

Journal officiel de l'Union européenne

C 61



Édition
de langue française

Communications et informations

64^e année

22 février 2021

Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2021/C 61/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.101 30 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.101 36 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾ ...	3
2021/C 61/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV *Informations*

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

Commission européenne

2021/C 61/05	Taux de change de l'euro — 19 février 2021	5
--------------	--	---

FR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

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

Commission européenne

2021/C 61/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2021/C 61/07	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	8
2021/C 61/08	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	18
2021/C 61/09	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	23
2021/C 61/10	Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de 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	27

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2021/C 61/01)

Le 15 février 2021, 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 32021M10130.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)

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

(2021/C 61/02)

Le 30 juin 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 32020M9676.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

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

(2021/C 61/03)

Le 17 février 2021, 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 32021M10136.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

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

(2021/C 61/04)

Le 31 juillet 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), en liaison avec l'article 6, paragraphe 2) 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 32020M9779.

⁽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⁾

19 février 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2139	CAD	dollar canadien	1,5307
JPY	yen japonais	127,81	HKD	dollar de Hong Kong	9,4121
DKK	couronne danoise	7,4368	NZD	dollar néo-zélandais	1,6642
GBP	livre sterling	0,86508	SGD	dollar de Singapour	1,6059
SEK	couronne suédoise	10,0330	KRW	won sud-coréen	1 339,59
CHF	franc suisse	1,0851	ZAR	rand sud-africain	17,7391
ISK	couronne islandaise	155,60	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8318
NOK	couronne norvégienne	10,2095	HRK	kuna croate	7,5780
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 094,81
CZK	couronne tchèque	25,849	MYR	ringgit malais	4,9048
HUF	forint hongrois	358,50	PHP	peso philippin	58,846
PLN	zloty polonais	4,4830	RUB	rouble russe	89,6089
RON	leu roumain	4,8758	THB	baht thaïlandais	36,386
TRY	livre turque	8,4470	BRL	real brésilien	6,5633
AUD	dollar australien	1,5445	MXN	peso mexicain	24,7094
			INR	roupie indienne	88,0145

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

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2021/C 61/06)

1. Le 15 février 2021, 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:

- Régime de retraite des enseignantes et des enseignants de l'Ontario («OTPP», Canada),
- KKR & Co. Inc. («KKR», États-Unis),
- Caruna Group (Finlande).

OTPP et KKR acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble de Caruna Group.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- OTPP: gestion des prestations de retraite et du placement des actifs d'un régime de retraite d'enseignants dans la province canadienne de l'Ontario;
- KKR: société d'investissement mondiale qui gère de nombreuses classes d'actifs non conventionnels, notamment dans les domaines du capital-investissement, de l'énergie, des infrastructures, de l'immobilier et du crédit;
- Caruna Group: entreprise qui exploite un réseau de distribution d'électricité desservant environ 700 000 clients dans le sud, le sud-ouest et l'ouest de la Finlande, ainsi que dans la ville de Joensuu, la sous-région de Koillismaa et le Satakunta.

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

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

⁽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.

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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

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

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffes 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

(2021/C 61/07)

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

«ASTI»

PDO-IT-A1396-AM05

Date de la communication: 4.12.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Base ampélographique

En lieu et place d'une production en monocépage à partir de la variété Moscato, la base ampélographique prévoit également la possibilité d'utiliser d'autres cépages blancs aromatiques adaptés à la culture dans la région du Piémont, jusqu'à concurrence de 3 %. Il s'agit d'une modification mineure, étant donné que les vins bénéficiant de l'AOP ne sont finalement produits qu'à partir du Moscato bianco. Toutefois, cette modification a été demandée notamment afin d'éviter la non-conformité des vignobles en raison de la présence accidentelle d'autres cépages dans l'aire de production du Moscato bianco, mais aussi du remplacement des ceps de vigne manquants ou malades, notamment dans les vignobles plus anciens. D'autres causes peuvent être de nature mécanique ou imputables à la plus grande diffusion de l'esca et de la flavescence dorée, ou peuvent résulter, dans certains cas, de l'ancienne pratique paysanne consistant à planter dans les vignobles d'autres variétés de raisins blancs destinées à la vinification et à la consommation familiale.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges de production.

2. Normes viticoles

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal du type Asti Spumante Metodo Classico est de 10 % vol au lieu de 11 % vol.

Après une expérimentation à grande échelle, il a été jugé approprié de prévoir des paramètres moins restrictifs pour l'élaboration des vins mousseux selon la méthode classique, afin d'optimiser la production avec des versions à plus faible teneur en sucre, telles que «pas dosé», «extra-brut» et «brut». Cette modification doit également être mise en relation avec les modifications relatives à l'augmentation des rendements de raisin et du rendement raisin/vin des vins mousseux élaborés selon la méthode classique, dont les paramètres de production s'uniformisent pour l'ensemble des vins mousseux bénéficiant de l'AOP, qu'ils soient obtenus selon la méthode classique ou la méthode dite Martinotti. Les modifications apportées permettent également aux producteurs de mieux gérer les demandes relatives à un même vignoble.

La modification relative au titre alcoométrique naturel des raisins concerne l'article 4 du cahier des charges de production, mais elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. Rendements maximaux

Les rendements de raisin par hectare pour les vins Asti Spumante Metodo Classico passent de 8 t/ha à 10 t/ha, et à 9,5 t/ha pour les sous-zones, et le rendement raisin/vin passe de 60 % à 75 %. Cette augmentation des rendements tient compte des capacités réelles des plantations existantes, des rendements enregistrés sur le territoire concerné à la suite des expériences réalisées et du constat selon lequel les rendements jusqu'à 10 t/ha n'affectent pas la qualité et les caractéristiques du produit. D'un point de vue technique, cette demande se justifie également par le fait que de faibles productions de raisins dans les vignobles entraînent une maturation trop précoce et une perte soudaine de la composante acide, ce qui va à l'encontre des exigences d'élaboration des vins mousseux selon la méthode classique dans leurs versions à faible teneur en sucre.

Cette modification concerne le point 5 b) «Rendements maximaux» du document unique et est liée aux articles 4 et 5 du cahier des charges de production de l'«Asti» et des cahiers des charges des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi.

4. Description du ou des vins

- a) La fourchette des teneurs en sucre pour le Spumante et le Spumante Metodo Classico est désormais étendue pour inclure les versions «pas dosé», «brut» et «extra-brut».
- b) Pour le Spumante Metodo Classico, la limite prévue pour le titre alcoométrique acquis de «6 à 8 % vol» a été supprimée, et une limite d'«au moins 6 %» a été fixée après l'introduction des versions à plus faible teneur en sucre.
- c) Les descriptions des vins mousseux et des vins mousseux obtenus selon la méthode classique figurent désormais dans les cahiers des charges des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi.

Les modifications concernent les caractéristiques à la consommation visées à l'article 6 du cahier des charges de l'«Asti» et de la sous-zone Santa Vittoria d'Alba et à l'article 5 de celui de la sous-zone Strevi, ainsi qu'au point 4 «Description du ou des vins» du document unique.

5. Aire de production des raisins

La référence à la commune de Camo dans la province de Coni a été supprimée à la suite de la loi régionale sur la fusion administrative de cette commune avec celle de Santo Stefano Belbo, qui était également déjà comprise dans l'aire de production. Par souci de clarté, il a aussi été jugé approprié d'inclure dans le document unique la description précise de la zone géographique délimitée, telle que décrite dans le cahier des charges de production.

Il s'agit d'une modification de forme qui n'a pas d'incidence sur la zone géographique délimitée.

La modification concerne l'article 3 du cahier des charges de production et le point 6 «Zone géographique délimitée» du document unique.

6. Normes de vinification

À l'article 5 du cahier des charges, le paragraphe 11 «La gazéification artificielle, partielle ou totale, est interdite pour les vins d'appellation d'origine contrôlée et garantie visés à l'article 1^{er}, et pour leur conservation, l'ajout de tout anti-ferment est interdit, même si de telles pratiques sont généralement admises par la législation de l'État membre et de l'UE existante» est supprimé.

La suppression de ce paragraphe entraîne l'élimination d'une interdiction déjà prévue par la législation en vigueur, et donc superflue, et d'une restriction relative à des pratiques autorisées: les producteurs feront donc désormais référence aux exigences de la législation nationale et de l'Union en vigueur.

Le paragraphe 14 (ex-paragraphe 15) de l'article 5 du cahier des charges relatif à la destination des moûts (considérés comme des produits intermédiaires de la vinification) aptes à la production de vins bénéficiant de l'AOP a été reformulé pour laisser aux producteurs la latitude de décider de l'utilisation de ces moûts en vue d'une gestion optimale de la production. Par conséquent, le moût destiné à la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie (AOIG) «Moscato d'Asti» et «Moscato d'Asti» Vendemmia tardiva, revendiqué comme tel lors de la déclaration annuelle de production, peut être destiné à la production des vins bénéficiant de l'AOIG «Asti» ou «Asti Spumante», ainsi que du type «Asti» ou «Asti Spumante» Metodo Classico, précédemment exclu. En outre, si les caractéristiques du moût destiné à la production des vins «Asti» ou «Asti Spumante» Metodo Classico correspondent, en termes de titre alcoométrique volumique naturel minimal, aux caractéristiques du moût destiné à la production du «Moscato d'Asti», l'opération inverse est également autorisée.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges de production et ne concerne pas le document unique.

7. Dénomination et vins — Étiquetage

Les vins Spumante et Spumante Metodo Classico (Cat. 6. Vin mousseux de qualité de type aromatique) sont déjà traditionnellement produits dans les communes qui composent les sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi, mais sont actuellement revendiqués comme AOP «Asti». La version modifiée vise à désigner ces produits également par l'indication de la sous-zone correspondante, tout en fournissant aux consommateurs des informations plus précises sur l'origine de ces vins.

En outre, ces vins sont produits dans ces sous-zones avec des paramètres plus restrictifs — comme des rendements de raisin par hectare plus faibles (1 à 1,5 t/ha de moins) et un titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins plus élevé (1 à 1,5 % vol de plus) — que ceux imposés aux mêmes types de l'AOP de base.

La modification concerne les articles 1^{er} à 7 du cahier des charges de production pour les sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi et se répercute sur le point 4 «Description du ou des vins» et le point 5 «Rendements maximaux» du document unique.

8. Dérogation à la production et à l'embouteillage dans la zone délimitée

Des dérogations à la production et à l'embouteillage dans la zone géographique délimitée ont été introduites au point 9 «Autres conditions» du document unique.

Ces conditions figurent dans le cahier des charges de production depuis la reconnaissance de l'AOP «Asti» (en 1967) et ont été confirmées par la suite lors de la reconnaissance de l'AOCG et de l'introduction des sous-zones, mais en raison d'une omission au moment de l'établissement du document unique en 2011 alors que les dossiers relatifs à toutes les dénominations préexistantes ont été enregistrés dans le système d'information de la Commission européenne.

Il s'agit donc d'une modification de forme, le cahier des charges restant inchangé pour les conditions en question.

Cette modification concerne le point 9 «Autres conditions» du document unique et ne concerne pas le cahier des charges de production.

9. Modifications de forme

Certaines références aux coordonnées ont été mises à jour. La modification concerne le point 1.2 «Autres informations — Coordonnées» du document unique.

Les paragraphes de l'article 5 ont été renumérotés à la suite de la suppression du paragraphe 11.

L'article 7, paragraphe 3, du cahier des charges de production a été supprimé puisqu'il est incompatible avec la possibilité d'indiquer le nom de la sous-zone pour les vins mousseux, et superflu pour les autres aspects prévus par la législation en vigueur.

Dans le cahier des charges, les références à la législation ont été mises à jour.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Asti

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

4. Description du ou des vins

Asti ou Asti Spumante, y compris avec l'indication des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi

Mousse: fine, persistante.

Robe: jaune paille à jaune doré pâle.

Nez: caractéristique, délicat.

Bouche: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux».

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol, dont au moins 6 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Asti ou Asti Spumante Metodo Classico (méthode traditionnelle), y compris avec l'indication des sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi

Mousse: fine, persistante.

Robe: jaune paille à jaune doré assez pâle.

Nez: caractéristique, prononcé, délicat.

Bouche: caractéristique, équilibrée, de «pas dosé» à «doux».

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol, dont au moins 6 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti Vendemmia tardiva

Robe: jaune doré.

Nez: fruité, très intense, caractéristique des raisins passerillés, assorti de notes épicées.

Bouche: douce, harmonieuse, veloutée avec des arômes de raisins Moscato évoquant les rayons de miel.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 14 % vol, dont au moins 11 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 22 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti

Robe: jaune paille à jaune plus ou moins intense.

Nez: caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato.

Bouche: douce, aromatique, caractéristique, parfois vive.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol, dont de 4,5 % vol à 6,5 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti, sous-zone Santa Vittoria d'Alba

Robe: jaune paille à reflets dorés.

Nez: élégant, fin, frais et persistant avec des notes florales notamment.

Bouche: fraîche, harmonieuse, douce, aromatique, caractéristique des raisins Moscatello, parfois vive.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol, dont de 4,5 % vol à 6,5 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

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

Moscato d'Asti, sous-zone Canelli

Nez: de muscat, caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato.

Robe: jaune paille à jaune plus ou moins intense, jusqu'à doré.

Bouche: douce, aromatique, caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato, parfois vive.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol, dont de 4,5 % vol à 6,5 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti, sous-zone Strevi

Robe: jaune paille à jaune plus ou moins intense, jusqu'à doré.

Nez: caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato.

Bouche: douce, aromatique, caractéristique, avec des arômes de raisins Moscato, parfois vive.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol, dont de 4,5 % vol à 6,5 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Moscato d'Asti, sous-zone Santa Vittoria d'Alba Vendemmia tardiva

Robe: jaune doré brillant.

Nez: composite, fruité, très intense, caractéristique des raisins passerillés, assorti de notes épicées. Bouche: douce, harmonieuse, veloutée avec des arômes de raisins Moscato évoquant également les rayons de miel.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 15 % vol, dont au moins 12 % vol acquis.

Extrait non réducteur minimal: 22 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a) Pratiques œnologiques spécifiques

NÉANT

b) Rendements maximaux

Asti ou Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kg de raisin par hectare

Asti ou Asti Spumante Metodo Classico (méthode traditionnelle)

10 000 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti Vendemmia tardiva

6 000 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti, sous-zones Canelli et Strevi

9 500 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti, sous-zone Canelli, avec la mention «Vigna»

8 500 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti, sous-zone Strevi et Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg de raisin par hectare

Moscato d'Asti, sous-zone Santa Vittoria d'Alba Vendemmia tardiva

5 000 kg de raisin par hectare

Asti Spumante et Asti Spumante Metodo Classico, sous-zones Santa Vittoria d'Alba et Strevi

9 500 kg de raisin par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'aire de production des raisins aptes à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» est délimitée comme suit:

dans la province d'Alexandrie, l'ensemble du territoire des communes de:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogna, Ricaldone, Strevi, Terzo et Visone;

dans la province d'Asti, l'ensemble du territoire des communes de: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea et San Giorgio Scarampi;

dans la province de Coni, l'ensemble du territoire des communes de: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto et les hameaux de Como et San Rocco Senodelvio de la commune d'Alba.

— Pour la sous-zone Canelli, dans la province d'Asti: l'ensemble du territoire des communes de Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, ainsi que la partie de territoire située sur la rive gauche de la rivière Bormida de la commune de Loazzolo et de Bubbio.

Province de Coni: l'ensemble du territoire des communes de Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella et les hameaux de Como et San Rocco Senodelvio de la commune d'Alba.

— Pour la sous-zone Santa Vittoria d'Alba, la commune de Santa Vittoria d'Alba, dans la province de Coni.

— Pour la sous-zone Strevi, dans la province d'Alexandrie: l'ensemble du territoire des communes d'Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogna et Visone.

7. Cépages principaux

Moscato bianco B. — Moscato reale

8. Description du ou des liens

AOCG «ASTI»

Les vins «Asti» et «Moscato d'Asti» sont des vins produits en monocépage, à partir de la variété Moscato bianco, dont l'arôme est caractéristique et très parfumé. Les particularités que cette variété confère aux vins, dans les différentes versions Spumante et Vendemmia tardiva, sont étroitement liées à la conduite experte du vignoble par les vignerons et aux techniques de vinification, parfois innovantes, qui ont donné lieu, au cours des dernières décennies, à l'élaboration de vins issus du cépage Moscato à faible teneur en sucre, tant dans la version vins mousseux que vins tranquilles.

La vocation du territoire, liée à sa morphologie particulière et à la composition chimique de ses sols, à ses caractéristiques climatiques et aux compétences et traditions vitivinicoles qui lui sont propres, a permis, au fil des ans, de «sélectionner» le Moscato bianco comme étant le cépage le mieux adapté à l'environnement.

Au XVIII^e siècle, une série d'articles publiés à Lausanne sur les vins et les vignobles du monde entier faisaient déjà spécifiquement référence au Moscato bianco du Piémont, très apprécié, et à la fin de ce siècle, la prestigieuse Société d'agriculture de Turin désignait le Moscato comme l'un des cépages piémontais capables de produire les vins les plus prisés. Au XIX^e siècle, le Piémont se distinguait déjà clairement des autres régions italiennes pour sa culture du Moscato bianco à grande échelle. En effet, une production importante de vins mousseux refermentés en bouteille, obtenus à partir de raisins Moscato, y voit le jour dès la fin du XIX^e siècle. En 1895, avec la mise au point de la méthode dite Martinotti, inventée dans le Piémont, le cépage Moscato est désormais principalement utilisé pour l'élaboration des vins mousseux, et il y a déjà une demande considérable, même de l'étranger, pour ce vin blanc, parfumé et pétillant, connu sur le marché sous les noms de Moscato d'Asti ou Moscato di Canelli. En établissant cette méthode de vinification, le Piémont s'est clairement distingué des autres régions de diffusion (à vrai dire, assez faible) de la variété Moscato. En effet, en dehors de la région du Piémont, la plupart des vins de muscat produits relevaient de la catégorie des vins haut de gamme «liquoreux». Le cépage Moscato n'était utilisé pour produire des vins mousseux que dans le Piémont, dans les territoires d'Asti, d'Alexandrie et de Coni. Les premières expériences d'élaboration de vins mousseux secs issus du cépage Moscato datent de cette période (Asti Champagne, au début du XX^e siècle), mais ces vins n'ont pas eu d'importance au niveau commercial: d'une part, parce que les connaissances œnologiques limitées de l'époque ne permettaient pas d'atténuer la perception amère des terpènes d'un vin de muscat entièrement fermenté; de l'autre, parce que l'ajout de sucre pour la refermentation en bouteille, visant à atténuer l'amertume, entraînait une pression incompatible avec la résistance des bouteilles utilisées. Par ailleurs, la filière régionale des vins «Asti» bénéficiant de l'AOCG a continué à travailler sur le type «sec», tant dans la version vins mousseux que vins tranquilles. Les années 1980 coïncident avec la publication des premiers travaux expérimentaux d'instituts de recherche piémontais sur les caractéristiques chimiques et aromatiques des vins secs issus du Moscato bianco et sur l'évolution des composés terpéniques dans les raisins Moscato afin d'optimiser la technologie de production. Ces années ont vu le développement du concept d'«œnologie variétale», c'est-à-dire d'une approche technologique de plus en plus affinée, visant à renforcer les caractéristiques des raisins dans la qualité finale du vin. Dans le cas spécifique du Moscato, les évolutions techniques ont permis un processus de fermentation plus long, ce qui a limité les notes amères qui avaient compromis les initiatives commerciales du début des années 1900. Le savoir-faire a ensuite évolué au sein des exploitations viticoles qui, au cours des dernières décennies, ont développé des vins issus du Moscato à faible teneur en sucre, à la fois dans la version vins mousseux que vins tranquilles.

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

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Dans la désignation et la présentation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» ou «Asti Spumante», la teneur en sucre ne doit pas figurer sur la même ligne que la dénomination. En outre, ces informations doivent figurer dans une police de caractères différente et dans une taille de caractères ne pouvant pas excéder celle utilisée pour la dénomination.

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Au-delà de l'aire de production des raisins, les opérations de vinification des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» (y compris l'opération de passerillage des raisins pour le type Vendemmia tardiva et celle de transformation en vin mousseux) peuvent également avoir lieu sur l'ensemble du territoire administratif des provinces d'Alexandrie, d'Asti, de Coni et dans le hameau Pessione de la commune de Chieri (TO), adjacents à l'aire de production.

Embouteillage dans la zone délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Embouteillage dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations d'embouteillage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Asti» doivent s'effectuer dans l'aire de production. Conformément à l'article 4 du règlement délégué (UE) 2019/33, l'embouteillage doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée afin de sauvegarder la qualité, de garantir l'origine et d'assurer l'efficacité des contrôles.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

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

(2021/C 61/08)

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

«GRECO DI TUFO»

PDO-IT-A0236-AM02

Date de la communication: 13.11.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Reformulation de l'indication des types — Ajout des versions «Riserva» (réserve)

Les versions «Greco di Tufo» Riserva (réserve) et «Greco di Tufo» Spumante Riserva (mousseux réserve) ont été ajoutées et, par conséquent, l'indication des types de vin prévus a été adaptée.

Cette modification répond à la nécessité de valoriser l'AOP «Greco di Tufo», en soulignant les caractéristiques de longévité des vins produits et en tenant compte des habitudes locales qui consistent à commercialiser le vin obtenu même après plusieurs années de vieillissement.

En outre, conformément à la législation en vigueur, l'adjectif «bianco» (blanc) a été supprimé après le nom de l'appellation «Greco di Tufo».

La modification concerne les articles 1^{er} et 6 du cahier des charges et la rubrique 4 du document unique.

2. Ajout de la possibilité de l'irrigation d'appoint

Compte tenu des changements climatiques en cours et de l'augmentation des conditions de stress hydrique et thermique pour les plantes, cette possibilité est autorisée afin d'assurer le bon déroulement des activités physiologiques.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

3. Ajout des versions «Riserva» (réserve) et des périodes de vieillissement correspondantes

Afin de permettre la distinction des types «Greco di Tufo» avec la mention «Riserva» (réserve) et «Greco di Tufo» Spumante (mousseux) avec la mention «Riserva» (réserve), il est jugé opportun de préciser les durées minimales de vieillissement et la date de début de celles-ci.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique 5, point a), du document unique.

4. Description des vins «Greco di Tufo» AOP, y compris «Riserva» (réserve) — Adaptation des caractéristiques analytiques et organoleptiques

L'adjectif «bianco» (blanc) a été supprimé après le nom de l'appellation «Greco di Tufo».

Il s'agit d'une modification rédactionnelle cohérente avec la dénomination du produit.

Compte tenu de l'introduction des types «Greco di Tufo» Riserva (réserve) et «Greco di Tufo» Spumante Riserva (mousseux réserve), il est fait mention des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques de ces derniers lors de leur consommation. Les données et les descriptions renvoient à un produit de haute qualité, caractérisé par un élevage en cave de moyenne à longue durée.

Dans la description de la bouche du «Greco di Tufo» Spumante (mousseux), la limite maximale de la teneur en sucres résiduels est étendue de brut à extra-dry.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Cette modification est jugée nécessaire afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour de tels produits.

Les modifications concernent l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 du document unique.

5. Lien avec la zone géographique — Adaptation formelle du cahier des charges

Le texte du cahier des charges et du document unique a été adapté et leur contenu, harmonisé.

Il s'agit d'une modification de forme qui n'invalide pas le lien visé à l'article 93, paragraphe 1, point a) i), du règlement (UE) n° 1308/2013.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique 8 du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Greco di Tufo

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Vin mousseux

4. Description du ou des vins

«Greco di Tufo»

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: agréable, intense, fin, caractéristique.

Bouche: fraîche, sèche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

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

«Greco di Tufo» Riserva (réserve)

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: agréable, intense, fin, caractéristique.

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

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

«*Greco di Tufo*» *Spumante* (mousseux)

Bulle: fine et persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense avec des reflets tirant sur le verdâtre ou le doré.

Nez: caractéristique, agréable, avec de légers accents de levure.

Bouche: sapide, fine et harmonieuse, de type extra-brut à extra-dry.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

«*Greco di Tufo*» *Spumante Riserva*

Bulle: fine et persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: caractéristique, agréable, avec de légers accents de levure.

Bouche: sapide, fine et harmonieuse, de type extra-brut à extra-dry.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a) Pratiques œnologiques spécifiques

«Greco di Tufo» Riserva (réserve) — Période Minimale de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

Pour le type «Greco di Tufo» Riserva (réserve), la période minimale de vieillissement ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du 1^{er} novembre de l'année de récolte.

«Greco di Tufo» Spumante (mousseux), y compris «Riserva» (réserve) — Élaboration

Pratique œnologique spécifique

Les vins «Greco di Tufo» Spumante (mousseux), y compris avec la mention «Riserva» (réserve), doivent être obtenus exclusivement par refermentation en bouteille selon la méthode classique.

Le type «Greco di Tufo» Spumante (mousseux) doit être élaboré avec une période minimale d'élevage en bouteille avec levures d'au moins 18 mois à compter de la date de tirage; pour le type «Greco di Tufo» Spumante Riserva (mousseux réserve), la durée minimale d'élevage en bouteille avec levures ne doit pas être inférieure à 36 mois à compter de la date de tirage.

b) Rendements maximaux

«Greco di Tufo» — Tous les types

10 000 kilogrammes de raisin par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone de production des raisins destinés à la production des vins d'appellation d'origine contrôlée et garantie «Greco di Tufo» comprend l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes de la province d'Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina et Torriani.

7. Cépages principaux

Greco B

8. Description du ou des liens

«Greco di Tufo» AOP — Vin et vin mousseux

Facteurs naturels

L'aire de l'AOP «Greco di Tufo» est une zone de collines traversée par la rivière Sabato, caractérisée par la présence de pentes abruptes, de sols argilo-calcaires d'origine volcanique, ainsi que par la richesse minérale du sous-sol.

Le relief vallonné du territoire de production et l'exposition dominante des vignobles, orientés sud-est/sud-ouest et situés dans des zones particulièrement adaptées à la culture de la vigne, contribuent à un environnement suffisamment ventilé et lumineux, favorable à l'exécution optimale des fonctions végéto-productives de la plante.

Les zones de collines de l'aire de production concernée sont caractérisées par des microclimats marqués par de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit qui contribuent à la préservation du patrimoine acide des grains de raisin pendant la phase de maturation.

Facteurs historiques et humains

La culture de la vigne dans la région a des origines très anciennes, qui remontent aux populations locales, puis à l'arrivée des colons gréco-mycéniens; elle est également liée à la présence de la rivière Sabato, qui traverse les formations collinaires et tire son nom du peuple sabin, dont l'éponyme était *Sabus* ou *Sabatini*, une tribu de Samnites établie dans le bassin de la rivière Sabato. Historiquement, cette zone se renforce, au XIX^e siècle, en tant que foyer de peuplement et centre de progrès pour la viticulture, grâce à la découverte d'énormes gisements de soufre dans la commune de Tufo. La présence et la disponibilité du soufre ont profité à la culture de la vigne dans toute l'Irpinia, donnant naissance à la technique de la «sulfuration» qui permettait de protéger les grappes des agents pathogènes externes. Cette activité a contribué de manière importante au développement des secteurs connexes de toute la région jusqu'en 1983, année où les activités extractives ont cessé dans les carrières de soufre.

Elle contribue à faire de la région l'un des plus importants centres vitivinicoles italiens, avec la création de l'École royale de viticulture et d'œnologie d'Avellino, qui diffusera la culture du cépage greco dans la région et dans toute la zone de la moyenne vallée du Sabato.

Avec la présence de l'école de viticulture, moteur du progrès socio-économique, la filière vitivinicole de la zone d'Avellino contribuera à faire de cette province l'une des premières provinces italiennes pour la production et l'exportation de vin.

Sur le plan scientifique, la valeur technico-économique des productions de «Greco di Tufo» est reconnue dans toutes les études ampélographiques et œnologiques réalisées au fil du temps.

Les facteurs naturels et anthropiques décrits ci-dessus, associés aux particularités génétiques du cépage greco, donnent naissance à des vins de grande qualité, également dans le type «Spumante» (mousseux); en effet, tous les vins de l'AOP «Greco di Tufo» se caractérisent par leur fraîcheur, leur corps et leur complexité et, étant adaptés au vieillissement, ils sont également produits dans les versions portant la mention «Riserva» (réserve).

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

«Greco di Tufo» et «Greco di Tufo» Spumante (mousseux) AOP

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins «Greco di Tufo» doivent être mis à la consommation dans des bouteilles ou d'autres récipients en verre d'une capacité maximale de 5 litres et fermés, à l'exception des vins du type «Spumante» (mousseux), au moyen d'un bouchon ras de bague réalisé dans un matériau prévu par la réglementation en vigueur. Pour les récipients d'une capacité ne dépassant pas 0,187 litre, l'utilisation de bouchons à vis est autorisée.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

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

(2021/C 61/09)

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

«FIANO DI AVELLINO»

PDO-IT-A0232-AM02

Date de la communication: 10 novembre 2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Reformulation de l'indication des types de vins — Ajout de la version «Riserva» (réserve)

La version avec la mention «Riserva» (réserve) a été ajoutée, ce qui a entraîné une adaptation de l'indication des types de vins prévus.

Cette modification répond à la nécessité de valoriser l'AOP «Fiano di Avellino» en mettant en évidence les caractéristiques de longévité des vins produits et en tenant compte des habitudes locales qui consistent à commercialiser le vin obtenu même après plusieurs années de vieillissement.

En outre, conformément à la législation en vigueur, l'adjectif «bianco» (blanc) a été supprimé après le nom de l'appellation «Fiano di Avellino».

La modification concerne les articles 1^{er}, 2 et 6 du cahier des charges et la rubrique 4 du document unique.

2. Ajout de la possibilité d'une irrigation d'appoint

Compte tenu des changements climatiques en cours et de l'augmentation des conditions de stress hydrique et thermique pour les plantes, cette possibilité est autorisée afin d'assurer le bon déroulement des activités physiologiques.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

3. Ajout du type «Riserva» (réserve) et de la période de vieillissement

Afin de caractériser le type «Fiano di Avellino» avec mention «Riserva», il est jugé approprié de préciser la période minimale de vieillissement et la date de début de cette période.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges ainsi que la rubrique 5, point a), du document unique.

4. Description des vins de l'AOP «Fiano di Avellino», y compris «Riserva» (réserve) — Adaptation des caractéristiques analytiques et organoleptiques

L'adjectif «bianco» (blanc) est supprimé après le nom de l'appellation «Fiano di Avellino».

Il s'agit d'une modification rédactionnelle liée à la dénomination du produit.

En ce qui concerne les caractéristiques à la consommation, le qualificatif «sèche» est ajouté pour caractériser la bouche de la production actuelle des vins de l'AOP.

L'ajout du nouveau type «Fiano di Avellino» Riserva (Réserve) s'accompagne de l'introduction de ses caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques à la consommation. Les données et les descriptions renvoient à un produit de haute qualité, caractérisé par un élevage en cave de moyenne à longue durée.

Les modifications concernent l'article 6 du cahier des charges ainsi que la rubrique 4 du document unique.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. Lien avec la zone géographique — Modification de forme du cahier des charges

Le contenu du cahier des charges et du document unique a été adapté et harmonisé.

Il s'agit d'une modification de forme qui n'invalide pas le lien visé à l'article 93, paragraphe 1, point a) i), du règlement (UE) n° 1308/2013.

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges ainsi que la rubrique 8 du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

«Fiano di Avellino»

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

«Fiano di Avellino»

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: agréable, intense, fin, caractéristique.

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

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

«Fiano di Avellino» Riserva (réserve)

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: agréable, intense, fin.

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

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

5. Pratiques vitivinicoles

a) Pratiques œnologiques spécifiques

«Fiano di Avellino» Riserva (réserve) — Période minimale de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

Pour le type «Fiano di Avellino» Riserva (réserve), la période minimale de vieillissement ne peut pas être inférieure à 12 mois à compter du 1^{er} novembre de l'année de récolte.

b) Rendements maximaux

«Fiano di Avellino» et «Fiano di Avellino» Riserva (réserve)

10 000 kg de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone de production des raisins utilisés pour obtenir le vin d'appellation d'origine contrôlée et garantie «Fiano di Avellino» couvre l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes de la province d'Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino et San Michele di Serino.

7. Cépages principaux

Fiano B.

8. Description du ou des liens

«Fiano di Avellino» AOP — Vin

Facteurs naturels

La zone délimitée de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Fiano di Avellino» se situe entre la vallée de la rivière Calore, la vallée de la rivière Sabato, les flancs du massif du Partenio et les collines donnant sur le Vallo di Lauro. D'un point de vue orographique, la morphologie se caractérise principalement par un long enchaînement de collines enclavées entre les pentes des versants montagneux. L'exposition dominante des vignobles, orientés sud-est/sud-ouest et situés dans des zones particulièrement adaptées à la culture de la vigne, contribue à un environnement suffisamment ventilé et lumineux, favorable à l'exécution optimale des fonctions végéto-productives de la plante.

L'aire présente une grande variabilité géologique, qu'elle doit notamment à sa vaste étendue, alternant entre sols argilo-calcaires à éléments volcaniques, roches dures et compactes et sols principalement constitués de composés argileux.

Facteurs historiques et humains

Dans la région, la viticulture est une tradition ancestrale liée à la présence de la rivière Sabato, qui traverse les formations collinaires qui la caractérisent et qui tire son nom du peuple sabin, dont l'éponyme était *Sabus* ou *Sabatini*: une tribu des Samnites établie dans le bassin de la rivière Sabato.

Selon des sources historiques, le terme «Apiano» tire son origine du vin produit dans l'aire agricole «Apia», qui correspond aujourd'hui à la commune de Lapio située dans les collines à l'est d'Avellino, à une altitude de 590 m, alors que selon d'autres sources, le mot «Apiano» proviendrait d'«Api» (abeilles en italien) et renverrait à la facilité avec laquelle les abeilles sont attirées par la pulpe sucrée des raisins.

La création à Avellino de l'École royale de viticulture et d'œnologie contribue à faire de cette zone l'un des principaux centres vitivinicols italiens, participant à la diffusion de la culture du cépage fiano dans la région, ainsi que dans l'ensemble de la zone de la moyenne vallée de la rivière Sabato.

La présence de l'école de viticulture, moteur du progrès socio-économique, permettra à la province vitivinicole d'Avellino de devenir l'une des premières provinces italiennes pour la production et l'exportation de vin.

Sur le plan scientifique, la valeur technique et économique de la production du «Fiano di Avellino» est reconnue par toutes les études ampélographiques et œnologiques qui se sont succédées au fil du temps.

L'AOP «Fiano di Avellino» est un fleuron de la production de vins blancs du Sud, qui se caractérise par sa fraîcheur, sa finesse et son agréable minéralité et qui, compte tenu de son aptitude au vieillissement, est également produite dans la version «Riserva» (réserve).

Les facteurs naturels décrits ci-dessus s'accompagnent d'une tradition viticole profondément enracinée dans cette zone de la province d'Avellino, qui repose désormais sur un apport scientifique et technique considérable et continu, avec des résultats culturels et technologiques significatifs et constants qui ont contribué à améliorer la qualité et la diffusion des vins de l'AOP «Fiano di Avellino» sur les marchés national et international.

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

«Fiano di Avellino» et «Fiano di Avellino» Riserva (réserve) — AOP

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins de l'AOP «Fiano di Avellino» doivent être mis à la consommation en bouteilles ou dans d'autres récipients en verre d'une capacité maximale de 5 litres et fermés par un bouchon ras de bague réalisé dans un matériau autorisé par la législation en vigueur; pour les récipients d'une capacité ne dépassant pas 0,187 litre, l'utilisation de bouchons à vis est autorisée.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de 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

(2021/C 61/10)

La présente publication confère un droit d'opposition 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.

DOCUMENT UNIQUE

«Cerise des coteaux du Ventoux»

N° UE: PGI-FR-02446 — 3.1.2019

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Cerise des coteaux du Ventoux»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

La «Cerise des coteaux du Ventoux» est une cerise de bouche de couleur rouge provenant des variétés (cultivars) issues du *Prunus Avium* L., du *Prunus Cerasus* L. ou de leurs hybrides, destinée à être livrée à l'état frais aux consommateurs, qui possède les caractéristiques suivantes:

- Un calibre minimum de 24 mm. Une tolérance de 5 % en nombre de fruits dont le calibre est inférieur à 24 mm dans un plateau est acceptée, mais aucun fruit ne doit être inférieur ou égal à 22 mm.
- Une maturité optimale déterminée par trois fourchettes de coloration et un taux de sucre minimum pour la récolte, en fonction des variétés.

Variétés	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Couleur (selon code CTIFL)	3 à 4	4 à 5	5 à 6
Taux de sucre minimum	11,5° brix	12,5° brix	15° brix

- Une couleur homogène de chaque contenant comportant la même variété.

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

—

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

Les opérations devant se dérouler dans l'aire géographique sont les opérations de production, de récolte, de tri et de calibrage.

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

Les cerises IGP sont conditionnées dans des emballages dont le contenant est inférieur ou égal à 6 kg. Pour les conditionnements en barquettes le poids du plateau qui les regroupe peut être supérieur, sans excéder 10 kg, chaque barquette ayant un poids maximal de 3 kg.

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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

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

L'aire géographique de la «Cerise des coteaux du Ventoux» s'étend sur les contreforts du Mont Ventoux depuis la plaine du Comtat Venaissin à l'ouest et le massif du Luberon au sud dans le département de Vaucluse. Elle reflète la réalité de l'espace utilisé pour la production et la transformation de la «Cerise des coteaux du Ventoux».

L'aire géographique s'étend sur les communes suivantes du département de Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Joucas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vauzines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien avec le milieu géographique repose sur la réputation de la «Cerise des coteaux du Ventoux» et sur une qualité spécifique provenant notamment des conditions de climat et du savoir-faire au sein de l'aire. Les cerisiers sont cultivés dans une aire de production où la cerise rouge dite «de table» est une culture traditionnelle et séculaire qui a fondé la réputation du produit. Les fruits présentent un équilibre optimal de maturité dû aux facteurs naturels de l'aire géographique particulièrement favorables et un calibre important lié au savoir-faire de la taille des arbres.

Dans ce bassin de production, la cerise est une culture traditionnelle et séculaire (les premières traces écrites de son importance sur la zone remontent au XVII^e siècle). À l'époque, elle est destinée essentiellement à la consommation familiale. Les arbres sont dans les jardins familiaux, mais aussi clairsemés au milieu des champs de céréales et sur les talus. C'est une région traditionnelle de la cerise rouge dite «de table».

L'aire géographique de la Cerise des coteaux du Ventoux englobe un environnement exceptionnel accroché au Mont Ventoux et aux coteaux des monts de Vaucluse et du Luberon avec une variation d'altitude de 50 à 600 mètres. Cette aire est sous l'influence du climat méditerranéen caractérisé par un fort ensoleillement (2 760 heures par an), et par l'action du Mistral (fort vent du nord) mais celui-ci s'atténue en se rapprochant des reliefs du Mont Ventoux. Elle bénéficie également d'une amplitude thermique entre le jour et la nuit liée à des masses d'air froid qui coulent depuis le sommet du mont Ventoux (1 912 mètres).

Au fil du temps, s'est mis en place un savoir-faire particulier de conduite du verger dit «verger piéton», afin de faciliter les opérations culturales au verger (taille notamment) et l'accès aux fruits par les ramasseurs. Ces vergers sont tous taillés chaque année afin de garantir une régularité de production mais surtout pour favoriser la production de cerise de beaux calibres.

La récolte des cerises est exclusivement manuelle. Elle se fait par des ramasseurs expérimentés et formés à l'utilisation du code couleur de la cerise édité par le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). En se référant à ce code couleur variétal, le cueilleur sélectionne des fruits dont le rapport sucre acidité est optimal. En effet pour chaque variété nouvelle ou ancienne, les techniciens du CTIFL ont mis en parallèle la couleur des fruits et les indices sucre/acidité. Ainsi, pour chaque variété les techniciens du CTIFL ont retenu comme couleur optimale celle qui correspondait au meilleur taux du rapport «sucre/acidité» du fruit.

Le tri ainsi que le calibrage au champ sont toujours privilégiés, même si l'arrivée de calibreuses spécifiques pour la cerise au début des années 2000 a quelquefois modifié l'organisation avec la relocalisation des chantiers de calibrage en station. Que la technique de calibrage soit manuelle ou mécanique, le savoir-faire des opérateurs est déterminant pour respecter la fragilité des fruits et préserver leur qualité. Ces pratiques permettent de mettre sur le marché des lots de fruits très homogènes au niveau des calibres et de la couleur.

Ces vergers sont constitués des variétés de cerisiers sélectionnés pour leur capacité à produire des cerises à gros calibre, fermes, brillantes et savoureuses. Les arbres sont tous taillés chaque année pour garantir une régularité de production mais surtout pour favoriser un calibre important du fruit.

La réputation de la «Cerise des coteaux du Ventoux» s'est forgée grâce à son calibre important mais aussi grâce à sa présence sur le marché des premiers jours de mai jusqu'à mi-juillet. Cette présence de plus de 2 mois sur les marchés s'explique notamment par l'étagement en altitude des vergers, décrit dans les facteurs naturels, mais également par l'implantation de variétés dont la maturité est échelonnée.

De nombreux marchés aux cerises se sont développés, attestant de l'importance économique de la production, le plus ancien est celui de la Tour d'Aigues créé en 1902, d'autres se sont créés dans les communes voisines. Ils se tenaient journalièrement, les expéditeurs venant acheter les cerises aux producteurs suivant la relation «de gré à gré».

Devant l'ampleur de la production, les communes du Ventoux se sont regroupées pour créer un marché sur la commune de Saint Didier en 1960.

Trois Marchés d'Intérêt Nationaux (Avignon, Chateaufort et Cavaillon) et le marché-gare de Carpentras se sont ouverts à partir des années 1960. Ils permettent une transparence de l'offre et de la demande et une meilleure connaissance des prix.

La «Cerise des coteaux du Ventoux» est une cerise de bouche destinée à être livrée à l'état frais. Elle est récoltée à maturité optimale en respectant les fourchettes de coloration du code couleur CTIFL et un taux de sucre minimum selon les variétés. Elle se distingue notamment par l'importance de son calibre d'un minimum de 24 mm. Grâce au savoir-faire des opérateurs lors du tri et du calibrage les contenants sont homogènes en calibre et en couleur.

La «Cerise des coteaux du Ventoux» est un produit qui se caractérise par des qualités spécifiques mais repose également sur un savoir faire des producteurs et une réputation historique.

Sur l'aire de production résident des conditions climatiques exceptionnelles avec la présence d'un fort ensoleillement et du vent du nord (le Mistral). Ces conditions limitent le développement des «maladies» et favorise la production précoce de fruits dans les situations abritées et plus tardive lorsque l'altitude s'élève.

La situation géographique se caractérise par une amplitude thermique «jour/nuit» marquée qui favorise la production de fruits mûrs, colorés et fermes, cette adaptation de la culture du cerisier est attestée par la position prépondérante de la production au niveau national.

Les techniques culturales pertinentes comme la taille régulière des vergers, la conduite en verger piéton sont autant d'atouts qui permettent d'obtenir régulièrement une production homogène de fruits à maturité optimale et de calibre important.

La maîtrise des opérations de «tri — calibrage» repose sur une expérience liée à un savoir-faire historique de plusieurs générations de producteurs. Elle garantit une présentation homogène des lots tant au niveau des calibres que de la coloration des fruits.

La fragilité de la cerise impose un tri/calibrage rapide (dans les 48 heures qui suivent la récolte) et dans des contenants à la capacité limitée pour éviter l'écrasement des fruits.

Depuis plus de 25 ans, les actions de communication du syndicat des producteurs ont contribué à forger la réputation de la «Cerise des coteaux du Ventoux». Cette excellente réputation du produit a abouti à sa présentation lors de l'inauguration du pavillon France par le président de la République à l'Exposition Universelle de Milan le 21 juin 2015 où dans: «[...] les produits de grande qualité [...] les fruits français [mis à l'honneur intégraient la présence de] la Cerise des coteaux du Ventoux [...]» (*O & Q Hebdo*, 21 juin 2015). Plusieurs reportages de France Télévisions mettent en avant les caractéristiques spécifiques du produit, comme celui diffusé au journal télévisé de 13 heures du 4 juin 2019 sur la chaîne France 2, et disponible sur le site Internet francetvinfo.fr, où il est montré le travail des opérateurs de la filière dans une exploitation arboricole au Nord de Carpentras en expliquant que: «Seules les plus belles cerises seront vendues [...] [et] le tri se fait à la main sur le calibre (plus de 24 mm) et la couleur du fruit.» D'autres magazines de la presse écrite spécialisée tels que le *Rungis Actualités* de mai 2019 citent également ces principales caractéristiques de la «Cerise des coteaux du Ventoux», à savoir: «[...] la maturité des fruits et leur calibre, qui doit être supérieur à 24 mm, [...] [associées à] des méthodes de tri, soit manuelles, soit mécanisées».

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

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



Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR