



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2020/C 298/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9918 — Cummins/ETC/NPROXX) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informations*

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

Commission européenne

2020/C 298/02	Taux de change de l'euro — 7 septembre 2020	2
---------------	---	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2020/C 298/03	Communication complémentaire à la communication du gouvernement de la République de Pologne relative à la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospecter, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures dans la zone de «Lubycza Królewska» (2020/C 83/06)	3
---------------	--	---

V *Avis*

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

Commission européenne

2020/C 298/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9913 — Hella/Minth/JV) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	4
2020/C 298/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9900 — ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6

AUTRES ACTES

Commission européenne

2020/C 298/06	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 298/07	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	11
2020/C 298/08	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	14
2020/C 298/09	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	17
2020/C 298/10	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
2020/C 298/11	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	23
2020/C 298/12	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	26
2020/C 298/13	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	28
2020/C 298/14	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	31
2020/C 298/15	Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	34

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9918 — Cummins/ETC/NPROXX)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 298/01)

Le 31 août 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 32020M9918.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

7 septembre 2020

(2020/C 298/02)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1824	CAD	dollar canadien	1,5484
JPY	yen japonais	125,59	HKD	dollar de Hong Kong	9,1641
DKK	couronne danoise	7,4411	NZD	dollar néo-zélandais	1,7642
GBP	livre sterling	0,89835	SGD	dollar de Singapour	1,6160
SEK	couronne suédoise	10,3690	KRW	won sud-coréen	1 405,09
CHF	franc suisse	1,0809	ZAR	rand sud-africain	19,7654
ISK	couronne islandaise	164,90	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,0789
NOK	couronne norvégienne	10,5453	HRK	kuna croate	7,5360
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 490,00
CZK	couronne tchèque	26,468	MYR	ringgit malais	4,9158
HUF	forint hongrois	359,92	PHP	peso philippin	57,547
PLN	zloty polonais	4,4504	RUB	rouble russe	89,8231
RON	leu roumain	4,8555	THB	baht thaïlandais	37,092
TRY	livre turque	8,8168	BRL	real brésilien	6,2664
AUD	dollar australien	1,6232	MXN	peso mexicain	25,5127
			INR	roupie indienne	86,8485

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Communication complémentaire à la communication du gouvernement de la République de Pologne relative à la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospector, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures dans la zone de «Lubycza Królewska» (2020/C 83/06)

(2020/C 298/03)

Avis de modification du délai de présentation des demandes de concessions pour la prospection et l'exploration de gisements de pétrole et de gaz naturel ainsi que pour l'extraction de pétrole et de gaz naturel par d'autres entités concernées ayant un intérêt dans l'activité

Le 13 mars 2020, le gouvernement de la République de Pologne a publié une communication relative à la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospector, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures — *Avis concernant la demande d'octroi d'une concession pour la prospection et l'exploration de gisements de pétrole et de gaz naturel ainsi que pour l'extraction de pétrole et de gaz naturel dans la zone de Lubycza Królewska* (2020/C 83/06). Cette communication fixait le délai de présentation des demandes de concessions par d'autres entités concernées ayant un intérêt dans l'activité pour laquelle la concession doit être accordée, à savoir au plus tard à 12 h 00 (CET/CEST) dans un délai de 180 jours calculé à partir du jour suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne* (soit le 9 septembre 2020).

Un règlement du ministère de la santé du 20 mars 2020 *relatif à un avis sur l'épidémie sur le territoire de la République de Pologne* [Journal des lois (Dziennik Ustaw) de 2020, acte 491 tel que modifié] a annoncé que, du 20 mars 2020 jusqu'à nouvel ordre, le territoire de la République de Pologne était frappé par une épidémie due à la flambée du virus SARS-CoV-2.

Le 31 mars 2020, est entré en vigueur l'article 15zzr, paragraphe 1, point 2, de la loi du 2 mars 2020 *relative aux modalités de contrôle, de prévention et de lutte contre la COVID-19 et d'autres maladies contagieuses, ainsi qu'aux situations d'urgence qui en résultent* [Journal des lois (Dziennik Ustaw) de 2020, acte 374 tel que modifié], en vertu duquel pendant cette période d'urgence épidémique ou d'épidémie due à la COVID-19, les délais fixés par le droit administratif pour l'exécution par les parties dans des actes qui établissent leurs droits et obligations ne commencent pas à courir ou, s'ils ont commencé à courir, sont suspendus pendant cette période.

Le 16 mai 2020, est entré en vigueur l'article 68, paragraphe 2, de la loi du 14 mai 2020 *modifiant diverses lois concernant le filet de sécurité en lien avec la propagation du virus SARS-CoV-2* (Journal des lois (Dziennik Ustaw) de 2020, acte 875 tel que modifié]. Aux termes de cet article, les délais impartis pour qu'une partie accomplisse les actes formant ses droits et obligations, qui avaient été suspendus sur la base de l'article 15zzr, paragraphe 1, point 2, de la loi du 2 mars 2020 *relative aux modalités de contrôle, de prévention et de lutte contre la COVID-19 et d'autres maladies contagieuses, ainsi qu'aux situations d'urgence qui en résultent* [Journal des lois (Dziennik Ustaw) de 2020, acte 374 tel que modifié] doivent continuer à courir à l'issue d'une période de sept jours à compter de la date d'entrée en vigueur de la loi *modifiant diverses lois concernant le filet de sécurité en lien avec la propagation du virus SARS-CoV-2* (c'est-à-dire après le 24 mai 2020).

Compte tenu de ce qui précède, je vous informe que le délai de présentation des demandes de concession par d'autres entités intéressées par l'activité donnant lieu à l'octroi d'une concession pour la prospection et l'exploration de gisements de pétrole et de gaz naturel et pour l'extraction du pétrole et du gaz naturel dans la zone de **Lubycza Królewska** est prolongé jusqu'au **1^{er} novembre 2020** à 12 h 00 CET/CEST.

Pour le ministre

Katarzyna KOT

Chef de la section «Politique de l'environnement»

V

(Avis)

**PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE****COMMISSION EUROPÉENNE****Notification préalable d'une concentration****(Affaire M.9913 — Hella/Minth/JV)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 298/04)

1. Le 28 août 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Hella Holding International GmbH («Hella», ALLEMAGNE), contrôlée par Hella GmbH & Co. KGaA,
- Minth Investment Co. («Minth», ÎLES CAÏMANS), contrôlée par Minth Group Limited,
- Hella Minth Jiaxing Automotive Parts Co. Ltd (l'«entreprise commune», CHINE).

Hella et Minth 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 considérées sont les suivantes:

- Hella: opère dans la production et le commerce de pièces automobiles, en particulier de produits d'éclairage et de produits électroniques,
- Minth: opère essentiellement dans la conception, la fabrication et la vente de garnitures automobiles, de pièces décoratives, de pièces structurales de carrosserie et d'autres pièces automobiles connexes,
- l'entreprise commune: opérera dans le domaine des pièces automobiles, plus spécifiquement dans le domaine des radômes, des couvercles de radars avant ou des capteurs radar avant.

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 du 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.9913 — Hella/Minth/JV

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur 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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.9900 — ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2020/C 298/05)

1. Le 28 août 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- ZF China Investment Co., Ltd. («ZF China», République populaire de Chine), filiale de ZF Friedrichshafen AG («ZF», Allemagne, dénommée conjointement avec ses filiales «groupe ZF»),
- Wolong Electric Group Co., Ltd. («Wolong», République populaire de Chine), filiale de Wolong Holding Group Co., Ltd. («Wolong Holding», dénommée conjointement avec ses filiales «groupe Wolong»),
- Wolong ZF Automotive Electric Motors Co., Ltd., («Wolong ZF Automotive Electric Motors», République populaire de Chine), entreprise nouvellement créée.

ZF China et Wolong 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'ensemble de Wolong ZF Automotive Electric Motors.

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:

- ZF: fourniture, à l'échelle mondiale, de produits destinés aux voitures particulières, aux véhicules utilitaires et aux technologies industrielles, parmi lesquels, en particulier, des boîtes de vitesses, des mécanismes de direction, des essieux, des embrayages, des amortisseurs, des composants et systèmes de châssis, des dispositifs de sécurité passive et active pour applications automobiles et d'autres composants associés;
- Wolong: fabrication de moteurs et de commandes, parmi lesquels, entre autres, divers moteurs et systèmes de contrôle (électriques), des centrales photovoltaïques, des batteries d'onduleur et des machines de construction;
- Wolong ZF Automotive Electric Motors: développement, mise au point, fabrication et vente de moteurs électriques et de services connexes pour les marchés automobiles dans le monde entier.

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 du 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.9900 — ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur 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

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 298/06)

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 UNE MODIFICATION STANDARD DU DOCUMENT UNIQUE

«BERGLAND»

PGI-AT-A0211-AM01

Date de la communication: 24.6.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Une adaptation du rendement maximal à l'hectare est nécessaire en raison de la conversion du registre des vignobles au système intégré de gestion et de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Bergland

2. Type d'indication géographique

IGP — Indication géographique protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

11. Moût de raisins partiellement fermenté

4. Description du ou des vins

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, les vins bénéficiant de l'indication géographique «Bergland» doivent porter sur l'étiquette la mention traditionnelle «Landwein» (vin de pays). Le jus des raisins doit présenter une densité minimale de moût de 14 ° Klosterneuburger Mostwaage (= 8,7 % en vol.). Le titre alcoométrique volumique acquis est de 8,5 % et l'acidité minimale de 4 g/l. Les autres caractéristiques analytiques des vins, ainsi que celles concernant le moût de raisin partiellement fermenté, figurent dans le cahier des charges. L'indication géographique «Bergland» est principalement utilisée pour des vins légers, secs, fruités et acides.

Caractéristiques analytiques générales

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

⁽¹⁾ () JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. Pratiques vitivinicoles

a) *Pratique œnologique spécifique*

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Toutes les pratiques œnologiques des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 qui sont prévues pour les vins bénéficiant d'une indication géographique protégée et pour le moût de raisin partiellement fermenté sont autorisées pour l'appellation d'origine «Bergland», à l'exception du traitement au sorbate de potassium (annexe IA, point 2.4) et au dicarbonate de diméthyle (annexe IA, point 2.7). Une désacidification du «Landwein» (vin de pays) est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par la ministre fédérale de l'agriculture, des régions et du tourisme, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions d'une acidification éventuelle sont déterminées conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Les pratiques œnologiques spécifiques (y compris l'enrichissement) sont liées à la méthode de production traditionnelle choisie et peuvent être consultées dans le cahier des charges.

b) *Rendements maximaux*

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'indication géographique «Bergland» englobe les vignobles des Länder autrichiens de Haute-Autriche, Carinthie, Salzbourg, Tirol et Vorarlberg.

7. Cépages principaux

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Zweigelt - Blauer Zweigelt

Zweigelt - Rotburger

8. Description du ou des liens

Pour l'essentiel, les vins comme le moût de raisin partiellement fermenté («Sturm») de la région du Bergland sont acides et fruités. Ils se caractérisent par des arômes liés aux différences de température entre le jour et la nuit et peuvent généralement être qualifiés de vins frais et vifs. Du fait des différents types de sols et de situations, les vins rouges sont assez diversifiés, bien qu'ils puissent généralement eux aussi être décrits comme légers et fruités.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérrogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, les autorités de contrôle compétentes procèdent chaque année à un contrôle des «Landweinen» (vins de pays). Ce contrôle comprend soit uniquement un examen analytique, soit un examen organoleptique et analytique, ainsi qu'un contrôle du respect des conditions prévues dans le cahier des charges.

Lien vers le cahier des charges du produit

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

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 298/07)

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

«Wien»

Numéro de référence: PDO-AT-A0235-AM01

Date de la communication: 21.2.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Description et motifs

Une adaptation du rendement maximal à l'hectare est nécessaire en raison de la conversion du registre des vignobles au système intégré de gestion et de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Wien

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégorie de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

L'appellation d'origine «Wien» peut être utilisée pour du vin et du vin mousseux de qualité, ou «Sekt». Le «Wien» est produit principalement en tant que «Qualitätswein»; pour cela le jus des raisins doit afficher un degré de densité du moût de 15° minimum sur l'échelle Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 % vol.). Le titre alcoométrique minimal est de 9 % vol. et l'acidité minimale est de 4 g/l.

Le «Wien» est également produit dans d'autres catégories (telles que «Kabinett», «Spätlese», «Eiswein», etc.).

Les autres caractéristiques analytiques peuvent être consultées dans le cahier des charges.

Les sols de terre noire au sud de Vienne sont propices à la production de vins blancs puissants et de vins rouges opulents.

⁽¹⁾ () JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

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 total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a) Pratiques œnologiques essentielles

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Toutes les pratiques œnologiques des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 qui sont prévues pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée sont autorisées pour l'appellation d'origine «Wien», à l'exception du traitement au sorbate de potassium et au dicarbonate de diméthyle. Une désacidification des vins est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par la ministre fédérale de l'agriculture, des régions et du tourisme, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions d'une acidification éventuelle sont déterminées conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Les pratiques œnologiques spécifiques (y compris l'enrichissement) sont liées à la méthode de production traditionnelle choisie et peuvent être consultées dans le cahier des charges.

b) Rendements maximaux

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'appellation d'origine «Wien» comprend l'ensemble du Land de Vienne.

7. Cépages principaux

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Weißer Riesling - Riesling

8. Description du ou des liens

À l'ouest de Vienne, dans les arrondissements/quartiers d'Ottakring, Hernals et Pötzleinsdorf, les types de sols calcaires sont prédominants. Au sud, vers Mauer, Rodaun et Oberlaa, le sous-sol est principalement constitué de terres noires. Le climat est fortement déterminé par les influences continentales et pannoniennes.

La zone viticole de Vienne produit principalement du vin blanc. Sur les sols calcaires à l'ouest de Vienne poussent des cépages tels que le Riesling, le Chardonnay et le Weißburgunder (Pinot Blanc), qui donnent des vins fruités. Les sols de terres noires du sud de la ville sont propices à l'élaboration de vins blancs puissants et de vins rouges opulents. Le climat tempéré marqué par les influences pannoniennes et continentales permet aux raisins d'arriver à pleine maturité.

La structure du vignoble, fondée essentiellement sur l'exploitation familiale, permet en outre la transmission du style traditionnel de vinification d'une génération à l'autre, ce qui contribue également au caractère singulier des vins de Vienne.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérrogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine «Wien» ne peut être commercialisé que s'il est muni du numéro national de contrôle. Cette règle ne s'applique pas au «Sekt» et au vin mousseux de qualité. Aux fins de l'obtention d'un numéro national de contrôle, un échantillon de chaque vin destiné à être commercialisé avec l'appellation d'origine «Wien» (contrôle systématique) doit être soumis à des examens analytiques et organoleptiques (voir cahier des charges). Pour l'évaluation sensorielle, les vins sont examinés par une commission officielle de dégustation. Une commission officielle de dégustation se compose de six dégustateurs et d'un président. Les échantillons sont présentés aux dégustateurs de manière anonyme. Le formulaire de contrôle contient uniquement les informations nécessaires pour l'évaluation, telles que la dénomination traditionnelle (Qualitätswein, Spätlese, etc.), le cépage et le millésime. Les dégustateurs évaluent, sur la base de leur expérience et sur la base de vins témoins prédéterminés, si les vins présentés sont typiques quant au cépage, au millésime et à la dénomination traditionnelle, et commercialisables (sans défaut). Ils répondent à la question relative à la dégustation par OUI ou NON. En cas d'avis négatif, le refus doit être motivé par écrit. L'échantillon est réputé répondre aux critères sensoriels si une majorité des dégustateurs a rendu un avis positif. Lorsque le rapport des avis est de 3 contre 3, l'échantillon est présenté à une autre commission de dégustation. Un deuxième résultat de 3 contre 3 conduit à un résultat global négatif.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

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 298/08)

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

«Leithaberg»

Numéro de référence PDO-AT-A0216-AM01

Date de la communication: 21.2.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Une adaptation du rendement maximal à l'hectare est nécessaire en raison de la conversion du registre des vignobles au système intégré de gestion et de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Leithaberg

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

L'appellation d'origine «Leithaberg» ne peut être utilisée que pour des vins dont le cépage présente des caractéristiques prononcées fruitées et, épicées avec des notes minérales (l'arôme fruité primaire étant nettement moins marqué). Les autres caractéristiques organoleptiques sont mentionnées dans le cahier des charges. Pour l'obtention des vins blancs, seuls les cépages Pinot blanc, Chardonnay, Neuburger et Grüner Veltliner, ou une cuvée issue de ces cépages, sont autorisés. En ce qui concerne les vins rouges, seul le cépage Blaufränkisch est accepté.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Restrictions applicables à la fabrication du vin

⁽¹⁾ () JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Toutes les pratiques œnologiques des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 qui sont prévues pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée sont autorisées pour l'appellation d'origine «Leithaberg», à l'exception du traitement au sorbate de potassium et au dicarbonate de diméthyle. Une désacidification des vins est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par la ministre fédérale de l'agriculture, des régions et du tourisme, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions en vue d'une éventuelle acidification sont régies par les dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Les pratiques œnologiques spécifiques (y compris l'enrichissement) sont liées à la méthode de production traditionnelle choisie selon le cas et peuvent être consultées dans le cahier des charges.

b. *Rendements maximaux*

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

La région viticole de «Leithaberg» comprend le district administratif d'Eisenstadt-Umgebung, les villes à statut d'Eisenstadt et de Rust et les communes de Jois et de Winden, ainsi que les vignobles de Hausberg, Neuberg, Marthal et Landstraße Hutweide qui se situent dans la commune de Neusiedl am See.

7. Cépages principaux

Weißer Burgunder - Pinot blanc

Neuburger

Weißer Burgunder - Weißburgunder

Weißer Burgunder - Klevner

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Blaufränkisch - Frankovka

Chardonnay - Morillon

8. Description du ou des liens

Le sol se compose d'un noyau de roche de gneiss cristallin et de micaschiste, recouverte au fil de millions d'années par du calcaire de la Leitha tertiaire solidifié. Il y a 15 millions d'années, un rift s'est formé le long de la ligne de la «Thermenregion» (région viticole de la Basse-Autriche), laissant derrière lui des roches primitives et du micaschiste. Aujourd'hui, ces résidus de roches primitives, mélangés à du limon sableux mais surtout à du schiste argileux et à du calcaire coquillier, influencent le caractère des vins de la région. Ce sol confère aux vins un goût épicé minéral.

La structure de production dans le vignoble de Leithaberg est caractérisée par des viticulteurs organisés en exploitations familiales, qui transforment essentiellement les raisins issus de leur propre production et pratiquent souvent aussi la vente directe sur l'exploitation. Il existe un lien fort entre l'activité touristique importante et le secteur vitivinicole. Les vignes sont presque exclusivement conduites en culture haute sur des châssis métalliques.

Le vin doit présenter les caractéristiques typiques suivantes: bouche: typique de la région; à structure serrée, épicée, élégante, minérale, arômes boisés à peine ou pas du tout perceptibles. Bouquet: bouquet typique de la région; fruité, épicé et frais, arôme primaire fruité subtil. Les vins «Leithaberg DAC» se caractérisent par deux facteurs d'influence: le massif de la Leitha au nord-ouest et le lac de Neusiedl au sud-est. Le lac de Neusiedl confère au vin la maturité essentielle grâce à ses vents chauds. Le massif de la Leitha apporte la fraîcheur nocturne et donc le fruité, la fraîcheur, la finesse et la vivacité. Les sols de la région du «Leithaberg DAC» se composent en majeure partie de calcaire et de schiste argileux. Le calcaire coquillier apporte aux vins une note légèrement salée et de l'élégance. Le schiste argileux leur confère quant à lui la tension nécessaire et leur caractère.

La structure du vignoble, fondée essentiellement sur l'exploitation familiale, permet en outre la transmission du style traditionnel de vinification de génération en génération, ce qui contribue également au caractère prononcé des vins «Leithaberg».

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine «Leithaberg» ne peut être commercialisé que s'il est muni d'un numéro national de contrôle. Aux fins de l'obtention d'un numéro national de contrôle, un échantillon de chaque vin destiné à être commercialisé avec l'appellation d'origine «Leithaberg» doit être soumis à des examens analytiques et organoleptiques (contrôle systématique) (voir le cahier des charges). Toute personne qui envisage d'introduire une demande d'obtention d'un numéro national de contrôle pour un vin portant la dénomination commerciale «Leithaberg» doit en informer chaque année par écrit le comité régional des vins du Burgenland. La dégustation par une commission dans le cadre de la procédure d'attribution du numéro national de contrôle ne peut avoir lieu qu'à l'office fédéral de la viticulture situé à Eisenstadt. Tous les dégustateurs de la commission de dégustation officielle doivent avoir été formés à l'évaluation du profil gustatif propre aux vins «Leithaberg DAC» par le comité régional du Burgenland. Le vin est réputé du point de vue sensoriel si au moins cinq des six dégustateurs émettent un avis positif. En cas d'évaluation négative du vin en tant que «Leithaberg DAC» par quatre voix sur six lors de la dégustation, l'échantillon doit être soumis à une autre commission de dégustation des vins pour un second avis.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

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 298/09)

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

«Burgenland»

Numéro de référence: PDO-AT-A0207-AM01

Date de la communication: 21.2.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Description et motifs

Une adaptation du rendement maximal à l'hectare est nécessaire en raison de la conversion du registre des vignobles au système intégré de gestion et de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Burgenland

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

L'appellation d'origine «Burgenland» peut être utilisée pour du vin et du vin mousseux de qualité, ou «Sekt». Le «Burgenland» est également produit dans d'autres catégories (telles que «Kabinett», «Spätlese», «Eiswein», etc.). Les caractéristiques analytiques correspondantes figurent dans le cahier des charges. L'action conjuguée du climat, du sol, de la situation et de l'ensoleillement intense a pour effet que l'offre de vins du Burgenland est importante et diversifiée. Elle va des vins blancs pétillants et frais aux vins de dessert de grande qualité, en passant par des vins rouges puissants et robustes.

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 total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a) *Pratiques œnologiques essentielles*

Restrictions applicables à la fabrication du vin

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Toutes les pratiques œnologiques des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 qui sont prévues pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée sont autorisées pour l'appellation d'origine «Burgenland», à l'exception du traitement au sorbate de potassium et au dicarbonate de diméthyle. Une désacidification des vins est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par la ministre fédérale de l'agriculture, des régions et du tourisme, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions d'une acidification éventuelle sont déterminées conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Les pratiques œnologiques spécifiques (y compris l'enrichissement) sont liées à la méthode de production traditionnelle choisie et peuvent être consultées dans le cahier des charges.

b) *Rendements maximaux*

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'appellation d'origine «Burgenland» englobe l'ensemble du territoire du Land de Burgenland, en Autriche.

7. Cépages principaux

Zweigelt - Rotburger

Welschriesling

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Zweigelt - Blauer Zweigelt

8. Description du ou des liens

Dans la région viticole du Burgenland, on trouve des sols de loess et des sols noirs, principalement sur la rive nord-est du lac de Neusiedl. Des sols de gravier, de sable et salins sont également présents dans la zone du Seewinkel (à l'est du lac). Sur les flancs de la Leithagebirge, on trouve des sols calcaires et schisteux, tandis que le centre du Burgenland se caractérise par des sols argileux lourds.

Des étés secs et chauds et des hivers froids et peu neigeux caractérisent le climat. L'humidité élevée de l'air et les brouillards automnaux favorisent, surtout dans le Seewinkel et dans la zone autour de Rust, la botrytisation nécessaire à la production de vins de grande qualité comme le Beerenauslese et le Trockenbeerenauslese. Le lac de Neusiedl, dont les eaux et les marécages couvrent une superficie de 300 km², joue un rôle important de régulateur du climat et est à l'origine d'un microclimat spécifique. La zone viticole du Burgenland produit à peu près à parts égales des vins blancs et des vins rouges. Les principaux cépages blancs sont le Welschriesling et le Grüner Veltliner. Parmi les vins rouges, le cépage Zweigelt est dominant, dans une expression classique et fruitée ou comme vin rouge puissant et dense. La production de vins de grande qualité comme le Trockenbeerenauslese et l'Eiswein joue également un grand rôle. Les qualités organoleptiques des vins vont des vins blancs frais et fruités aux vins de dessert de grande qualité, en passant par des vins rouges corsés. Les sols de loess/argile et les sols noirs conviennent bien à la production de vins rouges puissants et denses. Quant aux sols sablonneux, de schiste et de graviers, ils donnent des vins blancs fruités et corsés. Les arômes des différents cépages sont mis en relief principalement par le microclimat du lac de Neusiedl, garant de nuits fraîches même en été. Sur les flancs de l'Eisenberg, au sud du Burgenland, les vins acquièrent une fine nuance minérale.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogação relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine «Burgenland» ne peut être commercialisé que s'il est muni du numéro national de contrôle. Cette règle ne s'applique pas au «Sekt» et au vin mousseux de qualité («Qualitätsschaumwein»). Aux fins de l'obtention d'un numéro national de contrôle, un échantillon de chaque vin destiné à être commercialisé avec l'appellation d'origine «Burgenland» (contrôle systématique) doit être soumis à des examens analytiques et organoleptiques (voir cahier des charges). Pour l'évaluation sensorielle, les vins sont examinés par une commission officielle de dégustation. Une commission officielle de dégustation se compose de six dégustateurs et d'un président. Les échantillons sont présentés aux dégustateurs de manière anonyme. Le formulaire

de contrôle contient uniquement les informations nécessaires pour l'évaluation, telles que la dénomination traditionnelle (Qualitätswein, Spätlese, etc.), le cépage et le millésime. Les dégustateurs évaluent, sur la base de leur expérience et sur la base de vins témoins prédéterminés, si les vins présentés sont typiques quant au cépage, au millésime et à la dénomination traditionnelle, et commercialisables (sans défaut). Ils répondent à la question relative à la dégustation par OUI ou NON. En cas d'avis négatif, le refus doit être motivé par écrit. L'échantillon est réputé répondre aux critères sensoriels si une majorité des dégustateurs a rendu un avis positif. Lorsque le rapport des avis est de 3 contre 3, l'échantillon est présenté à une autre commission de dégustation. Un deuxième résultat de 3 contre 3 conduit à un résultat global négatif.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

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 298/10)

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

«Steiermark»

Numéro de référence: PDO-AT-A0225-AM01

Date de la communication: 21.2.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Description et motifs

Une adaptation du rendement maximal à l'hectare est nécessaire en raison de la conversion du registre des vignobles au système intégré de gestion et de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Steiermark

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégorie de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

L'appellation d'origine «Steiermark» peut être utilisée pour du vin et du vin mousseux de qualité, ou «Sekt».

Le «Steiermark» est produit principalement en tant que «Qualitätswein»; pour cela le jus des raisins doit afficher un degré minimum de densité du moût de 15° sur l'échelle Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 % vol.). Le titre alcoométrique minimal est de 9 % vol. et l'acidité minimale est de 4 g/l. Les autres caractéristiques analytiques peuvent être consultées dans le cahier des charges.

Le «Steiermark» est également produit dans d'autres catégories (telles que «Kabinett», «Spätlese», «Eiswein», etc.). La région viticole de Styrie produit à près de 70 % du vin blanc. En raison des différences d'exposition et de sol, des vins de caractère différent sont cultivés, depuis le Steirischer Junker, frais et pétillant, jusqu'aux vins de terroir puissants.

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 total (en milligrammes par litre)	

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. Pratiques vitivinicoles

a) Pratiques œnologiques essentielles

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Toutes les pratiques œnologiques des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 qui sont prévues pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée sont autorisées pour l'appellation d'origine «Steiermark», à l'exception du traitement au sorbate de potassium et au dicarbonate de diméthyle. Une désacidification des vins est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par le ministre fédérale de l'agriculture, des régions et du tourisme, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions d'une acidification éventuelle sont déterminées conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Les pratiques œnologiques spécifiques (y compris l'enrichissement) sont liées à la méthode de production traditionnelle choisie et peuvent être consultées dans le cahier des charges.

b) Rendements maximaux

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'appellation d'origine «Steiermark» englobe l'ensemble du territoire du Land de Styrie, en Autriche.

7. Cépages principaux

Zweigelt - Rotburger

Welschriesling

Sauvignon Blanc

Zweigelt - Blauer Zweigelt

8. Description du ou des liens

Les régions viticoles de Styrie se trouvent dans une zone climatique subissant en partie l'influence du climat illyrien des régions adriatiques. Compte tenu du morcellement important du vignoble et de l'éloignement entre les zones de production, les vins sont différents d'une région à l'autre.

La région viticole du sud-est de la Styrie est dominée par les sols volcaniques, les sols basaltiques et les sols argileux sableux et lourds. Du point de vue climatique, la région se caractérise par la transition entre le climat pannonien chaud et sec et le climat méditerranéen des zones illyriennes, humide et chaud.

La Styrie méridionale se trouve sur le flanc sud du bassin de Graz, délimité à l'ouest par les massifs alpins de Gleinalpe, Stubalpe et Koralpe, et au sud par le massif de Poßruck. Le bassin est ouvert vers le sud-est. Les principaux types de sols sont l'ardoise, le sable, la marne et le calcaire. Le climat est marqué par les influences sud-européennes et pannoniennes.

Les roches de gneiss et de schiste sont prédominantes dans la région viticole de Styrie occidentale. Du point de vue climatique, on y observe le climat illyrien et son niveau relativement élevé de précipitations. La région viticole de Styrie produit à près de 70 % du vin blanc. En raison des différences d'exposition et de sol, des vins de caractère différent sont cultivés, depuis le Steirischer Junker, frais et pétillant, jusqu'aux vins de terroir puissants. En raison des différents types de sols et d'exposition, les vins de Styrie sont très diversifiés: depuis les vins blancs frais et pétillants et les vins de terroir puissants jusqu'aux vins rouges veloutés, produits principalement dans le sud-est de la Styrie, au climat un peu plus doux. Les écarts de température marqués entre le jour et la nuit favorisent le côté aromatique des vins et ont un effet positif sur leur acidité.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine «Steiermark» ne peut être commercialisé que s'il est muni du numéro national de contrôle. Cette règle ne s'applique pas au «Sekt» et au vin mousseux de qualité («Qualitätsschaumwein»). Aux fins de l'obtention d'un numéro national de contrôle, un échantillon de chaque vin destiné à être commercialisé avec l'appellation d'origine «Steiermark» (contrôle systématique) doit être

soumis à des examens analytiques et organoleptiques (voir cahier des charges). Pour l'évaluation sensorielle, les vins sont examinés par une commission officielle de dégustation. Une commission officielle de dégustation se compose de six dégustateurs et d'un président. Les échantillons sont présentés aux dégustateurs de manière anonyme. Le formulaire de contrôle contient uniquement les informations nécessaires pour l'évaluation, telles que la dénomination traditionnelle (Qualitätswein, Spätlese, etc.), le cépage et le millésime. Les dégustateurs évaluent, sur la base de leur expérience et sur la base de vins témoins prédéterminés, si les vins présentés sont typiques quant au cépage, au millésime et à la dénomination traditionnelle, et commercialisables (sans défaut). Ils répondent à la question relative à la dégustation par OUI ou NON. En cas d'avis négatif, le refus doit être motivé par écrit. L'échantillon est réputé répondre aux critères sensoriels si une majorité des dégustateurs a rendu un avis positif. Lorsque le rapport des avis est de 3 contre 3, l'échantillon est présenté à une autre commission de dégustation. Un deuxième résultat de 3 contre 3 conduit à un résultat global négatif.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

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 298/11)

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

«Eisenberg»

Numéro de référence: PDO-AT-A0215-AM01

Date de la communication: 21.2.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Une adaptation du rendement maximal à l'hectare est nécessaire en raison de la conversion du cadastre viticole au système intégré de gestion et de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Eisenberg

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

L'appellation d'origine «Eisenberg» ne peut être utilisée que pour des vins du cépage Blaufränkisch présentant des caractéristiques variétales fruitées et épicées avec des notes minérales. Les autres caractéristiques organoleptiques sont mentionnées dans le cahier des charges.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Restrictions applicables à la fabrication du vin

⁽¹⁾ () JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Toutes les pratiques œnologiques des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 qui sont prévues pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée sont autorisées pour l'appellation d'origine «Eisenberg», à l'exception du traitement au sorbate de potassium et au dicarbonate de diméthyle. Une désacidification des vins est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par la ministre fédérale de l'agriculture, des régions et du tourisme, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions en vue d'une acidification éventuelle sont régies par les dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Les pratiques œnologiques spécifiques (y compris l'enrichissement) sont liées à la méthode de production traditionnelle choisie selon le cas et peuvent être consultées dans le cahier des charges.

b. *Rendements maximaux*

10 000 kilogrammes de raisins par hectare.

6. Zone géographique délimitée

L'appellation d'origine «Eisenberg» comprend les districts administratifs d'Oberwart, de Güssing et de Jennersdorf dans le Burgenland.

7. Cépages principaux

Blaufränkisch - Frankovka

8. Description du ou des liens

Dans la région vallonnée de l'Eisenberg, le sous-sol est composé de sols argileux et basaltique, lourd et ferrugineux. La structure de la production dans le vignoble d'Eisenberg est caractérisée par des viticulteurs organisés en exploitations familiales, qui transforment essentiellement les raisins issus de leur propre production et pratiquent aussi souvent la vente directe sur l'exploitation. Il existe un lien fort entre l'activité touristique importante et le secteur vitivinicole.

Les vignes sont presque exclusivement conduites en culture haute sur des châssis métalliques. Le vin doit présenter les caractéristiques typiques suivantes: fruités, épicés avec des notes minérales, arômes boisés à peine ou pas du tout perceptibles. Pour obtenir la mention supplémentaire «Reserve», le vin doit être fruité, épicé avec des notes minérales, et puissant. Les sols argileux et basaltiques, lourds et ferrugineux, confèrent aux vins une grande finesse et des notes minérales. Dans la région, le climat pannonien est dominant et permet la maturation de vins puissants et épicés.

La structure du vignoble, fondée essentiellement sur l'exploitation familiale, permet en outre la transmission du style traditionnel de vinification de génération en génération, ce qui contribue également au caractère marqué des vins «Eisenberg».

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogação relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine «Eisenberg» ne peut être commercialisé que s'il est muni du numéro national de contrôle. Aux fins de l'obtention d'un numéro national de contrôle, un échantillon de chaque vin destiné à être commercialisé avec l'appellation d'origine «Eisenberg» doit être soumis à des examens analytiques et organoleptiques (contrôle systématique). Toute personne qui envisage d'introduire une demande d'obtention d'un numéro national de contrôle doit en informer chaque année par écrit le comité régional des vins du Burgenland. Dans le cadre de l'attribution du numéro national de contrôle, le vin est réputé conforme du point de vue sensoriel si au moins cinq des six dégustateurs estiment qu'il peut être commercialisé sous l'appellation «Eisenberg DAC». En cas d'évaluation négative du vin pour cette appellation par quatre voix sur six lors de la dégustation, l'échantillon doit être soumis à une autre commission de dégustation des vins. En contrepartie de l'accomplissement de cette tâche supplémentaire, le demandeur doit s'acquitter d'une redevance conforme au tarif fixé

dans le règlement déterminant les tarifs applicables pour l'obtention d'un numéro national de contrôle. La dégustation par une commission dans le cadre de l'attribution du numéro national de contrôle ne peut avoir lieu qu'à l'office fédéral de la viticulture situé à Eisenstadt. Tous les dégustateurs de la commission de dégustation officielle doivent avoir été formés à l'évaluation du profil gustatif propre aux vins «Eisenberg DAC» par le comité régional des vins du Burgenland.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

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 298/12)

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 UNE MODIFICATION STANDARD DU DOCUMENT UNIQUE

«STEIRERLAND»

PGI-AT-A0213-AM01

Date de la communication: 24.6.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Une adaptation du rendement maximal à l'hectare est nécessaire en raison de la conversion du registre des vignobles au système intégré de gestion et de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Steirerland

2. Type d'indication géographique

IGP — Indication géographique protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

11. Moût de raisins partiellement fermenté

4. Description du ou des vins

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, les vins bénéficiant de l'indication géographique «Steirerland» doivent porter sur l'étiquette la mention traditionnelle «Landwein» (vin de pays). Le jus des raisins doit présenter une densité minimale de moût de 14 ° Klosterneuburger Mostwaage (= 8,7 % en vol.). Le titre alcoométrique volumique acquis est de 8,5 % et l'acidité minimale de 4 g/l. Les autres caractéristiques analytiques des vins, ainsi que celles concernant le moût de raisin partiellement fermenté, figurent dans le cahier des charges. L'indication géographique «Steirerland» est principalement utilisée pour des vins légers, secs, fruités et acides.

Caractéristiques analytiques générales

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

⁽¹⁾ () JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. Pratiques vitivinicoles

a) Pratique œnologique spécifique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Toutes les pratiques œnologiques des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 qui sont prévues pour les vins bénéficiant d'une indication géographique protégée et pour le moût de raisin partiellement fermenté sont autorisées pour l'appellation d'origine «Steirerland», à l'exception du traitement au sorbate de potassium (annexe IA, point 2.4) et au dicarbonate de diméthyle (annexe IA, point 2.7). Une désacidification du «Landwein» (vin de pays) est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par la ministre fédérale de l'agriculture, des régions et du tourisme, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions d'une acidification éventuelle sont déterminées conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Les pratiques œnologiques spécifiques (y compris l'enrichissement) sont liées à la méthode de production traditionnelle choisie et peuvent être consultées dans le cahier des charges.

b) Rendements maximaux

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'indication géographique «Steirerland» englobe les vignobles du Land autrichien de Styrie.

7. Cépages principaux

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Zweigelt - Blauer Zweigelt

Zweigelt - Rotburger

8. Description du ou des liens

Du fait des différents types de sols et de situations, les vins de Styrie sont très diversifiés, depuis les vins blancs frais et pétillants et les vins de garde puissants jusqu'aux vins rouges veloutés, produits principalement dans le sud-est de la Styrie, au climat un peu plus doux. Les écarts de température marqués entre le jour et la nuit favorisent le côté aromatique des vins et ont un effet positif sur leur acidité. Étant donné que les diverses catégories de vins autrichiens sont élaborées dans le respect de la législation en matière d'appellations, les vins munis de l'indication «Steirerland» présentent le caractère léger, fruité et acide des vins produits dans la région. Il en va de même du moût partiellement fermenté («Sturm») produit dans la région: cette boisson légère, fruitée et acide est typique du climat illyrien de la Styrie.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, les autorités de contrôle compétentes procèdent chaque année à un contrôle des «Landweinen» (vins de pays). Ce contrôle comprend soit uniquement un examen analytique, soit un examen organoleptique et analytique, ainsi qu'un contrôle du respect des conditions prévues dans le cahier des charges.

Lien vers le cahier des charges du produit

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

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 298/13)

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

«Kremstal»

Numéro de référence: PDO-AT-A0208-AM01

Date de la communication: 21.2.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Description et motifs

Une adaptation du rendement maximal à l'hectare est nécessaire en raison de la conversion du registre des vignobles au système intégré de gestion et de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Kremstal

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

L'appellation d'origine «Kremstal» ne peut être utilisée que pour des vins du cépage Grüner Veltliner ou du cépage Riesling au caractère affirmé (Grüner Veltliner: frais, fruité, finement épicé; Riesling: parfumé, arômes de fruits à noyau, élégant, minéral). Les autres caractéristiques organoleptiques figurent dans le cahier des charges.

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 total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a) *Pratiques œnologiques essentielles*

Restrictions applicables à la fabrication du vin

⁽¹⁾ () JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Toutes les pratiques œnologiques des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 qui sont prévues pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée sont autorisées pour l'appellation d'origine «Kremstal», à l'exception du traitement au sorbate de potassium et au dicarbonate de diméthyle. Une désacidification des vins est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par la ministre fédérale de l'agriculture, des régions et du tourisme, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions d'une acidification éventuelle sont déterminées conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Les pratiques œnologiques spécifiques (y compris l'enrichissement) sont liées à la méthode de production traditionnelle choisie et peuvent être consultées dans le cahier des charges.

b) *Rendements maximaux*

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'appellation d'origine «Kremstal» comprend la ville de Krems an der Donau et les communes de Furth bei Göttweig, Gedersdorf, Imbach, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Senftenberg et Stratzing-Droß, dans le Land de Basse-Autriche.

7. Cépages principaux

Weißer Riesling - Rheinriesling

Grüner Veltliner - Weißgipfler

Weißer Riesling - Riesling

8. Description du ou des liens

Les sols dans les environs de Krems se composent de roches érodées de schiste et, en partie, de loess plus meuble, légèrement calcaire, mais aussi de sédiments de gravier à proximité du fleuve. Le paysage à l'est de Krems est caractérisé par les terrasses de loess typiques, orientées au sud. La bonne structure du sol est encore renforcée par la richesse du sable en calcium et oppose une résistance au lessivage des minéraux, de sorte que les sols loessiques présentent une fertilité élevée. Grâce à leur porosité marquée et à leur bonne capacité de rétention d'eau, les sols sont particulièrement propices à la culture de la vigne.

L'ensemble de la zone viticole bénéficie d'un climat très doux. La température annuelle moyenne est de 9,4 degrés Celsius. Les précipitations annuelles moyennes s'élèvent à 540 mm. La zone viticole du Kremstal se caractérise par de fortes différences climatiques sur un espace étroit, qui sont la conséquence de la rencontre de deux types de climats, à savoir la zone chaude pannonienne, à l'est, et le climat rigoureux, déjà atténué, du plateau du Weinviertel. Le vin présente les caractéristiques typiques suivantes:

Grüner Veltliner: frais, fruité, finement épicé

Riesling: parfumé, arômes de fruit à noyau, élégant, minéral

Les vins de la cuvée de réserve ont un style prononcé et les arômes des différents cépages sont marqués. Ces vins présentent parfois des notes botrytisées et boisées délicates. À l'ouest de Krems, les sols érodés de roches du socle primitif donnent des vins minéraux et fruités. Les terrasses de loess à l'est de la ville donnent plutôt un type de vin rond, plus ample. Cette zone viticole est adaptée à la production de vins blancs juteux et pleins de finesse, et de vins rouges élégants et très expressifs.

La structure du vignoble, fondée essentiellement sur l'exploitation familiale, permet en outre une transmission du style traditionnel de vinification de génération en génération, ce qui contribue également au caractère singulier des vins du Kremstal.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérrogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, un vin de l'appellation d'origine «Kremstal» ne peut être commercialisé que s'il est muni du numéro national de contrôle. Aux fins de l'obtention d'un numéro national de contrôle, un échantillon de chaque vin destiné à être commercialisé avec l'appellation d'origine «Kremstal» (contrôle systématique) doit être soumis à des examens analytiques et organoleptiques (voir cahier des charges).

Pour l'évaluation sensorielle, les vins sont examinés par une commission officielle de dégustation. Une commission officielle de dégustation se compose de six dégustateurs et d'un président. Les échantillons sont présentés aux dégustateurs de manière anonyme. Le formulaire de contrôle contient uniquement les informations nécessaires pour l'évaluation, telles que la dénomination traditionnelle et le millésime. Les dégustateurs évaluent, sur la base de leur expérience et sur la base de vins témoins prédéterminés, si les vins présentés sont typiques de l'origine Kremstal et commercialisables (sans défaut).

La dégustation par une commission dans le cadre de l'attribution du numéro national de contrôle pour les vins bénéficiant de l'appellation «Kremstal DAC» doit avoir lieu au bureau de l'Office fédéral de la viticulture situé à Krems. Les exigences auxquelles doit répondre un vin Kremstal DAC doivent être confirmées par au moins quatre dégustateurs. Lorsque le résultat est de 3 contre 3, il n'est pas procédé à une seconde dégustation.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

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 298/14)

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

«Weinviertel»

Numéro de référence: PDO-AT-A0206-AM01

Date de la communication: 21.2.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Description et motifs

Une adaptation du rendement maximal à l'hectare est nécessaire en raison de la conversion du registre des vignobles au système intégré de gestion et de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Weinviertel

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

L'appellation d'origine «Weinviertel» ne peut être utilisée que pour les vins du cépage Grüner Veltliner, avec une caractéristique fruitée, épicée (poivrée) marquée, un coupage à partir d'autres cépages de vin de qualité ne nuisant pas à l'appellation (max. 15 %) étant toutefois toléré. Les autres caractéristiques organoleptiques figurent dans le cahier des charges.

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 total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a) *Pratiques œnologiques essentielles*

Restrictions applicables à la fabrication du vin

⁽¹⁾ () JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Toutes les pratiques œnologiques des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 qui sont prévues pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée sont autorisées pour l'appellation d'origine «Weinviertel», à l'exception du traitement au sorbate de potassium et au dicarbonate de diméthyle. Une désacidification des vins est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par la ministre fédérale de l'agriculture, des régions et du tourisme, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions d'une acidification éventuelle sont déterminées conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Les pratiques œnologiques spécifiques (y compris l'enrichissement) sont liées à la méthode de production traditionnelle choisie et peuvent être consultées dans le cahier des charges.

b) *Rendements maximaux*

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'appellation d'origine «Weinviertel» comprend, en Basse-Autriche, les districts administratifs de Gänserndorf, Korneuburg (à l'exception de la commune de Stetteldorf am Wagram), Mistelbach, Hollabrunn et Horn.

7. Cépages principaux

Grüner Veltliner - Weißgipfler

8. Description du ou des liens

Les conditions géologiques de la région du Weinviertel permettent de distinguer 5 zones différentes: le massif de Bohême est présent dans le Weinviertel en tant qu'élévation marquant la limite avec la région du Waldviertel. La roche primaire («Urgestein»: granits, gneiss, ardoise) peut être identifiée grâce aux différentes propriétés d'érosion des divers types de roche.

La zone de molasses («Molassezone») s'étend à l'ouest du Weinviertel. Elle est constituée principalement de roches sédimentaires meubles: argile, limon, sable, gravier, et parfois aussi calcaire. Formée durant le Cénozoïque, elle est basée sur des dépôts alpins au sud et du massif de Bohême au nord et à l'ouest. La zone du Waschberg («Waschbergzone») s'étend du Waschberg, près de Stockerau, jusqu'à la Moravie-du-Sud, en passant par les Leiser Berge, Staatz et Falkenstein. Elle résulte de la poussée d'une couche, il y a 17 millions d'années, entre la zone de molasses et le bassin de Vienne, d'où ont émergé des «klippes» comme la butte calcaire totalement isolée que constitue la Staatzer Klippe.

La zone de flysch («Flyschzone») est constituée de deux lignes de collines qui entourent le bassin de Korneuburg. Il s'agit des contreforts les plus orientaux des Alpes. Le terme flysch désigne des roches qui tendent à glisser: suite à des mouvements tectoniques, des sédiments instables accumulés ont glissé vers le fond de la mer, les sables plus grossiers se sont déposés sur le fond, et les argiles plus fines se sont déposées au-dessus. Avec le temps, ils se sont solidifiés pour devenir du grès et de la marne. La partie orientale du Weinviertel fait partie du «Wiener Becken» (bassin de Vienne). La zone indépendante de sédimentation des différentes roches a été créée par l'expansion et la déformation du sous-sol au niveau de la transition entre les Alpes et les Carpates. À certains endroits, des cassures sont identifiables (Steinberg près de Zistersdorf), le long desquelles le sous-sol s'est affaissé.

On peut considérer que le Weinviertel est soumis au «climat pannonien»: continental du point de vue des températures, et plutôt océanique du point de vue des précipitations. Le vin présente les caractéristiques typiques suivantes:

Couleur: jaune clair, jaune vert;

Parfum: bouquet typique du cépage;

Saveur: fruité, épicé, poivré; non boisé; pas chargé en alcool unilatéralement; pas de note botrytisée. Le Weinviertel a toujours été zone de culture autrichienne la plus importante pour le cépage Grüner Veltliner. L'arôme typique du Grüner Veltliner résulte principalement du sol lacessique et des fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, qui sont liées au climat. La note «poivrée» du Grüner Veltliner se rencontre principalement dans la zone viticole du Weinviertel.

La structure du vignoble, fondée essentiellement sur l'exploitation familiale, permet en outre la transmission du style traditionnel de vinification de génération en génération, ce qui contribue également au caractère singulier du Grüner Veltliner du Weinviertel.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérrogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, un vin de l'appellation d'origine «Weinviertel» ne peut être commercialisé que s'il est muni du numéro national de contrôle. Aux fins de l'obtention d'un numéro national de contrôle, un échantillon de chaque vin destiné à être commercialisé avec l'appellation d'origine «Weinviertel» (contrôle systématique) doit être soumis à des examens analytiques et organoleptiques (voir cahier des charges).

Pour l'évaluation sensorielle, les vins sont examinés par une commission officielle de dégustation. Une commission officielle de dégustation se compose de six dégustateurs et d'un président. Les échantillons sont présentés aux dégustateurs de manière anonyme. Le formulaire de contrôle contient uniquement les informations nécessaires pour l'évaluation, telles que la dénomination traditionnelle et le millésime. Les dégustateurs évaluent, sur la base de leur expérience et sur la base de vins témoins prédéterminés, si les vins présentés sont typiques de l'origine Weinviertel et commercialisables (sans défaut). Ils répondent à la question relative à la dégustation par OUI ou NON. En cas d'avis négatif, le refus doit être motivé par écrit. L'échantillon est réputé répondre aux critères sensoriels si une majorité des dégustateurs a rendu un avis positif. Lorsque le rapport des avis est de 4 contre 2, l'échantillon est présenté à une autre commission de dégustation.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 298/15)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«Vinagre del Condado de Huelva»

N° UE: PDO-ES-0724-AM01 — 19.7.2017

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Dénomination(s): Conseil régulateur des appellations d'origine «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» et «Vino Naranja del Condado de Huelva».

Adresse: Plaza Ildefonso Pinto, s/n.
21710 Bollullos Par del Condado (Huelva)
ESPAGNE

Tél. +34 959410322

Fax +34 959413859

Courriel cr@condadodehuelva.es

L'intérêt légitime du groupement demandeur est fondé sur le fait qu'il s'agit de l'entité chargée de la gestion de l'appellation d'origine protégée «Vinagre del Condado de Huelva» qui a, à l'époque, déposé la demande d'enregistrement de celle-ci.

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Autres (structure de contrôle et exigences législatives)

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. Type de modification(s)

Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modifications

5.1. Description du produit

1. Modification du paragraphe suivant de la rubrique B.1) Définition du cahier des charges et du point 3.2 du document unique.

i) Texte original:

Le «Vinagre del Condado de Huelva» est un vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin certifié par le conseil régulateur de l'appellation d'origine «Condado de Huelva».

ii) Nouveau libellé:

Le «Vinagre del Condado de Huelva» est un vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin certifié de l'appellation d'origine «Condado de Huelva».

iii) Justification:

La référence à la certification du vin par le conseil régulateur est supprimée, afin que le respect du cahier des charges puisse être vérifié par tout autre organisme agréé pour cette tâche.

Ces modifications sont répercutées dans tous les paragraphes du cahier des charges qui concernent ces aspects.

2. Modification du point 1 de la rubrique B.3) Caractéristiques des vinaigres et du point 3.2.1 du document unique.

i) Texte original:

«1. Les valeurs résultant de l'examen analytique des vinaigres protégés doivent être comprises dans les limites suivantes:»

ii) Nouveau libellé:

«1. Les valeurs résultant de l'examen analytique des vinaigres protégés soumis à un vieillissement doivent être comprises dans les limites suivantes:»

iii) Justification:

Actuellement, le cahier des charges en vigueur fixe des conditions qui sont difficiles à satisfaire pour les vinaigres jeunes. En effet, très peu d'entre eux sont certifiés, bien que ces vinaigres présentent toutes les caractéristiques et la spécificité liées à leur origine géographique.

Les caractéristiques actuelles sont fondées sur des mesures qui ont été réalisées sur des vinaigres soumis à un processus de vieillissement; il n'est donc pas garanti que les valeurs des vinaigres non soumis à ce processus puissent les respecter. Le lien reste garanti pour les vinaigres qui ne sont pas soumis au vieillissement puisqu'ils proviennent de la même matière première que les vinaigres vieillissants, à savoir les vins de l'appellation d'origine «Condado de Huelva».

3. Suppression du point 1.e) de la rubrique B.3) du cahier des charges et du point 3.2.1.e) du document unique.

i) Texte original:

«e) teneur en proline au moins égale à 300 mg/l.»

ii) Nouveau libellé:

«Le point 1.e) de la rubrique B.3) est supprimé.»

iii) Justification:

Le paramètre relatif à la proline a été supprimé. Il s'agit d'un indice permettant de détecter les traitements qui ne sont pas acceptés dans le vinaigre car la présence et la concentration de la proline sont directement liées à l'origine de la matière première, le vin. Cet indice établit donc une distinction entre le vinaigre issu de la fermentation et le vinaigre artificiel provenant d'autres matières premières que le vin. Les paramètres relatifs à l'extrait sec et à la teneur en cendres remplissent la même fonction, puisqu'ils ont trait à la pureté de l'origine du vinaigre. Il y a donc double emploi.

À l'appui de cette argumentation, notons que l'évaluation chimique de la proline ne figure pas dans le recueil des méthodes d'analyse des vinaigres de vin de l'OIV car il n'existe pas de méthodes d'analyse officielles, alors qu'il en existe pour l'extrait sec et la teneur en cendres.

4. Suppression du point 2 de la rubrique B.3) du cahier des charges et du point 3.2.2 du document unique.

i) Texte original:

«2. Les quantités maximales des composants indiqués ci-dessous sont les suivantes:

- a) Mercure: 0,05 ppm.
- b) Arsenic: 0,5 ppm.
- c) Plomb: 0,5 ppm.
- d) Teneur en cuivre et en zinc: 10 mg/l.
- e) Fer: 10 mg/l.
- f) Sulfate: 2 g/l, exprimé en sulfate de potassium.
- g) Chlorures: 1 g/l, exprimé en chlorure de sodium.

ii) Nouveau libellé:

«Le point 2 de la rubrique B.3) est supprimé.»

iii) Justification:

Au moment où la dénomination «Vinagre del Condado de Huelva» a été enregistrée, le cadre juridique relatif au vinaigre en Espagne correspondant aux paramètres qui sont supprimés était établi par le décret royal n° 2070/1993 du 26 novembre 1993, portant approbation de la réglementation technico-sanitaire pour l'élaboration et la commercialisation des vinaigres.

Étant donné que les critères hygiéniques et sanitaires figurant dans le décret royal n° 2070/1993 du 26 novembre 1993 ont été harmonisés par un certain nombre de dispositions horizontales de l'UE, les articles qui font référence à ces critères ont été de fait abrogés.

Les producteurs de «Vinagre del Condado de Huelva» doivent satisfaire aux exigences spécifiques applicables aux vinaigres figurant dans le cahier des charges et doivent respecter, en ce qui concerne les critères hygiéniques et sanitaires non repris dans le cahier des charges, les dispositions de la législation espagnole.

5. Suppression du point 3 de la rubrique B.3) du cahier des charges et du point 3.2.3 du document unique.

i) Texte original:

«3. Quant à sa caractérisation chromatique, effectuée au moyen de la colorimétrie par transmission, les indices suivants sont respectés:

- a) le pourcentage maximal de clarté (L*) est de 93 %;
- b) l'intensité de la couleur mesurée par le chroma (C ab) est supérieure à 20 unités.»

ii) Nouveau libellé:

«Le point 3 de la rubrique B.3) est supprimé.»

iii) Justification:

La caractérisation chromatique (intensité et clarté) est retirée de l'évaluation chimique. Il est considéré que ces paramètres (qui ne figurent pas dans le recueil des méthodes d'analyses des vinaigres de vin de l'OIV, raison pour laquelle il n'existe pas de méthodes d'analyse officielles) font double emploi avec la caractérisation sensorielle de la couleur du produit.

6. Introduction d'un nouveau point 2 de la rubrique B.3) du cahier des charges et d'un nouveau point 3.2.2 dans le document unique.

i) Texte original:

Absence de texte original.

ii) Nouveau libellé:

«2. Les valeurs résultant de l'examen analytique des vinaigres protégés non soumis à un vieillissement doivent être comprises dans les limites suivantes:

- a) acidité totale minimale en acide acétique de 60 g/l;
- b) extrait sec soluble d'au moins 1,3 g par litre et par degré d'acide acétique,
- c) teneur en acétoïne au moins égale à 35 mg/l.»

iii) Justification:

Comme indiqué dans le paragraphe concernant la modification 2 de la présente demande, le cahier des charges n'établit des paramètres à respecter que pour les vinaigres soumis au vieillissement, aussi convient-il désormais de caractériser les vinaigres non soumis à ce processus.

Le lien est garanti avec ces vinaigres non vieillis puisqu'ils proviennent de la même matière première, à savoir les vins bénéficiant de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», qui sont issus de la variété de raisin Zalema, variété autochtone et exclusive de l'appellation du même nom. Tant l'extrait sec soluble que l'acétoïne sont présents en quantités supérieures aux niveaux exigés par la législation espagnole.

7. Modification de la définition du «Vinagre Condado de Huelva» à la rubrique B.4.1) du cahier des charges et au point a) du paragraphe relatif aux types de vinaigres du point 3.2 du document unique.

i) Texte original:

«Vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin certifié de l'appellation d'origine "Condado de Huelva", dont la teneur résiduelle en alcool provenant du vin utilisé est limitée à 0,5 % vol.»

ii) Nouveau libellé:

«Vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin de l'appellation d'origine "Condado de Huelva", dont la teneur résiduelle en alcool provenant du vin utilisé est limitée à 1,5 % vol.»

iii) Justification:

La référence à la certification est supprimée de la définition, conformément à la modification 1.

La définition correspond au vinaigre qui n'est pas soumis au vieillissement. Dans la droite ligne des modifications 4 et 6, l'exigence limitant la teneur résiduelle en alcool à 0,5 % vol. est supprimée, ce paramètre passant à la valeur établie par la législation espagnole (1,5 % vol.).

8. Modification de l'analyse organoleptique de la rubrique B.4.1) du cahier des charges et du point a) du paragraphe relatif aux types de vinaigres du point 3.2 du document unique.

Il s'agit de l'analyse organoleptique du vinaigre non soumis au vieillissement.

i) Texte original:

«Phase visuelle: de couleur jaune pâle à légèrement ambrée, adéquate pour un vinaigre "Condado de Huelva".

Phase gustative: léger goût de vin, équilibré en acidité. Arrière-goût persistant avec des notes de pomme, provenant de la variété Zalema.»

ii) Nouveau libellé:

«Phase visuelle: de couleur jaune pâle à légèrement ambrée.

Phase gustative: léger goût de vin, équilibré en acidité. Arrière-goût persistant avec des notes de fruits à noyau.»

iii) Justification:

L'analyse organoleptique a été modifiée pour fixer des valeurs objectives, quantifiables et mesurables afin de garantir le contrôle par les opérateurs et l'attestation d'une tierce partie en ce qui concerne les organismes chargés de l'évaluation de la conformité. Les descriptions du genre littéraire ne pouvant être attestées, telles que «adéquate pour un vinaigre "Condado de Huelva"» ont été supprimées et rédigées dans des termes utilisés par les jurys de dégustation. En l'occurrence, le terme «pomme» est remplacé par «fruits à noyau».

9. Simplification des mentions des trois sous-types de vinaigres dans la rubrique B.4.2) du cahier des charges et du point b) du paragraphe relatif aux types de vinaigres du point 3.2 du document unique.

«Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera» devient «Vinagre Solera», «Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva» devient «Vinagre Reserva» et «Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada» devient «Vinagre Añada».

Justification:

les descriptions des vinaigres vieux sont simplifiées en éliminant les références au «Viejo Condado de Huelva» afin d'alléger le contenu des étiquettes. En tout état de cause, l'étiquette portera la mention obligatoire «Vinagre del Condado de Huelva».

10. Amélioration de la caractérisation organoleptique du «Vinagre Reserva» dans la rubrique B.4.2) du cahier des charges et au point b)2) du paragraphe relatif aux types de vinaigres du point 3.2 du document unique.

i) Texte original:

«Phase olfactive: arôme agressif à l'intensité acétique élevée, avec des notes de vin vieux "Condado de Huelva", de figes sèches et de raisins secs.

Phase gustative: goût sec et très acide en bouche.»

ii) Nouveau libellé:

«Phase olfactive: arôme fort à l'intensité acétique élevée, avec des notes de raisins passerillés.

Phase gustative: goût acide en bouche.»

iii) Justification:

L'analyse organoleptique a été modifiée afin de fixer des valeurs objectives, quantifiables et mesurables permettant de garantir le contrôle par les opérateurs ainsi que l'intervention d'une tierce partie en ce qui concerne les organismes chargés de l'évaluation de la conformité. Ici encore, les descriptions littéraires telles que « notes de vin vieux "Condado de Huelva"» et «reflétant son corps soyeux», qui ne peuvent pas être attestées, ont été supprimées et rédigées en termes utilisés par les jurys de dégustation. En l'occurrence, «de figes sèches et de raisins secs» est remplacé par «avec des notes de raisins passerillés».

11. Amélioration de l'analyse organoleptique de la rubrique B.4.2) du cahier des charges et du point b)3) du paragraphe relatif aux types de vinaigres du point 3.2 du document unique.

i) Texte original:

«Phase visuelle: couleur acajou intense reflétant son corps soyeux, intensité forte.

Phase olfactive: arômes acétiques prononcés, avec des notes de "vinos generosos" rappelant le bois de chêne qui les contient.»

ii) Nouveau libellé:

«Phase visuelle: couleur acajou intense.

Phase olfactive: arômes acétiques prononcés, avec des notes rappelant le bois de chêne qui les contient.»

iii) Justification:

L'analyse organoleptique a été modifiée pour fixer des valeurs objectives, quantifiables et mesurables afin de garantir le contrôle par les opérateurs et l'attestation d'une tierce partie en ce qui concerne les organismes chargés de l'évaluation de la conformité. Une fois encore, les descriptions de type littéraire, ne pouvant être attestées, telles que «reflétant son corps soyeux» et «avec des notes de "vinos generosos"», ont été supprimées.

5.2. Preuve de l'origine

12. Modification de la rubrique D.3) Certification d'un lot du cahier des charges, sans nécessité de modifier le document unique, sur les aspects suivants:

i) Texte original:

«D.3) Certification d'un lot.

Pour obtenir la certification du produit fini, le producteur enregistré doit tenir un registre de toutes les étapes qu'il a réalisées jusqu'à l'obtention du vinaigre.

La matière première, le vin, doit être certifiée par le conseil régulateur du "Condado de Huelva" et enregistrée dans le "livre des entrées et des sorties" susmentionné.

Après la transformation du vin en vinaigre, les quantités nominales de vinaigre produit, ainsi que l'acidité volatile générée, doivent être enregistrées, ces quantités s'ajoutant aux stocks antérieurs de la cave.

Avant le conditionnement ou la vente du vinaigre, la cave doit avertir les services techniques du conseil régulateur, qui prélèvent des échantillons pour analyser les paramètres énumérés au point B.3 du présent cahier des charges.

À l'issue de l'analyse des échantillons, le conseil régulateur autorise, le cas échéant, la vente ou le conditionnement, délivre les vignettes de garantie et certifie le lot échantillonné.

Une fois le vinaigre mis sur le marché, le conseil régulateur effectue, s'il le juge opportun, le suivi des lots, en prélevant des échantillons dans des établissements et en recueillant des informations externes sur le produit.»

ii) Nouveau libellé:

«D.3. Certification.

Pour obtenir la certification du produit fini, le producteur enregistré doit tenir un registre de toutes les étapes qu'il a réalisées jusqu'à l'obtention du vinaigre.

La matière première doit être un vin de l'appellation d'origine "Condado de Huelva" et être enregistrée dans le "livre des entrées et des sorties" susmentionné.

Après la transformation du vin en vinaigre, les quantités nominales de vinaigre produit, ainsi que l'acidité volatile générée, doivent être enregistrées, ces quantités s'ajoutant aux stocks antérieurs de la cave.

Une fois le vinaigre mis sur le marché, le conseil régulateur effectue, s'il le juge opportun, le suivi des lots, en prélevant des échantillons dans des établissements et en recueillant des informations externes sur le produit.»

iii) Justification:

La certification par lot n'est pas une pratique autorisée par la norme ISO/IEC 17065:2012.

La référence à la certification par le conseil régulateur et aux exigences relatives au prélèvement d'échantillons par les services techniques du conseil régulateur ainsi qu'à l'autorisation de vente ou de conditionnement par celui-ci est supprimée.

Conformément à la modification 1, la référence à la certification par le conseil régulateur est supprimée.

Le prélèvement d'échantillons s'inscrit dans le cadre du système d'autocontrôle par l'opérateur, de même que la responsabilité de la vente ou du conditionnement.

5.3. Méthode d'obtention

13. Modification de la rubrique E.1). «Vinaigre Condado de Huelva» du cahier des charges, sans nécessité de modifier le document unique.

i) Texte original:

Il n'existe pas de texte original.

ii) Nouveau libellé:

— introduction d'un nouveau paragraphe au début de la rubrique:

«Il existe deux méthodes de production du "Vinaigre del Condado de Huelva", la méthode industrielle de culture submergée et la méthode traditionnelle de culture superficielle.»

iii) Justification:

Par souci de clarification du libellé, un paragraphe d'introduction est ajouté pour préciser qu'il existe deux méthodes de production, l'industrielle et la traditionnelle.

14. Suppression du quatrième paragraphe de la rubrique E.1). «Vinaigre Condado de Huelva» du cahier des charges, sans nécessité de modifier le document unique.

i) Texte original:

«[...] l'acidité totale minimale en acide acétique étant de 70 g/l, et la teneur en alcool résiduelle ne peut être supérieure à 0,5 % vol.»

ii) Nouveau libellé:

Texte supprimé.

iii) Justification:

Pour se conformer aux modifications 6 et 7.

15. Introduction de texte à la fin de la rubrique E.1). «Vinagre Condado de Huelva» du cahier des charges, sans nécessité de modifier le document unique.

i) Texte original:

Il n'existe pas de texte original.

ii) Nouveau libellé:

Le paragraphe suivant est ajouté:

«La méthode traditionnelle ou en culture superficielle se caractérise par l'action des bactéries acétiques qui sont en contact direct avec l'oxygène gazeux situé dans l'interface liquide/gaz, comme c'est le cas de la méthode d'Orléans, traditionnelle dans la région.»

iii) Justification:

Le cahier des charges décrivait la méthode industrielle mais pas la méthode traditionnelle.

16. Modification de la rubrique E.2). «Vinagre Condado de Huelva Viejo» du cahier des charges et du point 5.1 du document unique.

i) Texte original:

«Tant le "Vinagre Viejo Solera" que le "Vinagre Viejo Reserva" sont vieillies au moyen de la méthode traditionnelle de "criaderas y soleras", qui est un système dynamique au cours duquel les fûts ou les barriques en chêne américain sont disposés les uns sur les autres en forme de pyramides. Les vinaigres plus jeunes se mélangent aux plus âgés et forment ce qu'on appelle des "rocíos", depuis la rangée la plus haute de la pile appelée "criadera", à la plus basse, appelée "solera", où sont effectuées les "sacas". Le vide qui se forme dans les fûts ou les barriques est rempli par les vinaigres d'âge immédiatement inférieur, et ainsi de suite. Cette action de "sacas" et "rocíos" porte le nom de "correr escalas" et produit un vinaigre issu de vins de différents millésimes, caractérisé par l'homogénéité du produit final.»

ii) Nouveau libellé:

«Tant le "Vinagre Viejo Solera" que le "Vinagre Viejo Reserva" sont vieillies au moyen de la méthode traditionnelle de "criaderas y soleras", qui est un système dynamique au cours duquel les fûts ou les barriques en chêne américain sont disposés les uns sur les autres. Les vinaigres plus jeunes se mélangent aux plus âgés. Le vide qui se forme dans les fûts ou les barriques est rempli par les vinaigres d'âge immédiatement inférieur, et ainsi de suite.»

iii) Justification:

La référence à la disposition pyramidale est supprimée et la description du vieillissement est simplifiée puisque la disposition des fûts et barriques n'est pas liée à la qualité du produit, pour autant que les vinaigres les plus jeunes se mélangent aux plus âgés.

La phrase «La pénétration de l'oxygène dans le bois est évaluée à 25 cm³ par litre et par an, tout étant fonction de l'épaisseur et de la nature du bois» est également supprimée, parce qu'elle se borne à la description et ne constitue pas un paramètre certifiable de la qualité du produit.

5.4. Lien

17. Modification de la rubrique G.3). Lien humain du cahier des charges et du point 5.1 du document unique.

Toutes les modifications concernant cette rubrique répondent aux modifications justifiées précédemment, sans avoir d'incidence sur le lien puisqu'elles se réfèrent exclusivement aux points suivants:

- référence à la méthode de production traditionnelle, conformément à la modification 13;
- simplification des mentions faites aux types de «Vinagre Condado de Huelva Viejo», conformément à la modification 9;
- suppression de la référence à la pénétration de l'oxygène à travers le bois, conformément à la modification 16;
- clarification concernant la concentration maximale de 3 % vol. et l'acidité volatile de 70 g/l correspondant aux vinaigres soumis au vieillissement, conformément à la modification 2.

5.5. *Autres*

18. Mise à jour de la rubrique H) Structure de contrôle du cahier des charges, sans nécessité de modifier le document unique

i) Texte original:

«La vérification du respect du cahier des charges avant la commercialisation du produit est effectuée conformément au règlement (CE) n° 510/2006 du 20 mars 2006.

L'autorité compétente désignée responsable des contrôles est la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n - 41071 Séville - tél. 955 032 278, télécopie: 955 032 112. courriel: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

Les informations concernant les entités chargées de vérifier le respect des conditions figurant dans le cahier des charges peuvent être consultées à l'adresse suivante:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinagres.html>.

Et les fonctions spécifiques seront celles dérivées de la vérification du respect du cahier des charges avant la commercialisation.»

ii) Nouveau libellé:

«H) Vérification du respect du cahier des charges.

L'autorité compétente désignée responsable des contrôles est la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, tél. 955 032 278, fax 955 032 112.

Courriel: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

Les informations concernant les entités chargées de vérifier le respect des conditions figurant dans le cahier des charges peuvent être consultées à l'adresse suivante:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinagres.html>»

iii) Justification:

Adaptation au règlement de l'Union européenne en vigueur et à la dénomination de l'autorité compétente.

19. Modification de la rubrique I) Étiquetage du cahier des charges et du point 3.6 du document unique.

i) Texte original:

«La mention «Vinagre del Condado de Huelva» devra obligatoirement figurer tant sur les étiquettes approuvées par le Conseil régulateur que sur les vignettes de garantie certifiant l'authenticité du produit.»

ii) Nouveau libellé:

«Les étiquettes et les vignettes de garantie des produits protégés seront vérifiées et enregistrées par le conseil régulateur.

Tous les types de conditionnements utilisés pour commercialiser les vinaigres doivent être munis de vignettes de garantie ou de cachets distinctifs numérotés délivrés par le conseil régulateur ou, le cas échéant, de contre-étiquettes numérotées, conformément aux normes établies par le conseil régulateur et toujours de façon que le dispositif utilisé ne puisse pas être réutilisé une fois rompu.

Les actions menées par le conseil régulateur en ce qui concerne l'utilisation de ces étiquettes ne seront nullement discriminatoires à l'égard de tout opérateur qui se conforme au cahier des charges.»

iii) Justification:

Le libellé de cette rubrique est étoffé et amélioré pour garantir que l'action du conseil régulateur n'est pas discriminatoire envers un quelconque opérateur qui satisfait au cahier des charges.

20. Suppression de la rubrique J) Exigences législatives du cahier des charges, sans nécessité de modifier le document unique, car elle n'est pas demandée par le règlement de l'Union européenne en vigueur.

DOCUMENT UNIQUE

«Vinagre del Condado de Huelva»

N° UE: PDO-ES-0724-AM01 — 19.7.2017

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Vinagre del Condado de Huelva»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Vinagre del Condado de Huelva» est un vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin de l'appellation d'origine «Condado de Huelva».

Les caractéristiques physico-chimiques «Vinagre del Condado de Huelva» sont les suivantes:

1. Les valeurs résultant de l'examen analytique des vinaigres protégés soumis à un vieillissement doivent être comprises dans les limites suivantes:

- a) acidité totale minimale en acide acétique de 70 g/l;
- b) extrait sec soluble d'au moins 1,3 g par litre et par degré d'acide acétique;
- c) teneur en cendres comprise entre 1 et 7 g/litre;
- d) teneur en acétoïne au moins égale à 100 mg/l.

2. Les valeurs résultant de l'examen analytique des vinaigres protégés non soumis à un vieillissement doivent être comprises dans les limites suivantes:

- a) acidité totale minimale en acide acétique de 60 g/l;
- b) extrait sec soluble d'au moins 1,3 g par litre et par degré d'acide acétique,
- c) teneur en acétoïne au moins égale à 35 mg/l.

Les caractéristiques organoleptiques du «Vinagre del Condado de Huelva» sont les suivantes:

1. «Vinagre Condado de Huelva».

Vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», dont la teneur résiduelle en alcool provenant du vin utilisé est limitée à 1,5 % vol.

Analyse organoleptique.

Phase visuelle: de couleur jaune pâle à légèrement ambrée.

Phase olfactive: arômes acétiques avec de légères notes de vin.

Phase gustative: léger goût de vin, équilibré en acidité. Arrière-goût persistant avec des notes de fruits à noyau.

2. «Vinagre Condado de Huelva Viejo».

«Vinagre del Condado de Huelva» vieilli en fûts ou en barriques de chêne, enrichi de «vinos generosos» et «vinos generosos de licor» de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», dont la teneur résiduelle en alcool provenant de ces vins est limitée à 3 % vol.

On distingue trois sous-types selon le type de vieillissement et le temps de vieillissement.

2.1. Vinagre Solera.

«Vinagre del Condado de Huelva» vieilli selon la méthode traditionnelle dynamique durant une période d'au moins six mois.

Analyse organoleptique.

Phase visuelle: couleur ambre avec des nuances acajou, intensité moyenne.

Phase olfactive: arômes acétiques avec des notes de fruits secs.

Phase gustative: goût de vin, ample et équilibré en bouche.

2.2. Vinagre Reserva.

«Vinagre del Condado de Huelva» vieilli selon la méthode traditionnelle dynamique durant une période d'au moins deux ans.

Analyse organoleptique.

Phase visuelle: couleur acajou avec des reflets ambrés et une très forte intensité.

Phase olfactive: arôme fort à l'intensité acétique élevée, avec des notes de raisins passerillés.

Phase gustative: goût acide en bouche, sec ou doux.

2.3. Vinagre Añada.

«Vinagre del Condado de Huelva» soumis à un processus de vieillissement statique en barriques durant une période minimale de trois ans.

Analyse organoleptique.

Phase visuelle: couleur acajou intense.

Phase olfactive: arômes acétiques prononcés rappelant le bois de chêne des barriques.

Phase gustative: ample, acide, présentant un riche équilibre en bouche et un arrière-goût long et intense. Rappelle les fruits secs et les épices.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La matière première utilisée dans l'élaboration du vinaigre est un vin blanc ou «generoso» de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», dont l'aire de production coïncide exactement avec l'aire géographique de l'AOP «Vinagre del Condado de Huelva». Par conséquent, le vin utilisé provient exclusivement de l'aire géographique délimitée du vinaigre.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

—

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les étiquettes et les vignettes de garantie des produits protégés seront vérifiées et enregistrées par le conseil régulateur.

Tous les types de conditionnements utilisés pour commercialiser les vinaigres doivent être munis de vignettes de garantie ou de cachets distinctifs numérotés délivrés par le conseil régulateur ou, le cas échéant, de contre-étiquettes numérotées, conformément aux normes établies par le conseil régulateur et toujours de façon que le dispositif utilisé ne puisse pas être réutilisé une fois rompu.

Les actions menées par le conseil régulateur en ce qui concerne l'utilisation de ces étiquettes ne seront nullement discriminatoires à l'égard de tout opérateur qui se conforme au cahier des charges.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Les municipalités visées par l'AOP «Vinagre del Condado de Huelva» sont les suivantes: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor et Villarrasa, qui s'étendent dans la plaine du bas Guadalquivir et bordent le parc national de Doñana.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1 . Spécificité de l'aire géographique

a) Facteur naturel

Les vinaigres «Condado de Huelva» sont caractérisés essentiellement par le milieu naturel dans lequel ils sont produits et vieillissent, et sont influencés de façon notable et particulière par la proximité du parc national de Doñana, considéré comme l'un des poumons de l'Europe, la région du Condado de Huelva étant connue sous le nom d'«environs de Doñana».

Le «Condado de Huelva» fait partie de la vallée du fleuve Guadalquivir, située dans la partie sud-est de la province de Huelva, depuis les contreforts de la Sierra de Aracena jusqu'à la côte, à la limite du parc national de Doñana.

La zone de production et de vieillissement du vinaigre est formée par des terrains plats ou légèrement ondulés, dont l'inclinaison n'est jamais supérieure à 17 %, lesquels sont situés à des altitudes comprises entre 50 et 180 m du Nord au Sud et présentent des sols uniformes en raison de leur composition en «Larica madre».

La situation géographique du Condado de Huelva lui confère un climat méditerranéen, bien que son ouverture atlantique, facilitée par le relief, lui confère certaines caractéristiques océaniques. Cela explique l'humidité relative de son climat.

- La moyenne des maxima est assez stable à 22,5 °C.
- La moyenne des minima oscille entre 9,8 °C et 11,9 °C.
- La température moyenne annuelle se situe entre 15,8 °C et 16,9 °C.
- Le régime pluviométrique est variable et compris entre 810 mm et 716 mm.
- L'indice moyen d'insolation est de 3 000 à 3 100 heures d'ensoleillement effectif.
- L'humidité relative oscille entre 60 % et 80 %.

b) Facteur humain

Les vinaigres produits dans le «Condado de Huelva» sont de deux types:

un premier type, Vinagre del Condado de Huelva, non soumis au vieillissement, obtenu par fermentation acétique d'un vin blanc ou d'un «vino generoso» protégé par l'appellation d'origine «Condado de Huelva» au moyen de la méthode industrielle de culture submergée et de la méthode traditionnelle de culture superficielle, fondée sur la présence de la culture bactérienne dans le vin pour acétifier.

Les conditions de fermentation appliquées pour obtenir le vinaigre de fermentation submergée comportent une température de fermentation comprise entre 28 °C et 33 °C et une aération adéquate tant en termes de qualité que de quantité.

Un deuxième type, le «Vinagre Condado de Huelva Viejo», se divise en trois sous-types en fonction de la durée et de la méthode de vieillissement utilisées: «Vinagre Solera», «Vinagre Reserva» et «Vinagre Añada».

Tant le «Vinagre Solera» que le «Vinagre Reserva» sont vieillis au moyen de la méthode traditionnelle de «criaderas y soleras», qui est un système dynamique au cours duquel les fûts et les barriques en chêne américain sont disposés les uns sur les autres. Les vinaigres plus jeunes se mélangent aux plus âgés. Le vide qui se forme dans les fûts et les barriques est rempli par les vinaigres d'âge immédiatement inférieur, et ainsi de suite. De cette façon, on obtient un vinaigre issu de vins de différents millésimes, caractérisé par l'homogénéité du produit final. Une particularité du vinaigre «Condado de Huelva» consiste à ajouter aux vinaigres le «vino generoso» ou «generoso de licor» provenant de l'aire géographique de l'appellation d'origine «Condado de Huelva» ou à enrichir ces derniers avec ce vin tout au long du processus de vieillissement jusqu'à la «saca», ce qui facilite l'oxydation durant le processus de vieillissement, améliore le bouquet du vinaigre par la formation d'esters et nourrit les bactéries acétiques de l'alcool provenant de ces «vinos de licor», de sorte qu'ils ne dégradent pas l'acide acétique déjà formé.

La période minimale de vieillissement en fût ou en barrique en chêne est de six mois dans le cas du «Vinagre Solera», et de 24 mois dans le cas du «Vinagre Reserva».

Contrairement au «Vinagre Solera» et au «Vinagre Reserva», le «Vinagre Añada» vieillit de façon statique selon la méthode traditionnelle d'«Añadas» durant une période minimale de 36 mois. Le vinaigre vieillit de façon statique dans les fûts et les barriques. Seuls du «vino generoso» ou «vino generoso de licor» peuvent être ajoutés au cours du processus de vieillissement. Ces vinaigres proviennent de vins d'un seul millésime étant donné qu'aucun mélange n'est effectué, et les caractéristiques sont propres au millésime en question. Tout comme dans le système de «criaderas et soleras», l'addition du «vino generoso» et «vino generoso de licor» au cours du processus de vieillissement confère au produit final des caractéristiques particulières qui le rendent unique.

L'architecture des caves où s'effectue le vieillissement est aménagée de manière à maintenir une température constante de 15 à 18 °C tout au long de l'année, une humidité relative la plus élevée possible (entre 60 % et 80 %), une bonne ventilation et une orientation adéquate, au moyen de plafonds élevés, de fenêtres correctement orientées et de l'irrigation des sols en «albero» les jours de grande chaleur. Tous ces facteurs permettent de créer les conditions nécessaires au vieillissement optimal de nos vinaigres.

Les fûts et barriques en chêne américain utilisées dans le Condado de Huelva remplissent un rôle central dans l'amélioration de la qualité des vinaigres durant le vieillissement. La porosité du chêne est idéale pour permettre au vinaigre d'entrer en contact avec l'oxygène présent dans l'air et faciliter ainsi l'oxydation qui favorise le vieillissement.

Au cours du vieillissement, des changements se produisent dans la composition chimique du vinaigre vieilli, lesquels vont déterminer les modifications des caractéristiques. Parmi les phénomènes observés on compte:

- l'évaporation,
- l'extraction directe du bois,
- la réaction entre les composantes du bois et le vinaigre en phase de vieillissement,
- les réactions entre les composantes du vinaigre en phase de vieillissement,
- les processus chimiques tels que l'oxydation et l'hydrolyse.

5.2. Spécificité du produit

Les vinaigres protégés par l'appellation d'origine «Vinagre del Condado de Huelva» sont issus de la fermentation acétique d'un vin de l'appellation d'origine Condado de Huelva et, selon qu'ils sont soumis ou non au vieillissement, ils se classent en tant que Vinagres Condado de Huelva ou Vinagres Viejos Condado de Huelva.

a) Vinagre Condado de Huelva

Vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», dont la teneur résiduelle en alcool provenant du vin utilisé est limitée à 1,5 % vol.

Analyse organoleptique:

Phase visuelle: de couleur jaune pâle à légèrement ambrée.

Phase olfactive: arômes acétiques avec de légères notes de vin.

Phase gustative: léger goût de vin, équilibré en acidité. Arrière-goût persistant avec des notes de fruits à noyau.

b) Vinagre Condado de Huelva Viejo

Le «Vinagre del Condado de Huelva», vieilli en fûts ou en barriques en chêne, est le résultat d'une pratique particulière d'enrichissement au moyen de «vinos generosos» et «vinos generosos de licor» protégés par l'appellation d'origine «Condado de Huelva» au cours du processus de vieillissement, qui leur confère des caractéristiques uniques et une teneur résiduelle en alcool provenant de ces vins limitée à 3 % vol.

On distingue trois sous-types selon le type de vieillissement et le temps de vieillissement.

Analyse organoleptique:

1. Vinagre Solera.

Phase visuelle: couleur ambre avec des nuances acajou, intensité moyenne.

Phase olfactive: arômes acétiques avec des notes de fruits secs.

Phase gustative: goût de vin, ample et équilibré en bouche.

2. Vinagre Reserva.

Phase visuelle: couleur acajou avec des reflets ambrés et une très forte intensité.

Phase olfactive: arôme fort à l'intensité acétique élevée, avec des notes de raisins passerillés.

Phase gustative: goût acide en bouche, sec ou doux.

3. Vinagre Añada.

Phase visuelle: couleur acajou intense.

Phase olfactive: arômes acétiques prononcés rappelant le bois de chêne des barriques.

Phase gustative: ample, acide, présentant un riche équilibre en bouche et un arrière-goût long et intense. Rappelle les fruits secs et les épices.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les caractéristiques permettant de distinguer le «Vinagre del Condado de Huelva» tiennent essentiellement à la matière première dont ils proviennent, un vin protégé par l'appellation d'origine «Condado de Huelva», qui doit ses caractéristiques particulières à la variété autochtone «Zalema», propre à l'aire géographique délimitée et exclusive à celle-ci, ainsi qu'à son élaboration et à son vieillissement dans le Condado de Huelva.

D'autre part, en raison de la situation géographique de la zone couverte par l'appellation d'origine, le processus d'oxydation est facilité par une humidité relative élevée, des températures douces et une teneur en oxygène dans l'air plus élevée en raison de la proximité avec l'océan atlantique et le parc national de Doñana.

L'orographie, caractérisée par des terrains plats ou légèrement ondulés, facilite l'arrivée de ces courants d'air. L'orientation et l'architecture des caves permettent une ventilation efficace, laquelle facilite la pénétration de l'oxygène à travers le bois des fûts et des barriques en chêne.

Ces conditions climatiques permettent même le vieillissement du vinaigre dans les cours confinées des caves à vin.

Les caractéristiques des vinaigres sont définies en fonction des valeurs des paramètres.

- La teneur en alcool résiduel est due à l'enrichissement des vinaigres au moyen de «vino generoso» et «vino generoso de licor» de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», et peut atteindre 3 % vol. pour les vinaigres soumis au vieillissement.
- La porosité du bois utilisé dans la fabrication des fûts et des barriques est idéale pour favoriser le contact du vinaigre avec l'oxygène et faciliter de cette manière la fermentation acétique, dont le résultat est une teneur minimale en acidité volatile de 70 g/l pour les vinaigres soumis au processus de vieillissement.
- Les vinaigres soumis au processus de vieillissement se réduisent compte tenu de l'évaporation, ce qui augmente l'extrait sec, qui est favorisé par la quantité de substances extraites du bois et par la réaction des composants du bois et du vinaigre à vieillir.
- L'irrigation des sols en «albero» est une pratique utilisée dans les caves de vieillissement du vinaigre qui permet de contrôler les conditions environnementales d'humidité relative et de température; elle les rend stables tout au long du processus de vieillissement, favorise le vieillissement des vinaigres et réduit les pertes par évaporation.
- Au cours du vieillissement, une dégradation de la lignine du bois due à l'hydrolyse produite par l'éthanol et l'eau est observée. C'est principalement l'hydrolyse qui permet l'échange de substances entre le fût ou la barrique et le vinaigre et elle influence l'arôme et la couleur des vinaigres soumis à la maturation.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le cahier des charges peut être consulté en accédant à la page d'accueil du site web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), en suivant l'arborescence: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Vinagres», ou par le lien suivant: http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DOP_Vinagre_Condado_modificado.pdf

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



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR