



Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2020/C 88/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9703 — SCP/real) ⁽¹⁾	1
2020/C 88/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2) ⁽¹⁾	2
2020/C 88/03	Communication de la Commission relative à l'autorité habilitée à délivrer des certificats d'authenticité dans le cadre du règlement d'exécution (UE) n° 481/2012	3

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2020/C 88/04	Taux de change de l'euro — 16 mars 2020	5
--------------	---	---

V *Avis*

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2020/C 88/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2020/C 88/06	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	8
2020/C 88/07	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	15
2020/C 88/08	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	20

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9703 — SCP/real)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 88/01)

Le 4 mars 2020, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n°139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32020M9703.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2020/C 88/02)

Le 5 mars 2020, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n°139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32020M9739.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

COMMUNICATION DE LA COMMISSION**relative à l'autorité habilitée à délivrer des certificats d'authenticité dans le cadre du règlement d'exécution (UE) n° 481/2012**

(2020/C 88/03)

Le règlement (CE) n° 617/2009 du Conseil du 13 juillet 2009 relatif à l'ouverture d'un contingent tarifaire autonome pour les importations de viande bovine de haute qualité ⁽¹⁾ a été modifié par le règlement (UE) n° 464/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾.

Le règlement (CE) n° 620/2009 de la Commission du 13 juillet 2009 portant modalités de gestion d'un contingent tarifaire d'importation pour la viande bovine de haute qualité ⁽³⁾ a été abrogé et remplacé par le règlement d'exécution (UE) n° 481/2012 de la Commission du 7 juin 2012 fixant les modalités de gestion d'un contingent tarifaire pour la viande bovine de haute qualité ⁽⁴⁾.

L'article 3 du règlement d'exécution (UE) n° 481/2012 précise que la mise en libre pratique des marchandises importées sous le contingent portant le numéro d'ordre 09.2202, qui s'est substitué au contingent portant le numéro d'ordre 09.4449 visé au règlement (CE) n° 620/2009, est conditionnée à la présentation d'un certificat d'authenticité.

Les organismes émetteurs suivants sont autorisés à délivrer les certificats d'authenticité dans le cadre du règlement d'exécution (UE) n° 481/2012:

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF) of the Australian Government
18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT 2601
AUSTRALIE

Personne de contact: Biosecurity Service Group
M. Greg READ, Executive Manager
Tél. +61 262723594
Courriel: pr@aqis.gov.au

Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA)
Washington D.C. 20250
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Internet: <http://www.fsis.usda.gov>

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
1400 Merivale Road
Ottawa, Ontario
K1 A 0Y9
CANADA

Courriel: bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca

Internet: <http://www.inspection.gc.ca>

Ministry of Agriculture and Forestry
Pastoral House
25 The Terrace
PO Box 2526
Wellington 6140
NOUVELLE-ZÉLANDE

Tél. +64 48940100
Fax +64 48940720
Courriel: nzfsa.info@maf.govt.nz
Internet: <http://www.maf.govt.nz>

⁽¹⁾ JO L 182 du 15.7.2009, p. 1.

⁽²⁾ JO L 149 du 8.6.2012, p. 1.

⁽³⁾ JO L 182 du 15.7.2009, p. 25.

⁽⁴⁾ JO L 148 du 8.6.2012, p. 9.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección General de Servicios Ganaderos
División Industria Animal
Ruta 8, km. 17.500
Montevideo
URUGUAY

Tél. +598 22204000
Fax +598 22204000 EXT. 150 801
Courriel: dsgs@mgap.gub.uy
Internet: <http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-servicios-ganaderos>

Ministerio de Producción y Trabajo de la República Argentina
Secretaría de Gobierno de Agroindustria
Punto focal: Subsecretaría de Mercados Agropecuarios
Av. Paseo Colón N° 982 (C1063ACW) CABA
Buenos Aires
ARGENTINE

Tél. +54 1143491625/26
+54 1143492241
+54 1143492266
Courriel: jesilveyra@magyp.gob.ar / rmartearena@magyp.gob.ar / mdlcarreras@magyp.gob.ar
Internet: www.argentina.gob.ar/produccion

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

16 mars 2020

(2020/C 88/04)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1157	CAD	dollar canadien	1,5539
JPY	yen japonais	117,76	HKD	dollar de Hong Kong	8,6682
DKK	couronne danoise	7,4731	NZD	dollar néo-zélandais	1,8499
GBP	livre sterling	0,90918	SGD	dollar de Singapour	1,5868
SEK	couronne suédoise	10,8998	KRW	won sud-coréen	1 373,34
CHF	franc suisse	1,0546	ZAR	rand sud-africain	18,5602
ISK	couronne islandaise	151,20	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8351
NOK	couronne norvégienne	11,4765	HRK	kuna croate	7,5785
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 756,20
CZK	couronne tchèque	26,960	MYR	ringgit malais	4,8092
HUF	forint hongrois	344,97	PHP	peso philippin	57,625
PLN	zloty polonais	4,4070	RUB	rouble russe	83,5905
RON	leu roumain	4,8343	THB	baht thaïlandais	35,937
TRY	livre turque	7,1568	BRL	real brésilien	5,5381
AUD	dollar australien	1,8198	MXN	peso mexicain	25,4478
			INR	roupie indienne	82,8075

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

**PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE****COMMISSION EUROPÉENNE****Notification préalable d'une concentration****(Affaire M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 88/05)

1. Le 4 mars 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil, d'un projet de concentration ⁽¹⁾.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Sinopec Gas Company Limited (Chine) («Sinopec Gas»), appartenant à la China Petrochemical Corporation («groupe Sinopec»),
- Novatek Asia Development Holding PTE. Ltd (Singapour) («Novatek Asia»), contrôlée par Joint Stock Company Novatek («Novatek»),
- Joint Stock Company Gazprombank-Asset Management Combined Closed-End Mutual Fund «GAZPROMBANK — ARCTURUS» (Russie) («Gazprombank Asset Management»), contrôlée par Joint Stock Company Gazprombank («Gazprombank»),
- SINOVA Natural Gas Company Limited (Chine) (l'«entreprise commune»).

Sinopec Gas, Novatek Asia et Gazprombank Asset Management acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise commune.

La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Sinopec Gas est principalement spécialisée dans la réalisation et l'exploitation de projets de gaz naturel liquéfié («GNL») et de projets de gaz naturel ainsi que dans la vente de GNL et de gaz naturel. Le groupe Sinopec est présent dans l'industrie du pétrole et du gaz,
- Novatek Asia est principalement présente dans les prises de participation des projets d'entreprise commune de Novatek et dans des investissements dans des projets d'entreprises et/ou d'infrastructures gazières et électriques en Asie. Novatek est active dans la prospection, la production, la transformation et la commercialisation de gaz naturel et d'hydrocarbures liquides en Russie et à l'étranger,
- Gazprombank Asset Management est principalement présente dans la gestion d'actifs pour les investisseurs institutionnels. Gazprombank offre un large éventail de services bancaires et financiers, en particulier dans des secteurs tels que le gaz naturel, le pétrole, la pétrochimie et l'électricité,

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

— L'entreprise commune devrait être active dans les domaines de l'importation, de l'exportation, de l'achat et de la vente de gaz naturel (y compris les gazoducs et le GNL) ainsi que dans des investissements dans des projets liés au gaz naturel en Chine.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 88/06)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Savennières»

PDO-FR-A0158-AM01

Date de la communication: 15/11/2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique

L'aire géographique est modifiée comme suit : « Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2018 : Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité. »

Modification rédactionnelle : la nouvelle liste des entités administratives prend en compte les fusions ou autres modifications du zonage administratif intervenues depuis l'homologation du cahier des charges. Pour plus de sécurité juridique, elle est référencée par rapport à la version en vigueur du code officiel géographique, édité chaque année par l'INSEE. Le périmètre de l'aire géographique reste strictement identique.

Enfin, mention est faite de la mise à disposition, sur le site internet de l'INAO, des documents cartographiques représentant l'aire géographique pour une meilleure information du public.

Le document unique relatif à la zone géographique est modifié en conséquence au point 6.

2. Aire de proximité immédiate

Au point 3 du IV du chapitre 1 la liste des communes est remplacée par :

Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (anciens territoires des communes déléguées de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon et Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (anciens territoires des communes déléguées de Blaison-Gohier et Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (anciens territoires des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, et Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (anciens territoires des communes déléguées de Chanzeaux et Valanjou), Dénéé, Doué-en-Anjou (ancien territoire de la commune déléguée de Brigné), Les Garennes sur Loire (anciens territoires des communes déléguées de Juigné-sur-Loire et Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (ancien territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (anciens territoires des communes déléguées de Chavagnes, Martigné-Briand et Notre-Dame-d'Allençon) et Val-du-Layon (anciens territoires des communes déléguées de Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay).

(1) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Cela permet de prendre en compte les différentes fusions de communes intervenues depuis la dernière version du cahier des charges. Le périmètre de l'aire de proximité immédiate reste strictement identique.

Le document unique relatif à aux conditions complémentaires est modifié en conséquence au point 9.

3. Disposition agroenvironnementale

Au point 2 du VI du chapitre 1 il est ajouté : « Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée ou justifie de l'utilisation de produits de biocontrôle homologués par les Pouvoirs publics en viticulture. En cas d'utilisation d'herbicides de biocontrôle sur une parcelle, l'utilisation d'autres herbicides est interdite. »

Cette modification accompagne l'évolution actuelle des pratiques des opérateurs en faveur de l'agroécologie dans l'ensemble du vignoble angevin. Elle reflète la prise en compte croissante de la préoccupation environnementale dans les itinéraires techniques. En favorisant la présence d'un couvert végétal, ou bien la réalisation d'un désherbage mécanique, ou encore l'utilisation de produits de biocontrôle, elle conduit à une réduction de l'emploi des herbicides chimiques. Cette réduction des herbicides doit permettre de renforcer la protection des sols viticoles et de préserver leurs fonctionnalités naturelles (fertilité, biodiversité, épuration biologique), ce qui participe à la qualité et l'authenticité des vins et conforte la notion de terroir.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

4. Ban des vendanges

Au point 1 du VII du chapitre 1 la phrase « La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime. » est supprimée.

La fixation d'une date de début des vendanges n'est plus nécessaire aujourd'hui, car les opérateurs disposent désormais d'une large palette d'outils leur permettant d'apprécier au plus juste la maturité des raisins. Chaque opérateur dispose d'un certain nombre de dispositifs et d'équipements, tant individuels que collectifs, qui permet de déterminer avec précision la date optimale pour enclencher la récolte de chaque parcelle, en fonction des objectifs de production.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

5. Capacité de cuverie

Au point c du 1 du IX du chapitre 1 la phrase : « Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années. » est remplacée par la phrase : « Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des cinq dernières années. »

Dans le cahier des charges, il était fait référence non pas à une capacité volumique (exprimée en hl ou en m³) mais à un rendement, c'est-à-dire un volume de récolte divisé par la surface en production (exprimé par exemple en hl/ha). La modification proposée permet de remédier à cette incohérence sur le plan des grandeurs, sans rien changer sur le fond (minimum toujours fixé à 1,4 fois le volume moyen vinifié par l'exploitation au cours des campagnes précédentes).

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

6. Circulation des vins

Le point b du 5 du IX du chapitre 1 relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

7. Tenue de registre

Au point 3 du II du chapitre 2 les mots « en puissance » sont remplacés par « naturel ».

Par cohérence avec le mode de rédaction retenu dans l'ensemble des cahiers des charges de la zone Anjou Saumur, la formulation « titre alcoométrique volumique naturel » se substitue aux expressions « titre en puissance » ou « degré ». Ces modifications améliorent la lisibilité de ces cahiers des charges. L'harmonisation des dispositions relatives à la tenue de registres visent à faciliter la rédaction du plan d'inspection et le contrôle de ces registres.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

8. Points principaux à contrôler

Le chapitre 3 a été revu pour une mise en cohérence de la rédaction des points principaux à contrôler dans les cahiers des charges de la zone Anjou Saumur.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Savennières

2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

Caractéristiques produit

Les vins sont des vins blancs tranquilles secs, demi-secs, moelleux ou doux dont les principales caractéristiques analytiques sont les suivantes : - Les vins secs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %. - Les autres vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %. - Les vins secs présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre, ou 8 grammes par litre lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles. - Les vins secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Description

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Ils peuvent cependant présenter parfois des sucres fermentescibles. Ils présentent une robe jaune pâle à jaune doré. Le nez se caractérise généralement par des odeurs ou notes aromatiques florales (acacia, tilleul,...) mêlées à des notes fruitées qui peuvent rappeler la poire, la pêche, le coing, l'amande grillée, le raisin sec, le miel, le tout agrémenté par une touche de minéralité. L'attaque en bouche est ample, grasse, révélant toute la complexité aromatique. La finale est un mélange entre la fraîcheur, la minéralité et une pointe d'amertume qui apportent harmonie et équilibre. Ces vins s'épanouissent totalement après plusieurs années de bouteille. Les vins présentant des sucres fermentescibles ont une aptitude remarquable au vieillissement.

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; Les vins secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;

Toute opération d'enrichissement est interdite pour les autres vins. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Densité de plantation - Ecartement

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre. Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Règles de taille et de palissage de la vigne

Pratique culturale

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 4 yeux francs maximum sur le long bois.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes: la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; le palissage comprend 4 niveaux de fils ; la hauteur minimale du fil supérieur est de 1,85 mètre audessus du sol.

Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation est interdite.

Récolte

Pratique culturale

Les raisins sont récoltés par sélection de grappes sur pied. L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

b. Rendements maximaux

Vins secs et demi secs

50 hectolitre par hectare

Autres vins

35 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2018 : Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

7. Cépages principaux

Chenin B

8. Description du ou des liens

1. Informations sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située sur la rive droite de la Loire, à une quinzaine de kilomètres de la ville d'Angers. Elle se caractérise par un ensemble de coteaux d'orientation sud/sud-est qui s'étendent, à partir de la Loire, sur une largeur variant de 500 mètres à 1500 mètres et s'étirent, le long de la Loire, sur environ 6 kilomètres. Au nord de la zone géographique, un vaste plateau, plus froid, exposé aux vents, est principalement voué à l'élevage et la culture céréalière.

Le substratum géologique est représenté par des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur, localement par des filons volcaniques (rhyolites et spilites). En amorce du plateau, quelques sables éoliens du Quaternaire se sont déposés en couche plus ou moins épaisse. En situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 3 communes : Bouchemaine, La Possonnière et Savennières.

Le climat est océanique. Le massif des Mauges, situé à l'ouest du vignoble, nuance cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin, jusqu'à la période des vendanges. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C). La Loire joue un rôle prépondérant de régulation des températures sur le proche coteau, implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Elle joue également un rôle important en favorisant, au cours de la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales, essentielles pour le développement de la pourriture noble.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

D'abord limitée aux parcelles proches des grandes abbayes d'Angers, la culture de la vigne s'est étendue tout autour d'Angers, puis sur les coteaux de Pruniers et Bouchemaine au IV^{ème} siècle. Vers 1130, les moines de l'abbaye de Saint-Nicolas d'Angers plantent un coteau surplombant la Loire, qui donnera son nom à «La Roche aux Moines ». En 1140, des religieuses bénédictines construisent, dans le bourg de La Possonnière, un couvent nommé «Le Prieuré ». De vastes clos de vigne entourent alors leur bâtisse. Dès lors, le vin de «Savennières» est apprécié sur les nobles tables, et plus particulièrement au XV^{ème} siècle sur la table du « bon roi René» (René Ier d'Anjou). Celui-ci, à la faveur d'une halte sur la commune, dégustant un verre de vin issu d'une parcelle à l'ouest du bourg, le qualifie de « goutte d'or ». Cette parcelle est connue, depuis, sous la dénomination de «Clos de la Goutte d'Or ».

Le vignoble se développe surtout au cours des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Bidet et Duhamel de Monceau, dans leur « Traité sur la nature et la culture de la vigne » paru en 1749, disent : « Les coteaux qui règnent le long de la Loire, des deux cotés de cette rivière, forment les différents vignobles de l'Anjou ; ces coteaux sont à ½ lieue ou ¼ de lieue de distance les uns des autres, à commencer depuis Angers jusqu'à 7 ou 8 lieues par delà, vers la Bretagne. Ce ne sont que rochers, autrefois absolument stériles, occupés par des broussailles, des halliers et des vieux arbres ; ce qui rendait le pays inaccessible et impénétrable, et en faisait la retraite de toutes sortes de bêtes fauves ou d'animaux venimeux. Le terroir, très difficile à défricher, est maintenant parfaitement cultivé et tout planté en vignes, jusqu'à l'endroit où le coteau commence à s'aplanir et se retourner du coté du nord, ce qui va à ¼ de lieue ou ½ lieue d'étendue. Les coteaux du coté droit de la Loire, en descendant pour aller à Nantes, se présentent au midi, et par conséquent le vin y est meilleur et plus fort que celui du coté gauche... ». Les coteaux et les terres près du bourg de Savennières se couvrent de vigne et chaque habitation, dans la campagne, possède plusieurs planches de vigne. A la veille de la Révolution, les cahiers de doléances, rédigés par les Etats généraux, donnent la situation du vignoble sur les coteaux. «Savennières : 2460 habitants, 1/3 en vignes d'un excellent cru (...) Je n'ai pas vu de paroisse plus taxée que Savennières » écrit alors M. Dertrou, syndic.

Le XIX^{ème} siècle voit une profonde métamorphose de la viticulture, en raison des progrès substantiels faits en œnologie et en protection des végétaux, sous l'action de propriétaires comme Guillory, soucieux d'obtenir des vins de qualité et de maintenir la réputation des vins de «Savennières ». De nombreuses expériences sont alors réalisées, tant sur l'essai d'autres cépages, avec notamment le verdelho de Madère dont, selon le professeur Maisonneuve, une soixantaine de pieds était cultivée à la « Coulée de Serrant », que sur l'aménagement de terrasses ou les essais de palissage. Pourtant, le cépage chenin B reste le cépage de prédilection du vignoble. Jules Guyot, lors d'une de ses visites, en 1865, décrit parfaitement le mode de conduite, parlant ainsi d'une taille à coursons, d'ébourgeonnage, et d'une récolte quand « une grande partie des raisins est blette... ».

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est reconnue par le décret du 8 décembre 1952, qui définit principalement les vins avec des sucres fermentescibles. Ce décret a, sous l'impulsion des présidents successifs du syndicat de défense, dont Michèle Bazin de Jessey, évolué vers la définition de vins secs, avec la possibilité de produire des vins avec des sucres fermentescibles, reflétant ainsi les pratiques du vignoble et l'originalité du milieu.

En 2009, le vignoble est exploité par 34 opérateurs.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Ils peuvent cependant présenter parfois des sucres fermentescibles. Ils présentent une robe jaune pâle à jaune doré.

Le nez se caractérise généralement par des odeurs ou notes aromatiques florales (acacia, tilleul...) mêlées à des notes fruitées qui peuvent rappeler la poire, la pêche, le coing, l'amande grillée, le raisin sec, le miel, le tout agrémenté par une touche de minéralité.

L'attaque en bouche est ample, grasse, révélant toute la complexité aromatique. La finale est un mélange entre la fraîcheur, la minéralité et une pointe d'amertume qui apportent harmonie et équilibre.

Ces vins s'épanouissent totalement après plusieurs années de bouteille. Les vins présentant des sucres fermentescibles ont une aptitude remarquable au vieillissement.

3. Interactions causales

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les coteaux abrités, bien orientés au midi et présentant des sols superficiels développés sur les formations schisteuses et schisto-gréseuses du massif primaire, ou des sols peu profonds développées sur sables éoliens. Ces sols, peu fertiles et très caillouteux, disposent d'une capacité de drainage importante et d'une réserve hydrique faible.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille rigoureuses et une récolte par sélection des grappes, y compris pour la production de vins secs.

Le savoir-faire des opérateurs s'exprime dans leur attachement au cépage chenin B, cépage rustique, qui trouve, dans ces situations, toute son originalité et sa plénitude. Ils se sont adaptés à ses particularités et à sa richesse, en diversifiant les itinéraires techniques. Selon le lieu d'implantation, la conduite de la vigne et les conditions climatiques du millésime, les vins élaborés présentent traditionnellement plus ou moins de sucres fermentescibles. Lorsque les conditions climatiques de la fin de récolte sont favorables, grâce au rôle thermorégulateur de la Loire, aux vents canalisés par le fleuve qui favorisent mécaniquement une dessiccation des baies, ou grâce à la présence de brumes matinales, des vins « moelleux » ou « doux » sont élaborés à partir de baies récoltées après concentration par passerillage sur souche ou atteintes de pourriture noble sous l'action de *botrytis cinerea*.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes. Pour atteindre cet objectif, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

La conjonction d'un milieu naturel si particulier, d'un cépage parfaitement adapté à celui-ci et d'hommes qui savent exploiter toutes ses potentialités permet d'obtenir des vins originaux et singuliers qui disposent d'une notoriété historique. André Jullien, en 1816, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus » n'hésite pas à les classer dans la première catégorie, reconnaissant ainsi leur originalité, leur qualité et leur réputation.

Le vignoble de « Savennières », symbole de la « douceur angevine », est classé depuis 2001 au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérégulation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2018 : Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (anciens territoires des communes déléguées de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon et Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (anciens territoires des communes déléguées de Blaison-Gohier et Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (anciens territoires des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, et Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (anciens territoires des communes déléguées de Chanzeaux et Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (ancien territoire de la commune déléguée de Brigné), Les Garennes sur Loire (anciens territoires des communes déléguées de Juigné-sur-Loire et Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (ancien territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (anciens territoires des communes déléguées de Chavagnes, Martigné-Briand et Notre-Dame-d'Allençon) et Val-du-Layon (anciens territoires des communes déléguées de Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay).

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Le nom de l'AOC peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le cahier des charges. Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Les vins sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire. Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'AOC.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'AOC peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve : - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'AOC.

Lien vers le cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 88/07)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«RECIOTO DI SOAVE»

PDO-IT-A0465-AM02

Date de la communication: 2 décembre 2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Modes de conduite de la vigne

Description et motifs

Description

Les modes de conduite de la vigne avec GDC et pergola ont été élargis à toutes les variantes.

Motifs

Cette modification répond à la nécessité d'adapter le cahier des charges aux nouvelles dynamiques d'évolution des systèmes de conduite les plus modernes et les plus innovants (pour ce qui est en particulier des nouvelles variantes de pergola) et à la nécessité de répondre, d'un point de vue agronomique, au changement climatique.

Ce changement concerne l'article 4 du cahier des charges et ne modifie pas le document unique.

2. Densité des vignes par hectare

Description et motifs

Description

En ce qui concerne la densité des vignes par hectare (non inférieure à 3 300), la référence au décret du 7 mai 1998 a été supprimée.

Motifs

Il s'agit d'une modification formelle, étant donné que les nouvelles plantations doivent avoir une densité minimale de 3 300 pieds par hectare.

Ce changement formel concerne l'article 4 du cahier des charges et ne modifie pas le document unique.

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. Utilisation dans l'étiquetage des vins AOP Recioto di Soave des unités géographiques supplémentaires

Description et motifs

Description

Pour les vins AOP Recioto di Soave et Recioto di Soave Classico, il est permis de faire référence à des unités géographiques supplémentaires plus petites dans la zone de production de l'appellation, situées à l'intérieur de la même zone de production et figurant sur une liste, pour autant que le produit soit vinifié séparément et spécifiquement indiqué dans la déclaration annuelle de production des raisins.

Motifs

L'objectif de la référence à des unités géographiques de valeur particulière, plus petites, situées à l'intérieur de la zone de production délimitée et localisées après un travail minutieux de zonage, était de mieux identifier l'origine du vin et donc de renforcer son lien avec le territoire.

Ce changement concerne l'article 7 du cahier des charges et la section 1.9 «Autres conditions» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Recioto di Soave

2. Type d'indication géographique

AOP – Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

«Recioto di Soave»

— couleur: jaune doré;

— odeur: intense et fruitée, y compris avec des nuances de vanille;

— goût: doux, velouté, rond, éventuellement avec des nuances de vanille, également traditionnellement vif;

— titre alcoométrique volumique minimal: 12,00% vol.;

— extrait non réducteur minimal: 27,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: 70,0 g/l au minimum.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

«Recioto di Soave» spumante (mousseux)

- mousse: fine et persistante;
- couleur jaune: dorée plus ou moins intense;
- odeur: agréable, intense et fruitée;
- goût: moelleux et sucré, velouté, harmonieux, avec du corps;
- extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l;
- sucres réducteurs résiduels: 70,0 g/l au minimum.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,50
Acidité totale minimale	5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

NÉANT

b. Rendements maximaux

Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

Recioto di Soave Spumante

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

- A) Les raisins destinés à la production des vins DOCG «Recioto di Soave» doivent être cultivés dans la zone qui comprend tout ou partie du territoire des communes de Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi et Lavagno dans la province de Vérone.
- B) Les raisins destinés à la production du vin «Recioto di Soave» Classico doivent être cultivés dans la zone reconnue par décret ministériel du 23 octobre 1931, qui comprend en partie le territoire des communes de Soave et Monteforte d'Alpone.

7. Variété(s) principale(s) à raisins de cuve

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

8. Description du ou des liens

Recioto di Soave

Les substances minérales présentes dans les sols basaltiques d'origine volcanique influent de manière spécifique sur les processus de fermentation des moûts obtenus à partir des raisins Garganega, conférant aux vins leur sapidité typique. La méthode de conduite traditionnelle en pergola favorise la présence des précurseurs aromatiques et garantit la bonne santé des raisins, ce qui facilite le processus ultérieur de passerillage dans le local de séchage (fruitier). C'est alors que se forme une mince couche de pourriture dite «noble» permettant le développement d'arômes intenses. Le Recioto di Soave est un vin équilibré: en plus de son caractère doux et structuré, il comporte des notes fruitées exaltant la vivacité que lui confère une importante composante acide.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Utilisation des unités géographiques supplémentaires

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Pour la désignation et la présentation des vins «Recioto di Soave» et «Recioto di Soave» Classico, il est permis de se référer aux unités géographiques supplémentaires suivantes:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 88/08)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

« Var »

PGI-FR-A1145-AM01

Date de la communication: 25/11/2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Description organoleptique des produits

Le cahier des charges de l'IGP «Var» a été complété au point 3.3 du chapitre I pour préciser les caractéristiques organoleptiques des produits pour chaque catégorie de vins et chaque couleur.

Ces précisions ont également été reportées dans le document unique au point «Description du ou des vins».

2. Zone géographique

Au chapitre I point 4.1 du cahier des charges, le descriptif de la zone géographique a fait l'objet d'actualisations de forme.

La référence à l'année du code géographique, référence nationale qui répertorie les communes par département, pour lister les communes entrant dans la composition de chaque dénomination géographique complémentaire a été précisée. Il s'agit du code géographique de l'année 2018. Certains noms de communes ont été corrigés mais ne présentent pas de changement dans la composition de la zone géographique.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

3. Encépagement

Au point 5 du Chapitre I du cahier des charges, l'encépagement défini pour la production des vins de l'IGP « Var » est complété des 9 variétés suivantes :

« artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N et voltis B «.

Ces variétés sont des variétés dites résistantes à la sécheresse et aux maladies cryptogamiques. Elles permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires tout en correspondant aux variétés utilisées pour la production de l'IGP. Elles ne modifient pas les caractéristiques des vins de l'IGP.

L'introduction de ces variétés dans l'encépagement impacte le document unique.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. Lien avec la zone géographique - spécificité du produit

Au Chapitre I du cahier des charges, au point 7.2, la phrase suivante figurant au 9ème alinéa est supprimée :

‘ En l'état actuel de la réglementation ces produits ' effervescents ' ne peuvent pas être commercialisés avec une mention géographique, ce qui nuit indéniablement à leur valorisation notamment sur le marché local qui est prédominant pour les vins à indication géographique protégée du Var. »

Cette phrase a été supprimée car elle n'est plus d'actualité depuis la reconnaissance de vins mousseux de qualité en indication géographique protégée « Var ».

La suppression de cette phrase dans le cahier des charges est sans impact au niveau du document unique.

5. Coordonnées de l'autorité de contrôle compétente

Au niveau du chapitre II du cahier des charges, les coordonnées de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), autorité de contrôle compétente, ont été corrigées mais n'amènent pas de changement.

Ces corrections d'adresse ont également été reportées au niveau du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Var

2. Type d'indication géographique

IGP - Indication géographique protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

Vins tranquilles rouges, rosés et blancs

L'indication géographique protégée « Var » est réservée aux vins tranquilles, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs.

Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est supérieure ou égale à 45 grammes par litre, présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

Pour les vins tranquilles, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (pour les mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins rosés (70 % de la production) présentent généralement une robe de couleur pâle. Ils sont caractérisés principalement par leur vivacité et des arômes fruités, évidemment variables selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement charnus avec une bonne structure, parfois puissants pour les vins plus concentrés. Ils présentent une robe rouge rubis à grenat, profonde aux reflets violacés.

Les vins blancs allient finesse, fruité et vivacité. Ils présentent une robe jaune pâle à reflets verts ou or brillante et limpide.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

Vins Mousseux de Qualité rouges, rosés et blancs

Les vins effervescents offrent les mêmes teintes et les mêmes caractéristiques organoleptiques que les vins tranquilles avec plus de fraîcheur, de finesse et de persistance aromatique, mises en relief par une bulle fine et élégante.

Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis, titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (pour les mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux

120 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » sont réalisées dans toutes les communes du département du Var.

7. Cépages principaux

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Sciaccarello N

Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N
Semillon B
Servanin N
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Téoulier N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Ugni blanc B
Valdiguié N
Varousset N
Velteliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B - Rolle
Villard blanc B
Villard noir N
Mauzac rose Rs
Mayorquin B
Melon B
Mérille N
Merlot blanc B
Merlot N
Meslier Saint-François B - Gros Meslier
Meunier N
Milgranet N
Molette B
Mollard N
Mondeuse blanche B
Mondeuse N
Monerac N
Montils B
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell
Mouyssaguès
Müller-Thurgau B
Muresconu N - Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato
Muscat cendré B - Muscat, Moscato
Viognier B
Artaban N
Floreale B
Monarch N
Muscaris B
Prior N
Solaris B
Souvignier gris Rs
Vidoc N
Voltis B
Portugais bleu N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Prunelard N
Raffiat de Moncade B
Riesling B
Riminèse B
Rivarenc blanc B - Aspiran blanc
Rivarenc gris G - Aspiran gris
Rivarenc N - Aspiran noir
Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Sacy B
Saint Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Carignan blanc B

Carignan N
Carmenère N
Castets N
César N
Chardonnay B
Chasan B
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N - Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarín B
Claverie B
Codivarta B
Colombard B
Corbeau N - Douce noire
Cot N - Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Courbu B - Gros Courbu
Courbu noir N
Couston N
Crouchen B - Cruchen
Duras N
Alicante Henri Bouschet N
Aligoté B
Alphonse Lavallée N
Altesse B
Aramon blanc B
Aramon gris G
Aramon N
Aranel B
Arbane B
Arinarnoa N
Arriloba B
Arrouya N
Aubin B
Aubin vert B
Graisse B
Gramon N

Grassen N - Grassenc
Grenache blanc B
Grenache gris G
Grenache N
Gringet B
Grolleau gris G
Grolleau N
Gros Manseng B
Gros vert B
Joubertin
Jurançon blanc B
Jurançon noir N - Dame noire
Knipperlé B
Lauzet B
Liliorila B
Listan B - Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Mancin N
Manseng noir N
Maréchal Foch N
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Aubun N - Murescola
Auxerrois B
Bachet N
Barbaroux Rs
Baroque B
Béclan N - Petit Béclan
Béquignol N
Biancu Gentile B
Blanc Dame B
Bouchalès N
Bouillet N
Bouquettraube B
Bourboulenc B - Doucillon blanc
Brachet N - Braquet
Brun argenté N - Vaccarèse
Cabernet franc N
Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N
Calitor N
Camaralet B
Carcajolo blanc B
Carcajolo N
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato
Négret de Banhars N
Négrette N
Nielluccio N - Nielluciu
Noir Fleurien N
Oberlin noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B - Araignan
Pineau d'Aunis N
Pinot gris G
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N - Espanenc
Portan N
Durif N
Egiodola N
Ekigaiña N
Elbling B
Etraire de la Dui N
Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc
Feunate N
Folignan B
Folle blanche B

Fuella nera N
Furmint B
Gamaret
Gamay de Bouze N
Pinot blanc B
Soreli B
Gamay N
Gascon N
Genovèse B

8. Description du ou des liens

Spécificité de la zone géographique

Le Var est l'un des départements situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au Sud-Est de la France. Il tient son nom du fleuve côtier Var qui en fixait jadis la limite orientale. Il est délimité à l'ouest par le département des Bouches-du-Rhône, au nord par le département des Alpes de Haute Provence, à l'est par le département des Alpes-Maritimes et enfin au sud par la mer Méditerranée.

La zone géographique présente un relief varié avec deux parties géologiquement différentes: une partie calcaire à l'ouest d'un axe Toulon Draguignan, et une partie cristalline à l'est.

A ces deux ensembles géologiques distincts sont associés deux types de végétations caractéristiques de la zone méditerranéenne, à savoir : la garrigue sur les sols calcaires et le maquis et la forêt (pins et chênes) sur les sols plus cristallins. Ces deux types de végétation n'apportent que peu d'humus. Les sols du Var sont généralement pauvres, bien drainés mais sensibles à l'érosion. Ce terrain est favorable au développement de la vigne. Les Romains ne s'y étaient pas trompés lorsqu'il y a 2 600 ans, ils introduisirent la vigne en développant la Provincia Romana (la Provence).

L'une des principales caractéristiques du climat varois est l'ensoleillement. Le département du Var bénéficie d'un climat méditerranéen caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. Ces conditions sont propices à la culture de la vigne et les amplitudes thermiques très souvent intéressantes conduisent à caractériser les parcelles à dédier à la vinification des vins rouges et rosés.

Le vent dominant dans la région est le Mistral (nord). Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, mais garant d'un peu de fraîcheur en été. Certes, il est parfois violent mais le viticulteur retient surtout sa qualité essentielle : il préserve la vigne d'une ambiance trop humide et de ses néfastes pressions cryptogamiques (mildiou).

Spécificité du produit

Depuis sa création, la production de l'Indication géographique protégée « Var » (Vin de Pays du Var) n'a cessé de se développer pour se stabiliser en ce début du XXI^{ème} siècle aux alentours de 250 000 hl.

La production est majoritairement orientée vers des vins rosés (70 % en moyenne), essentiellement issus d'assemblage.

Si les cépages locaux sont encore fortement implantés, tels le grenache N, le cinsault N, le carignan N, la syrah N et le mourvèdre N pour les vins colorés, le vermentino B et l'ugni blanc B pour les vins blancs ; force est de reconnaître que la porte a été ouverte, grâce aux aides communautaires à la restructuration, à des cépages identitaires d'autres vignobles français tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B et à un moindre degré le viognier B. Cette palette de cépages a permis de diversifier l'expression des vins et de contribuer, notamment, à asseoir voire à développer la production de vins rosés de qualité.

L'une des caractéristiques propre à la plupart des vins rosés, leur couleur rose très pâle, leur est conférée par une réelle maîtrise du pressurage direct consistant à presser directement les grappes entières ou éraflées fréquemment à l'aide de presseoirs pneumatiques afin de mettre immédiatement le jus clair à fermenter à basse température. Les vins obtenus sont vifs, fruités avec des couleurs rose pâle.

D'autres itinéraires techniques sont utilisés comme la saignée de cuve, la macération pelliculaire ou pré-fermentaire (vendanges maintenues à basse température de 8h à 24h avant pressurage), conduisant à l'élaboration de vins rosés à la couleur plus soutenue, à la structure plus consistante.

Les vins rouges (représentant environ 20 % des volumes revendus) sont souvent puissants, charnus et à bonne structure tannique, issus principalement du triptyque grenache N, syrah N et cabernet-sauvignon N auquel s'invitent assez souvent merlot N et cinsault N.

Quant aux vins blancs, avec leur production plus confidentielle (10 % des volumes revendus), ils ravissent tout autant les amateurs de vins de cépage (rolle B ou vermentino B, viognier B et chardonnay B) que les autres avec des vins d'assemblage alliant finesse et vivacité.

Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux de qualité. L'élaboration de vins effervescents n'est pas une nouveauté en Provence. Il s'agit d'une production traditionnelle qui représente environ un million de bouteilles par an et qui est assurée par une cinquantaine d'opérateurs (producteurs, élaborateurs, metteurs en marché). Au début du vingtième siècle certaines caves coopératives ou élaborateurs tels que « la Tête Noire » essayent déjà de valoriser les vins mousseux de qualité produits en Provence.

L'une des principales caractéristiques de l'Indication géographique protégée Var effervescente est d'être élaborée à partir de cépages locaux pour être présentée très majoritairement en vin rosé qui est la production majeure en vin tranquille de la région.

Ainsi l'Indication géographique protégée « Var » identifierait des vins tranquilles associés à des vins mousseux aux profils organoleptiques relativement ressemblant. En effet ces vins rosés effervescents sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur ce qui n'est pas sans rappeler les vins rosés tranquilles.

Ce sont justement ces caractéristiques organoleptiques (coté floral et fruité associés à une belle rondeur) qui permettent de distinguer les vins effervescents élaborés dans le Var de ceux élaborés dans les autres régions françaises.

Lien causal entre spécificité de la zone géographique et spécificité du produit

Le Var a un indéniable potentiel touristique avec la qualité de son climat, la diversité des paysages, la mer, la richesse de son patrimoine historique et culturel, mais aussi son artisanat et ses traditions. Avec tous ces atouts, le département a développé une forte activité économique autour du tourisme.

Cette attractivité remarquable permet de drainer plus de 14 millions de touristes par an. Ces touristes, souvent fidélisés, auront appris, apprennent ou apprendront à bien évidemment goûter les cuisines et les produits provençaux dont les vins du Var, qu'ils soient revendus en appellation d'origine contrôlée ou en indication géographique protégée.

Ainsi, la production de l'indication géographique protégée « Var » a construit, depuis sa création sous le précédent statut réglementé de « Vin de Pays », sa notoriété en grande partie acquise grâce à l'activité touristique de la région, comme en atteste la forte demande exprimée localement pour ses vins rosés. Les consommateurs savent apprécier et reconnaître la qualité des gammes de vins qui sont proposés.

Il est néanmoins remarquable que les producteurs soient restés vigilants pour pouvoir sans cesse progresser dans l'élaboration de leurs Vins de Pays, afin d'être toujours plus en phase avec les goûts des consommateurs (par exemple : couleur des rosés).

Ainsi, cette volonté s'est bien traduite au début des années 2000 quand les professionnels varois ont participé à la création d'un centre national de recherche et d'expérimentation dédié au vin rosé (installé à Vidauban – Var). Depuis, quelques premiers travaux ont été diffusés (travail sur les nuances « rosé » par exemple) ce qui contribue de manière opérationnelle à faire encore progresser le niveau qualitatif des vins rosés. De plus la filière a largement investi pour se doter des outils nécessaires à la parfaite maîtrise des vinifications en vin rosé. Cette technologie maîtrisée dédiée aux vins rosés et le savoir-faire des producteurs bénéficient bien sûr à la production des vins en appellation d'origine contrôlée mais rejaillissent de manière indissociable sur les process d'élaboration des vins revendus en indication géographique protégée.

Il faut par ailleurs évoquer la proximité du vignoble varois avec de grands centres urbains régionaux ou des stations balnéaires, proximité qui est une aubaine pour les producteurs qui peuvent valoriser leur offre et optent alors pour le conditionnement à la propriété. La vente directe (bouteilles ou « bag in box ») porte désormais sur 50 % environ des volumes et les ventes directes au caveau pourraient représenter à elles seules 30 % des volumes.

Le Var est situé en Provence, région à la notoriété consacrée. Et l'image d'une Provence viticole très ancrée dans la production de rosés de qualité – leader mondial en production " rosé » - est parfaitement établie et validée au moyen d'enquêtes sur la notoriété spontanée (source : cabinet Wine Intelligence Vinitrac - novembre 2009).

Cette notoriété, ces savoir-faire fortement axés sur l'élaboration des vins rosés se reportent bien évidemment sur les vins rouges, les vins blancs ainsi que sur les vins mousseux élaborés par les mêmes hommes, à partir de ce vignoble départemental au sein du même milieu géographique.

Ainsi de manière indéniable, le succès des vins rosés entraîne d'ores et déjà la qualité, la réputation des autres vins produits dans le département.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication géographique protégée « Var » peut être complétée :

par le nom d'un ou plusieurs cépages,

par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions " primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

L'indication géographique protégée « Var » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le cahier des charges :

« Argens »,

« Coteaux du Verdon,

« Sainte Baume ».

Le logo IGP de l'Union Européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de Pays ».

Zone de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée ou non par le nom d'une unité géographique plus petite « Argens », ou « Coteaux du Verdon », ou « Sainte Baume », est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique à savoir :

à l'est, en limite avec le département des Alpes-Maritimes : arrondissement de Grasse ;

à l'ouest, en limite avec le département des Bouches-du-Rhône : arrondissements d'Aix-en-Provence et de Marseille ;

à l'ouest / nord-ouest, en limite avec le département de Vaucluse: arrondissement de Apt ;

au nord, en limite avec le département des Alpes de Haute-Provence: arrondissements de Forcalquier, de Digne, de Castellane.

Lien vers le cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR