

Journal officiel de l'Union européenne

C 60



Édition
de langue française

Communications et informations

66^e année

17 février 2023

Sommaire

I Résolutions, recommandations et avis

AVIS

Commission européenne

2023/C 60/01

Avis de la Commission du 15 février 2023 concernant le projet de rejet d'effluents radioactifs résultant du démantèlement des zones de travail R1 et R2 du réacteur de l'unité 2 de la centrale d'Ignalina située en Lituanie

1

II Communications

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

Commission européenne

2023/C 60/02

Engagement de procédure (Affaire M.10807 — VIASAT / INMARSAT) ⁽¹⁾

3

IV Informations

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

Conseil

2023/C 60/03

Décision du Conseil du 14 février 2023 portant prorogation du mandat d'un directeur exécutif adjoint d'Europol

4

2023/C 60/04

Avis à l'attention de certaines personnes et entités faisant l'objet des mesures restrictives prévues dans la décision 2011/235/PESC du Conseil et dans le règlement (UE) n° 359/2011 du Conseil concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes et entités au regard de la situation en Iran

6

FR

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

2023/C 60/05	Avis à l'attention des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la décision 2014/119/PESC du Conseil et le règlement (UE) n° 208/2014 du Conseil concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, de certaines entités et de certains organismes eu égard à la situation en Ukraine	7
Commission européenne		
2023/C 60/06	Taux de change de l'euro — 16 février 2023	8
2023/C 60/07	Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou aux autorisations d'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH) [Publié en application de l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006] ⁽¹⁾ ...	9
2023/C 60/08	Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou aux autorisations d'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH) [Publié en application de l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006] ⁽¹⁾ ...	10
Cour des comptes		
2023/C 60/09	Rapport spécial 04/2023 — «Alliance mondiale contre le changement climatique (+) – Des réalisations en deçà des ambitions affichées»	11
Contrôleur européen de la protection des données		
2023/C 60/10	Résumé de l'avis du contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de règlement du Parlement et du Conseil modifiant les règlements (UE) n° 260/2012 et (UE) 2021/1230 en ce qui concerne les virements instantanés en euros (<i>Le texte complet de l'avis en anglais, français et allemand est disponible sur le site Internet du CEPD https://edps.europa.eu</i>)	12
2023/C 60/11	Résumé de l'avis du contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de règlement concernant la collecte et le partage des données relatives aux services de location de logements de courte durée, et modifiant le règlement (UE) 2018/1724 (<i>Le texte complet de l'avis en anglais, français et allemand est disponible sur le site Internet du CEPD https://edps.europa.eu</i>)	14
2023/C 60/12	Résumé de l'avis du contrôleur européen de la protection des données concernant la proposition de règlement pour une Europe interopérable (<i>Le texte complet de l'avis en anglais, français et allemand est disponible sur le site Internet du CEPD https://edps.europa.eu</i>)	17
2023/C 60/13	Résumé de l'avis du contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de règlement du Conseil en matière de filiation (<i>Le texte complet de l'avis en anglais, français et allemand est disponible sur le site Internet du CEPD https://edps.europa.eu</i>)	20

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2023/C 60/14	Liste des ports dans les États membres de l'Union européenne où les débarquements et opérations de transbordement de produits de la pêche sont autorisés et les services portuaires sont accessibles aux navires de pêche de pays tiers, conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1005/2008 du Conseil; liste des ports d'Irlande du Nord où les débarquements et les opérations de transbordement des produits de la pêche sont autorisés et les services portuaires sont accessibles aux navires de pêche de pays tiers, conformément au protocole sur l'Irlande et l'Irlande du Nord de l'accord sur le retrait du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord de l'Union européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique	22
--------------	--	----

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2023/C 60/15	Publication d'un avis de vacance pour le poste de directeur/directrice à la direction «Transformation numérique» au sein de la direction générale de l'informatique (grade AD 14), Bruxelles — COM/2023/10425	27
--------------	---	----

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

Commission européenne

2023/C 60/16	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11002 — BDT CAPITAL PARTNERS / M + W GROUP / EXYTE) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	28
2023/C 60/17	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11026 — PARTNERS GROUP / GHO / STERLING PHARMA) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	30
2023/C 60/18	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11005 – RENAULT / MINTH / JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	32
2023/C 60/19	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11011 — EQT / TRESKAL) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	34
2023/C 60/20	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	35
2023/C 60/21	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.10998 — MAGNA INTERNATIONAL / MINTH GROUP / HUAINAN MAGNA MINTH EXTERIORS SYSTEMS JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	37

AUTRES ACTES

Commission européenne

2023/C 60/22	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	39
--------------	--	----

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

2023/C 60/23	Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ...	46
2023/C 60/24	Publication d'une demande d'enregistrement 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	62

I

(Résolutions, recommandations et avis)

AVIS

COMMISSION EUROPÉENNE

AVIS DE LA COMMISSION

du 15 février 2023

concernant le projet de rejet d'effluents radioactifs résultant du démantèlement des zones de travail R1 et R2 du réacteur de l'unité 2 de la centrale d'Ignalina située en Lituanie

(Le texte en langue lituanienne est le seul faisant foi)

(2023/C 60/01)

L'évaluation ci-dessous est réalisée en vertu des dispositions du traité Euratom, sans préjudice des évaluations supplémentaires à réaliser en vertu du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, ni des obligations qui découlent de celui-ci et du droit dérivé ⁽¹⁾.

Le 22 juin 2022, la Commission européenne a reçu du gouvernement de la Lituanie, conformément à l'article 37 du traité Euratom, les données générales relatives au projet de rejet d'effluents radioactifs résultant du déclassement et du démantèlement des zones de travail R1 et R2 du réacteur de l'unité 2 de la centrale d'Ignalina ⁽²⁾ résultant du démantèlement des zones de travail R1 et R2 du réacteur de l'unité 2 de la centrale d'Ignalina.

Sur la base de ces données et des informations complémentaires demandées par la Commission, le 29 août 2022 et le 26 octobre 2022, et fournies par les autorités lituaniennes, le 3 octobre 2022 et le 11 novembre 2022, et à la suite de la consultation du groupe d'experts, la Commission émet l'avis suivant:

1. La distance séparant le site de la frontière la plus proche avec un autre État membre, en l'occurrence la Lettonie, est de 8 km. La frontière la plus proche avec un pays voisin, en l'occurrence la Biélorussie, est à une distance de 5 km.
2. Les opérations normales de démantèlement ne donneront pas lieu à des rejets d'effluents radioactifs liquides.

Dans des conditions de démantèlement normales, les rejets d'effluents radioactifs gazeux ne sont pas susceptibles d'entraîner une exposition de la population d'un autre État membre ou d'un pays tiers qui soit significative du point de vue sanitaire, eu égard aux limites de dose fixées dans la directive sur les normes de base ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Par exemple, en vertu du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, les aspects environnementaux doivent faire l'objet d'un examen plus approfondi. À titre indicatif, la Commission souhaite attirer l'attention sur les dispositions de la directive 2011/92/UE concernant l'évaluation des incidences de certains projets publics et privés sur l'environnement, telle que modifiée par la directive 2014/52/UE, sur les dispositions de la directive 2001/42/CE relative à l'évaluation des incidences de certains plans et programmes sur l'environnement, ainsi que sur les dispositions de la directive 92/43/CEE concernant la conservation des habitats naturels ainsi que de la faune et de la flore sauvages et sur les dispositions de la directive 2000/60/CE établissant un cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau.

⁽²⁾ Rejets d'effluents radioactifs au sens du point 1 de la recommandation 2010/635/Euratom de la Commission du 11 octobre 2010 sur l'application de l'article 37 du traité Euratom (JO L 279 du 23.10.2010, p. 36).

⁽³⁾ Directive 2013/59/Euratom du Conseil du 5 décembre 2013 fixant les normes de base relatives à la protection sanitaire contre les dangers résultant de l'exposition aux rayonnements ionisants et abrogeant les directives 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom et 2003/122/Euratom (JO L 13 du 17.1.2014, p. 1).

3. Les déchets radioactifs solides seront transférés vers les installations appropriées de traitement, d'entreposage ou de stockage des déchets situées sur le site d'Ignalina.

Les déchets solides non radioactifs et les matières résiduelles seront libérés du contrôle réglementaire afin d'être éliminés comme des déchets classiques ou bien réutilisés ou recyclés conformément aux critères de libération fixés dans la directive sur les normes de base.

4. En cas de rejets non concertés d'effluents radioactifs à la suite d'un accident du type et de l'ampleur envisagés dans les données générales, les doses susceptibles d'être reçues par la population d'un autre État membre ou d'un pays tiers ne seraient pas significatives du point de vue sanitaire, eu égard aux niveaux de référence fixés dans la directive sur les normes de base.

En conclusion, le groupe d'experts est d'avis que la mise en œuvre du projet de rejet d'effluents radioactifs, sous quelque forme que ce soit, résultant du démantèlement des zones de travail R1 et R2 du réacteur de l'unité 2 de la centrale d'Ignalina, en Lituanie, n'est pas susceptible d'entraîner, que ce soit en fonctionnement normal ou dans le cas d'un accident du type et de l'ampleur envisagés dans les données générales, une contamination radioactive des eaux, du sol ou de l'espace aérien d'un autre État membre ou d'un pays tiers qui soit significative du point de vue sanitaire, eu égard aux dispositions énoncées dans la directive sur les normes de base.

Fait à Bruxelles, le 15 février 2023.

Par la Commission
Kadri SIMSON
Membre de la Commission

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Engagement de procédure**(Affaire M.10807 — VIASAT / INMARSAT)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2023/C 60/02)

Le 13 février 2023, la Commission a pris une décision d'engagement de procédure dans l'affaire mentionnée ci-dessus, après avoir constaté que la concentration notifiée soulevait des doutes sérieux quant à sa compatibilité avec le marché commun. L'engagement de procédure ouvre une seconde phase d'investigation, sans préjudice de la décision finale, concernant la concentration notifiée. La décision est prise en application de l'article 6 paragraphe 1 point c) du Règlement du Conseil (CE) n° 139/2004 ⁽¹⁾.

La Commission invite les tiers concernés à lui transmettre leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Afin d'être prises en considération d'une manière complète dans la procédure, ces observations devraient parvenir à la Commission au plus tard dans les quinze jours suivant la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier, sous la référence M.10807 — VIASAT / INMARSAT, à l'adresse suivante :

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

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

IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

CONSEIL

DÉCISION DU CONSEIL

du 14 février 2023

portant prorogation du mandat d'un directeur exécutif adjoint d'Europol

(2023/C 60/03)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le règlement (UE) 2016/794 du Parlement européen et du Conseil du 11 mai 2016 relatif à l'Agence de l'Union européenne pour la coopération des services répressifs (Europol) et remplaçant et abrogeant les décisions du Conseil 2009/371/JAI, 2009/934/JAI, 2009/935/JAI, 2009/936/JAI et 2009/968/JAI⁽¹⁾, et notamment son article 54, paragraphes 3 à 5, et son article 55,

agissant en tant qu'autorité investie du pouvoir de nomination du directeur exécutif et des directeurs exécutifs adjoints d'Europol,

vu la proposition présentée par le conseil d'administration d'Europol le 14 octobre 2022,

considérant ce qui suit:

- (1) M. Jürgen EBNER a été nommé directeur exécutif adjoint d'Europol par décision du Conseil du 24 octobre 2019⁽²⁾. Le mandat de M. Jürgen EBNER arrive à échéance le 31 octobre 2023.
- (2) Les directeurs exécutifs adjoints d'Europol sont nommés pour une période de quatre ans pouvant être prolongée une fois, conformément à l'article 54, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/794.
- (3) La décision du conseil d'administration d'Europol du 1^{er} mai 2017 établit la procédure pour la prorogation du mandat des directeurs exécutifs adjoints d'Europol.
- (4) Le conseil d'administration a informé le Parlement européen de son intention de proposer au Conseil de proroger le mandat de M. Jürgen EBNER, en tenant compte de l'évaluation visée à l'article 54, paragraphe 3, du règlement (UE) 2016/794.
- (5) Par lettre du 24 janvier 2023, le Parlement européen a informé le Conseil qu'il n'avait pas l'intention d'inviter M. Jürgen EBNER à se présenter devant sa commission compétente en vertu de l'article 54, paragraphe 5, du règlement (UE) 2016/794.
- (6) Le conseil d'administration a présenté au Conseil un avis proposant que le mandat de M. Jürgen EBNER soit prorogé et que son grade puisse être reclassé au grade AD 15.

⁽¹⁾ JO L 135 du 24.5.2016, p. 53.

⁽²⁾ Décision du Conseil du 24 octobre 2019 portant nomination d'un directeur exécutif adjoint d'Europol (JO C 370 du 31.10.2019, p. 4).

- (7) Sur la base de la proposition présentée par le conseil d'administration, le mandat de M. Jürgen EBNER en tant que directeur exécutif adjoint d'Europol devrait être prorogé et son grade reclassé au grade AD 15,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Le mandat de M. Jürgen EBNER en tant que directeur exécutif adjoint d'Europol est prorogé du 1^{er} novembre 2023 au 31 octobre 2027, au grade AD 15.

Article 2

La présente décision entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 14 février 2023.

Par le Conseil
La présidente
E. SVANTESSON

Avis à l'attention de certaines personnes et entités faisant l'objet des mesures restrictives prévues dans la décision 2011/235/PESC du Conseil et dans le règlement (UE) n° 359/2011 du Conseil concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes et entités au regard de la situation en Iran

(2023/C 60/04)

Les informations ci-après sont portées à l'attention de: SOLTANI Hodjatoleslam Seyed Mohammad (n° 17), JAFARI-DOLATABADI Abbas (n° 19), MOHSENI-EJEI Gholam-Hossein (n° 21), SALAVATI Abdolghassem (n° 25), JAVANI Yadollah (n° 43), HAJMOHAM-MADI Aziz (alias Aziz Hajmohammadi, Noorollah Azizmohammadi) (n° 57), BAGHERI Mohammad-Bagher (n° 58), HOSSEINI Dr Seyyed Mohammad (alias HOSSEYNI Dr Seyyed Mohammad; Seyed, Sayyed et Sayyid) (n° 60), MIRHEJAZI Ali Ashgar (n° 66), MORTAZAVI Seyyed Solat (n° 69), JAFARI Reza (n° 77), MOUSSAVI Seyed Mohammad Bagher (alias MOUSAVI Sayed Mohammed Baqir) (n° 81), JAFARI Asadollah (n° 83), EMADI Hamid Reza (alias Hamidreza Emadi) n° 84), ASHTARI Hossein (n° 92), VASEGHI Leyla (alias VASEQI Layla, VASEGHI Leila, VASEGHI Layla) (n° 95), prison d'Evin (n° 2), prison de Fashafouyeh (également connue sous les noms: Greater Tehran Central Penitentiary, Hasanabad-e Qom Prison, Greater Tehran Prison) (n° 3), prison de Rajae Shahr (également connue sous les noms: Rajai Shahr Prison, Rajai Shahr, Raja'i Shahr, Reja'i Shahr, Rajayi Shahr, Gorhardasht Prison, Gohar Dasht Prison) (n° 4), personnes et entités figurant à l'annexe de la décision 2011/235/PESC du Conseil ⁽¹⁾ et à l'annexe I du règlement (UE) n° 359/2011 du Conseil ⁽²⁾ concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes et entités au regard de la situation en Iran.

Le Conseil a l'intention de maintenir les mesures restrictives à l'encontre des personnes et entités susmentionnées sur la base de nouveaux motifs d'inscription. Ces personnes et entités sont informées qu'elles peuvent adresser au Conseil, avant le 24 février 2023, une demande en vue d'obtenir les motifs d'inscription envisagés pour justifier leur désignation, à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
RELEX.1 - Affaires globales et horizontales
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

Les observations reçues avant le 10 mars 2023 seront prises en compte aux fins du réexamen périodique effectué par le Conseil, conformément à l'article 3 de la décision 2011/235/PESC et à l'article 12, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 359/2011.

⁽¹⁾ JO L 100 du 14.4.2011, p. 51.

⁽²⁾ JO L 100 du 14.4.2011, p. 1.

**Avis à l'attention des personnes faisant l'objet des mesures restrictives prévues par la
décision 2014/119/PESC du Conseil et le règlement (UE) n° 208/2014 du Conseil concernant des
mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, de certaines entités et de certains
organismes eu égard à la situation en Ukraine**

(2023/C 60/05)

Les informations figurant ci-après sont portées à l'attention de MM. Viktor Ivanovych Ratushniak, Vitalii Yuriyovych Zakharchenko et Serhiy Vitalyovych Kurchenko, dont le nom figure à l'annexe de la décision 2014/119/PESC du Conseil ⁽¹⁾ et à l'annexe I du règlement (UE) n° 208/2014 du Conseil ⁽²⁾ concernant des mesures restrictives à l'encontre de certaines personnes, de certaines entités et de certains organismes eu égard à la situation en Ukraine.

Le Conseil a reçu des autorités ukrainiennes des informations qui seront examinées dans le cadre de la révision annuelle des mesures restrictives. Les personnes susmentionnées sont informées qu'elles peuvent présenter au Conseil, avant le 22 février 2023, une demande visant à obtenir les éléments dont le Conseil dispose concernant leur désignation, à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
RELEX.1
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

À cet égard, nous attirons l'attention des personnes concernées sur le fait que la liste des personnes désignées figurant dans la décision 2014/119/PESC du Conseil et le règlement (UE) n° 208/2014 du Conseil est révisée à intervalles réguliers par le Conseil.

⁽¹⁾ JO L 66 du 6.3.2014, p. 26.

⁽²⁾ JO L 66 du 6.3.2014, p. 1.

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

16 février 2023

(2023/C 60/06)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0700	CAD	dollar canadien	1,4334
JPY	yen japonais	143,31	HKD	dollar de Hong Kong	8,3985
DKK	couronne danoise	7,4490	NZD	dollar néo-zélandais	1,7033
GBP	livre sterling	0,88883	SGD	dollar de Singapour	1,4287
SEK	couronne suédoise	11,1420	KRW	won sud-coréen	1 376,52
CHF	franc suisse	0,9873	ZAR	rand sud-africain	19,4066
ISK	couronne islandaise	154,30	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,3351
NOK	couronne norvégienne	10,9513	IDR	rupiah indonésienne	16 193,38
BGN	lev bulgare	1,9558	MYR	ringgit malais	4,7123
CZK	couronne tchèque	23,685	PHP	peso philippin	59,011
HUF	forint hongrois	382,65	RUB	rouble russe	
PLN	zloty polonais	4,7765	THB	baht thaïlandais	36,738
RON	leu roumain	4,9009	BRL	real brésilien	5,6090
TRY	livre turque	20,1685	MXN	peso mexicain	19,8720
AUD	dollar australien	1,5500	INR	roupie indienne	88,4574

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

Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou aux autorisations d'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)

[Publié en application de l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006 ⁽¹⁾]

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

(2023/C 60/07)

Décision d'octroi d'autorisation

Référence de la décision ⁽¹⁾	Date de la décision	Dénomination de la substance	Titulaire de l'autorisation	Numéro de l'autorisation	Usage autorisé	Date d'expiration de la période de révision	Motivation de la décision
C(2023) 882	10 février 2023	Trioxyde de chrome N° CE: 215-607-8, n° CAS: 1333-82-0	Steel Color S.p.A., Via Per Pieve Terzagni 15, 26033 Pescarolo Ed Uniti (CR), Italie	REACH/23/1/0	En tant qu'agent colorant et durcissant pour tôles en acier inoxydable appliquées dans l'industrie sidérurgique pour la fabrication de tôles texturées de haute qualité laminées à froid	31 décembre 2028	Conformément à l'article 60, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1907/2006, les avantages socio-économiques l'emportent sur les risques qu'entraîne l'utilisation de la substance pour la santé humaine et pour l'environnement et il n'existe pas de substances ou de technologies de remplacement appropriées.

⁽¹⁾ La décision est disponible sur le site web de la Commission européenne à l'adresse suivante: [Authorisation \(europa.eu\)](http://authorisation.europa.eu)

⁽¹⁾ JO L 396 du 30.12.2006 , p. 1

Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou aux autorisations d'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)

[Publié en application de l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006 ⁽¹⁾]

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

(2023/C 60/08)

Décision d'octroi d'autorisation

Référence de la décision ⁽¹⁾	Date de la décision	Dénomination de la substance	Titulaire de l'autorisation	Numéro de l'autorisation	Usage autorisé	Date d'expiration de la période de révision	Motivation de la décision
C(2023) 884	10 février 2023	Trioxyde de chrome N° CE. 215-607-8, n° CAS 1333-82-0	Husqvarna AB, EM-OFPM/Erk, 56182, Huskvarna, Suède	REACH/23/2/0	Utilisation industrielle d'un mélange contenant du trioxyde de chrome dans le chromage fonctionnel de maillons de coupe de scies afin de satisfaire aux exigences de précision et de durabilité pour une utilisation sur des tronçonneuses	31 décembre 2032	Conformément à l'article 60, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1907/2006, les avantages socio-économiques l'emportent sur les risques qu'entraîne l'utilisation de la substance pour la santé humaine et pour l'environnement et il n'existe pas de substances ou de technologies de remplacement appropriées.

⁽¹⁾ La décision est disponible sur le site web de la Commission européenne à l'adresse suivante: [Authorisation \(europa.eu\)](http://authorisation.europa.eu)

⁽¹⁾ JO L 396 du 30.12.2006, p. 1.

COUR DES COMPTES

Rapport spécial 04/2023

«Alliance mondiale contre le changement climatique (+) – Des réalisations en deçà des ambitions affichées»

(2023/C 60/09)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial 04/2023 «Alliance mondiale contre le changement climatique (+) – Des réalisations en deçà des ambitions affichées» vient d'être publié.

Le rapport peut être consulté ou téléchargé sur le site internet de la Cour des comptes européenne: <https://www.eca.europa.eu/fr/Pages/DocItem.aspx?did=63424>

CONTRÔLEUR EUROPÉEN DE LA PROTECTION DES DONNÉES

Résumé de l'avis du contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de règlement du Parlement et du Conseil modifiant les règlements (UE) n° 260/2012 et (UE) 2021/1230 en ce qui concerne les virements instantanés en euros

(2023/C 60/10)

(Le texte complet de l'avis en anglais, français et allemand est disponible sur le site Internet du CEPD <https://edps.europa.eu>)

Le 26 octobre 2022, la Commission européenne a publié une proposition de règlement du Parlement et du Conseil modifiant les règlements (UE) n° 260/2012 et (UE) 2021/1230 en ce qui concerne les virements instantanés en euros ⁽¹⁾.

L'objectif de la proposition est d'améliorer le faible taux d'utilisation des virements instantanés en euros afin de permettre la réalisation de leurs avantages, y compris des gains d'efficacité pour les consommateurs, les commerçants, les entreprises utilisatrices, les prestataires de services de paiement et les entreprises de technologie financière, ainsi que les administrations publiques, dont les autorités fiscales. Le second objectif de la proposition est d'étendre les moyens de paiement aux points d'interaction, en particulier pour les opérations transfrontalières. Fin 2021, seuls 11 % des virements en euros envoyés dans l'UE étaient des paiements instantanés, bien que l'architecture pour les paiements instantanés en euros existe déjà, notamment avec le dispositif de virement SEPA (espace unique de paiements en euros) instantané lancé en 2017.

Parmi les problèmes abordés par la proposition, deux présentent un intérêt particulier pour la protection des données: Pour répondre aux préoccupations des payeurs concernant la sécurité de leurs paiements instantanés, la proposition obligerait les prestataires de services à vérifier si l'identifiant du compte de paiement et le nom du bénéficiaire fournis par le payeur correspondent, avant l'autorisation du paiement par le payeur. S'ils ne correspondent pas, le prestataire de services de paiement informe le payeur de toute anomalie détectée et du degré de celle-ci. Le CEPD se réjouit de cette proposition et en particulier de la correspondance proposée qui offrirait aux payeurs la possibilité de comparer leurs données avec la réponse du système et de décider en connaissance de cause s'il est sûr d'autoriser le paiement. Lorsque ce dispositif de sécurité n'est pas nécessaire, la proposition donne aux payeurs la possibilité de ne pas vérifier cette correspondance, réduisant ainsi le traitement de données à caractère personnel.

En vertu de la législation actuelle, un taux élevé de refus de paiements instantanés est dû à l'identification erronée des personnes impliquées dans le virement instantané en tant que personnes figurant sur les listes de sanctions de l'UE. La proposition prévoit une obligation de filtrage des sanctions sous la forme de vérifications très fréquentes des clients au regard des listes de sanctions de l'UE, plutôt que pour chaque transaction individuelle, afin d'éviter les faux positifs. Le CEPD se félicite que la proposition oriente la pratique vers une méthode de vérification périodique qui puisse être exécutée avec la diligence nécessaire afin que les faux positifs puissent être évités et que les personnes concernées ne subissent pas de refus de paiement injustifiés.

Le CEPD n'a pas d'observations à formuler sur les autres dispositions de la proposition.

1. INTRODUCTION

1. Le 26 octobre 2022, la Commission européenne a publié une proposition de règlement du Parlement et du Conseil modifiant les règlements (UE) n° 260/2012 et (UE) 2021/1230 en ce qui concerne les virements instantanés en euros.
2. L'objectif de la proposition est d'améliorer le faible taux d'utilisation des virements instantanés en euros afin de permettre la réalisation de leurs avantages, y compris des gains d'efficacité pour les consommateurs, les commerçants, les entreprises utilisatrices, les prestataires de services de paiement et les entreprises de technologie financière, ainsi que les administrations publiques, dont les autorités fiscales. Le second objectif de la proposition est d'étendre les moyens de paiement aux points d'interaction, en particulier pour les opérations transfrontalières.

⁽¹⁾ COM(2022) 546 final.

3. Deux actes juridiques de l'UE dans le domaine des paiements, à savoir la directive de 2015 concernant les services de paiement dans le marché intérieur (DSP2) ⁽²⁾ et le règlement concernant les paiements transfrontaliers ⁽³⁾, s'appliquent déjà aux paiements instantanés et continueront de le faire après l'entrée en vigueur de la présente proposition. Toutefois, le règlement SEPA ⁽⁴⁾ a été choisi par la Commission pour accueillir les nouvelles dispositions, car il fixe des exigences techniques et commerciales pour tous les virements en euros, et les paiements instantanés en euros constituent une nouvelle catégorie de virements en euros.
4. Le présent avis est émis par le CEPD en réponse à une demande de consultation présentée par la Commission européenne le 27 octobre 2022, en application de l'article 42, paragraphe 1, du RPDUE ⁽⁵⁾. Le CEPD se félicite de la référence faite à cette consultation au considérant 23 de la proposition.
5. **CONCLUSIONS**
17. Compte tenu de ce qui précède, le CEPD se félicite des mesures prévues par la proposition pour vérifier les données d'un bénéficiaire et s'abstenir de contrôler les utilisateurs de services de paiement pendant un virement instantané.
18. La vérification régulière compensatoire au regard des listes de sanctions de l'UE, indépendamment d'une transaction concrète, ne suscite aucune préoccupation.

Bruxelles, le 19 décembre 2022.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽²⁾ Directive (UE) 2015/2366 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 concernant les services de paiement dans le marché intérieur, modifiant les directives 2002/65/CE, 2009/110/CE et 2013/36/UE et le règlement (UE) no 1093/2010, et abrogeant la directive 2007/64/CE (JO L 337 du 23.12.2015, p. 35).

⁽³⁾ Règlement (UE) 2021/1230 du Parlement européen et du Conseil du 14 juillet 2021 concernant les paiements transfrontaliers dans l'Union (JO L 274 du 30.7.2021, p. 20).

⁽⁴⁾ Règlement (UE) n° 260/2012 du Parlement européen et du Conseil du 14 mars 2012 établissant des exigences techniques et commerciales pour les virements et les prélèvements en euros et modifiant le règlement (CE) no 924/2009 (JO L 94 du 30.3.2012, p. 22).

⁽⁵⁾ Règlement (UE) 2018/1725 du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2018 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions, organes et organismes de l'Union et à la libre circulation de ces données, et abrogeant le règlement (CE) no 45/2001 et la décision no 1247/2002/CE (JO L 295 du 21.11.2018, p. 39).

Résumé de l'avis du contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de règlement concernant la collecte et le partage des données relatives aux services de location de logements de courte durée, et modifiant le règlement (UE) 2018/1724

(2023/C 60/11)

(Le texte complet de l'avis en anglais, français et allemand est disponible sur le site Internet du CEPD <https://edps.europa.eu>)

Le 7 novembre 2022, la Commission européenne a publié une proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant la collecte et le partage des données relatives aux services de location de logements de courte durée, et modifiant le règlement (UE) 2018/1724 ⁽¹⁾.

La proposition vise à harmoniser les **systèmes d'enregistrement** et d'autres exigences de transparence en ce qui concerne les services de location de logements de courte durée, ainsi qu'à permettre, par **le traitement des données relatives aux locations de courte durée**, de définir des mesures appropriées pour examiner des questions telles que le logement abordable ou la protection de l'environnement urbain. Le CEPD rappelle à cet égard, dans la mesure où le traitement concerne des données à caractère personnel, la nécessité de respecter les principes de nécessité et de proportionnalité.

La proposition établit des règles sur **l'enregistrement** des prestataires de services de location de logements de courte durée (hôtes); énumère les informations que les hôtes doivent fournir pour recevoir un **numéro d'enregistrement**; fixe les obligations des autorités compétentes en ce qui concerne la **vérification** des informations fournies par les hôtes, la demande d'informations complémentaires et la suspension de la validité du numéro d'enregistrement. Elle prévoit également des règles relatives à l'obligation, pour les **plateformes numériques de services de location de courte durée**, de garantir la validité des enregistrements effectués par les hôtes.

En outre, la proposition établit que **les autorités compétentes recevront des plateformes numériques de location de courte durée des informations spécifiques sur les activités des hôtes** par l'intermédiaire du point d'entrée numérique unique. La proposition précise également quelles autorités peuvent accéder aux données collectées et partagées par les plateformes numériques de location de courte durée.

Dans le présent avis, le CEPD recommande de modifier l'article 2 afin de préciser dans le dispositif de la proposition que cette dernière **exclut l'utilisation de données à caractère personnel traitées en vertu de la proposition à des fins répressives ou fiscales et douanières**.

Selon la proposition, les plateformes numériques de location de courte durée ne devraient pas être tenues de communiquer des données à caractère personnel relatives aux **clients**. En effet, les «**données d'activité**», telles que définies à l'article 3, paragraphe 11, qui doivent être transmises par la plateforme numérique de location de courte durée aux autorités compétentes, ne concernent que le «*nombre de nuitées pour lesquelles une unité est louée et le nombre de clients ayant séjourné dans l'unité par nuitée*». Le CEPD considère qu'il s'agit d'un élément essentiel de la proposition, compte tenu de la nécessité de veiller à ce que le traitement des données à caractère personnel soit limité à ce qui est nécessaire et proportionné.

Le CEPD recommande également de préciser les **catégories de données à caractère personnel** que les hôtes doivent transmettre aux autorités compétentes des États membres conformément à l'article 5, paragraphe 3, et de clarifier le libellé faisant référence à la durée maximale pendant laquelle les données à caractère personnel seront conservées.

En ce qui concerne **la vérification** par les autorités compétentes et par les plateformes numériques de location de courte durée des informations fournies par les hôtes, le CEPD se félicite que les hôtes soient informés des résultats de cette vérification, ce qui leur permet de contester ou de rectifier ces informations.

Le CEPD recommande également de préciser si le point d'entrée numérique unique conserverait des données à caractère personnel.

Enfin, le CEPD recommande de préciser à l'article 12, paragraphe 4, que ces dispositions font référence à l'agrégation de données à caractère *non personnel*.

⁽¹⁾ COM(2022) 571 final.

1. INTRODUCTION

1. Le 7 novembre 2022, la Commission européenne a publié une proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant la collecte et le partage des données relatives aux services de location de logements de courte durée, et modifiant le règlement (UE) 2018/1724 (la «proposition»).
2. La proposition entend harmoniser et améliorer le cadre régissant la collecte et le partage de données sur les locations de **logements de courte durée** dans l'ensemble de l'Union européenne, ainsi que renforcer la transparence de ce secteur ⁽²⁾.
3. Plus précisément, la proposition vise à établir:
 - i) une approche harmonisée des **systèmes d'enregistrement des hôtes**, avec l'obligation pour les autorités publiques de mettre en œuvre de tels systèmes pour obtenir des données aux fins de l'élaboration des politiques et du contrôle de l'application de la législation ⁽³⁾;
 - ii) l'obligation pour les **plateformes numériques** de permettre aux hôtes d'afficher les numéros d'enregistrement (ce qui garantira le respect des exigences en matière d'enregistrement par les hôtes) et de partager avec les autorités publiques les données sur les activités spécifiques des hôtes et leurs référencements;
 - iii) des **outils et des procédures spécifiques** visant à garantir que le partage des données est sûr, conforme au RGPD et d'un bon rapport coûts-efficacité pour toutes les parties concernées ⁽⁴⁾.
4. Le présent avis est émis par le CEPD en réponse à une demande de consultation présentée par la Commission européenne le 7 novembre 2022, en vertu de l'article 42, paragraphe 1, du RPDUE ⁽⁵⁾. Le CEPD se félicite de la référence faite à cette consultation au considérant 38 de la proposition. À cet égard, le CEPD note également avec satisfaction qu'il a déjà été préalablement consulté de manière informelle, conformément au considérant 60 du RPDUE.

4. CONCLUSIONS

23. À la lumière des considérations qui précèdent, le CEPD émet les recommandations suivantes:
 - (1) modifier l'article 2 afin de préciser dans le dispositif de la proposition que cette dernière exclut l'utilisation de données à caractère personnel traitées en vertu de la proposition à des fins répressives ou fiscales et douanières;
 - (2) supprimer la dernière phrase du considérant 37;
 - (3) préciser les catégories de données à caractère personnel qui peuvent être demandées par les autorités compétentes des États membres conformément à l'article 5, paragraphe 3;
 - (4) clarifier le libellé faisant référence à la période de limitation de la conservation à l'article 5, paragraphe 5;
 - (5) envisager de modifier la première phrase de l'article 10, paragraphe 4, à la lumière du fait que le point d'entrée numérique unique pourrait effectivement conserver des données à caractère personnel;
 - (6) préciser à l'article 12, paragraphe 4, que ces dispositions font référence à l'agrégation de données à caractère non personnel.

⁽²⁾ Voir exposé des motifs, p 1.

⁽³⁾ Il convient également de noter que la proposition modifie, en vertu de son article 17, le règlement (UE) 2018/1724 du Parlement européen et du Conseil du 2 octobre 2018 établissant un portail numérique unique pour donner accès à des informations, à des procédures et à des services d'assistance et de résolution de problèmes, et modifiant le règlement (UE) n° 1024/2012 (JO L 295 du 21.11.2018, p. 1). Comme indiqué au considérant 32, la proposition inclut les procédures relatives à l'enregistrement des hôtes à l'annexe II du règlement (UE) 2018/1724, qui a établi le portail numérique unique, prévoit des règles générales pour la fourniture en ligne d'informations, de procédures et de services d'assistance pertinents pour le fonctionnement du marché intérieur.

⁽⁴⁾ Voir exposé des motifs, p 1.

⁽⁵⁾ Règlement (UE) 2018/1725 du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2018 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions, organes et organismes de l'Union et à la libre circulation de ces données, et abrogeant le règlement (CE) n° 45/2001 et la décision n° 1247/2002/CE (JO L 295 du 21.11.2018, p. 39)

Bruxelles, le 16 décembre 2022

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

Résumé de l'avis du contrôleur européen de la protection des données concernant la proposition de règlement pour une Europe interopérable

(2023/C 60/12)

(Le texte complet de l'avis en anglais, français et allemand est disponible sur le site Internet du CEPD <https://edps.europa.eu>)

Le 18 novembre 2022, la Commission européenne a publié la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil établissant des mesures destinées à assurer un niveau élevé d'interopérabilité du secteur public dans l'ensemble de l'Union (règlement pour une Europe interopérable) ⁽¹⁾ (la «proposition»). La proposition a pour objectif de promouvoir l'interopérabilité transfrontière des réseaux et des systèmes d'information utilisés pour fournir ou gérer des services publics dans l'Union en fixant des règles communes et un cadre de coordination en matière d'interopérabilité du secteur public, afin de favoriser le développement d'infrastructures interopérables de services publics numériques transeuropéens.

Le CEPD reconnaît les avantages qui peuvent découler d'une interopérabilité accrue dans le secteur public et salue les efforts consentis par la Commission pour organiser et institutionnaliser le processus dans ce sens. Cependant, le CEPD rappelle également que l'interopérabilité des réseaux et des systèmes d'information dans tous les secteurs de l'administration publique et à tous les niveaux de l'administration compromet l'un des principes les plus fondamentaux de la protection des données, à savoir le principe de la limitation des finalités. Il est dès lors essentiel que les risques créés par l'élimination des obstacles techniques à l'échange d'informations soient examinés de façon plus approfondie dans le processus. C'est pour cette raison que le CEPD se félicite de la disposition demandant à la Commission de consulter le CEPD avant d'autoriser la mise en place de bacs à sable réglementaires dès lors qu'aucune institution ni aucun organe ou organisme de l'Union ne participe à de tels bacs à sable, et propose une modification du libellé.

La proposition créerait une base juridique pour le traitement des données à caractère personnel dans les bacs à sable réglementaires prévus aux articles 11 et 12 de la proposition. Les commentaires du CEPD sont dès lors axés sur ces dispositions.

Le CEPD recommande d'examiner s'il existe des cas d'utilisation possible de bacs à sable réglementaires qui répondent au principe relatif à la nécessité, et si aucun cas d'utilisation ne peut être recensé, d'éliminer la base juridique pour le traitement des données à caractère personnel de la proposition. Il recense en outre les dispositions apparemment dépourvues de contenu réglementaire, et propose de les modifier de sorte qu'elles apportent une valeur ajoutée. Par ailleurs, le CEPD propose d'introduire une garantie supplémentaire afin de veiller à ce que les données d'essai ne redeviennent pas des données dans l'environnement de production, en particulier après les avoir enrichies de données d'autres participants. Il propose également de demander aux participants aux bacs à sable réglementaires d'assortir leurs demandes de mise en place d'un bac à sable réglementaire destinées à la Commission des informations essentielles nécessaires en vue de la réalisation d'une analyse d'impact relative à la protection des données par l'autorité de contrôle, et propose des modifications afin de mieux répondre aux situations dans lesquelles plusieurs autorités de contrôle sont compétentes pour évaluer un traitement proposé dans un bac à sable réglementaire.

1. INTRODUCTION

1. Le 18 novembre 2022, la Commission européenne a publié la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil établissant des mesures destinées à assurer un niveau élevé d'interopérabilité du secteur public dans l'ensemble de l'Union (règlement pour une Europe interopérable) (la «proposition»).
2. La proposition a pour objectif de promouvoir l'interopérabilité transfrontière des réseaux et des systèmes d'information utilisés pour fournir ou gérer des services publics dans l'Union en fixant des règles communes et un cadre de coordination en matière d'interopérabilité du secteur public, afin de favoriser le développement d'infrastructures interopérables de services publics numériques transeuropéens. Elle vise en particulier à:
 - garantir une approche européenne cohérente et centrée sur l'humain en matière d'interopérabilité, de l'élaboration des politiques à leur mise en œuvre;

⁽¹⁾ COM(2022) 720 final.

- mettre en place une structure de gouvernance de l'interopérabilité conçue pour permettre aux administrations publiques de tous les niveaux et secteurs, ainsi qu'aux acteurs privés concernés, de travailler ensemble, avec un mandat clair pour convenir de solutions d'interopérabilité partagées (par exemple, cadres, spécifications et normes ouvertes, applications ou lignes directrices);
 - créer conjointement un écosystème de solutions d'interopérabilité pour le secteur public de l'UE, afin que les administrations publiques à tous les niveaux de l'UE et les autres parties concernées puissent contribuer à ces solutions et les réutiliser, innover ensemble et créer de la valeur publique.
3. La nécessité d'une action plus ferme dans ce domaine a été reconnue et des actions concrètes ont été annoncées dans plusieurs communications de la Commission, dont les communications intitulées «Façonner l'avenir numérique de l'Europe»⁽²⁾, «Une stratégie européenne pour les données»⁽³⁾, «Recenser et identifier les obstacles au marché unique»⁽⁴⁾ et «Numérisation de la justice au sein de l'Union européenne – Une panoplie de possibilités»⁽⁵⁾. En outre, dans sa communication aux délégations sur les conclusions de la réunion extraordinaire des 1^{er} et 2 octobre 2020⁽⁶⁾, le Conseil européen appelait à la mise en place d'un cadre d'interopérabilité donnant des moyens d'action. Cette initiative a été intégrée dans le programme de travail annuel de la Commission pour 2022 [annexe du programme pour une réglementation affûtée et performante (REFIT)]⁽⁷⁾.
4. Le présent avis est émis par le CEPD en réponse à une demande de consultation présentée par la Commission européenne le 18 novembre 2022, en vertu de l'article 42, paragraphe 1, du règlement (UE) 2018/725 (RPDUE)⁽⁸⁾. Le CEPD se félicite de la référence faite à cette consultation au considérant 40 de la proposition. À cet égard, le CEPD note également avec satisfaction qu'il a déjà été préalablement consulté de manière informelle, conformément au considérant 60 du RPDUE.

6. CONCLUSIONS

27. À la lumière des considérations qui précèdent, le CEPD émet les recommandations suivantes:

- (1) examiner s'il existe des cas d'utilisation possible de bacs à sable réglementaires qui répondent aux critères, et si aucun cas d'utilisation ne peut être recensé, d'éliminer la base juridique pour le traitement des données à caractère personnel de la proposition;
- (2) définir plus précisément les objectifs d'intérêt public pertinents dans le contexte du futur règlement et apporter des précisions sur l'objectif particulier poursuivi parmi ceux visés à l'article 23, paragraphe 1, du RGPD⁽⁹⁾ et à l'article 25, paragraphe 1, du RPDUE;
- (3) modifier l'article 12, paragraphe 6, point f), de la proposition de sorte que les participants aux bacs à sable réglementaires soient tenus de prévoir des mécanismes techniques et organisationnels efficaces pour l'exercice des droits des personnes concernées;
- (4) modifier l'article 12, paragraphe 6, de manière à interdire tout changement de finalité ultérieure, afin de veiller à ce que les données d'essai ne redeviennent pas des données dans un environnement de production, en particulier après les avoir enrichies de données d'autres participants;
- (5) modifier l'article 11, paragraphe 5, de sorte que la finalité du traitement, les acteurs concernés, leurs rôles, les catégories de données concernées, leur(s) source(s) et la période de conservation envisagée soient précisés dans la demande au sens de l'article 11, paragraphe 5, de la proposition, et qu'une analyse d'impact relative à la protection des données soit en cours ou achevée.

⁽²⁾ Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions intitulée «Façonner l'avenir numérique de l'Europe» [COM(2020) 67 final].

⁽³⁾ Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions intitulée «Une stratégie européenne pour les données», 19 février 2020 [COM(2020) 66 final].

⁽⁴⁾ Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions intitulée «Recenser et identifier les obstacles au marché unique» [COM(2020) 93 final].

⁽⁵⁾ Communication de la Commission intitulée «Numérisation de la justice au sein de l'Union européenne – Une panoplie de possibilités» [COM(2020) 710 final].

⁽⁶⁾ Communication du secrétariat général du Conseil aux délégations sur les conclusions de la réunion extraordinaire du Conseil européen (1^{er} et 2 octobre 2020) (EUCO 13/20).

⁽⁷⁾ Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions intitulée «Programme de travail de la Commission pour 2022 – Ensemble pour une Europe plus forte» [COM(2021) 645 final].

⁽⁸⁾ Règlement (UE) 2018/1725 du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2018 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions, organes et organismes de l'Union et à la libre circulation de ces données, et abrogeant le règlement (CE) n° 45/2001 et la décision n° 1247/2002/CE (JO L 295 du 21.11.2018, p. 39).

⁽⁹⁾ Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) (JO L 119 du 4.5.2016, p. 1).

Bruxelles, le 13 janvier 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

Résumé de l'avis du contrôleur européen de la protection des données sur la proposition de règlement du Conseil en matière de filiation

(2023/C 60/13)

(Le texte complet de l'avis en anglais, français et allemand est disponible sur le site Internet du CEPD <https://edps.europa.eu>)

Le 7 décembre 2022, la Commission européenne a publié une proposition de règlement du Conseil relatif à la compétence, à la loi applicable, à la reconnaissance des décisions et à l'acceptation des actes authentiques en matière de filiation ainsi qu'à la création d'un certificat européen de filiation

L'objectif de la proposition est de définir des règles communes relatives à la compétence juridique et à la loi applicable pour établir la filiation dans un État membre dans les situations transfrontières, des règles communes pour la reconnaissance, ou, le cas échéant, l'acceptation par un État membre des décisions de justice en matière de filiation rendues, et des actes authentiques en la matière dressés ou enregistrés dans un autre État membre, ainsi que de créer un certificat européen de filiation.

Le CEPD se félicite des références claires faites à l'application du RGPD ⁽¹⁾, du RPDUE ⁽²⁾ et de la directive «vie privée et communications électroniques» ⁽³⁾, ainsi que de la détermination du responsable du traitement des données à caractère personnel aux fins de la proposition et de la clarification apportée en ce qui concerne le traitement de catégories particulières de données à caractère personnel.

1. INTRODUCTION

1. Le 7 décembre 2022, la Commission européenne a publié une proposition de règlement du Conseil relatif à la compétence, la loi applicable, la reconnaissance des décisions et l'acceptation des actes authentiques en matière de filiation et à la création d'un certificat européen de filiation (ci-après la «proposition») ⁽⁴⁾.
2. L'objectif de la proposition est de définir des règles communes relatives à la compétence juridique et à la loi applicable pour établir la filiation dans un État membre dans les situations transfrontières, des règles communes pour la reconnaissance, ou, le cas échéant, l'acceptation par un État membre des décisions de justice en matière de filiation rendues, et des actes authentiques en la matière dressés ou enregistrés dans un autre État membre, ainsi que de créer un certificat européen de filiation ⁽⁵⁾.
3. Cette initiative a été identifiée comme une action clé dans la stratégie de l'UE en matière de droits de l'enfant ⁽⁶⁾ et dans la stratégie de l'UE en faveur de l'égalité de traitement à l'égard des personnes LGBTIQ ⁽⁷⁾.
4. Le présent avis est émis par le CEPD en réponse à une consultation de la Commission européenne du 12 décembre 2022, conformément à l'article 42, paragraphe 1, du RPDUE. Le CEPD se félicite de la référence faite à cette consultation au considérant 96 de la proposition. À cet égard, le CEPD remarque également avec satisfaction qu'il a déjà été préalablement consulté de manière informelle conformément au considérant 60 du RPDUE.

⁽¹⁾ Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) (JO L 119 du 4.5.2016, p. 1).

⁽²⁾ Règlement (UE) 2018/1725 du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2018 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions, organes et organismes de l'Union et à la libre circulation de ces données, et abrogeant le règlement (CE) no 45/2001 et la décision no 1247/2002/CE (JO L 295 du 21.11.2018, p. 39).

⁽³⁾ Directive 2002/58/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 juillet 2002 concernant le traitement des données à caractère personnel et la protection de la vie privée dans le secteur des communications électroniques (directive vie privée et communications électroniques) (JO L 201 du 31.7.2002, p. 37).

⁽⁴⁾ COM(2022) 695 final.

⁽⁵⁾ Article premier.

⁽⁶⁾ Stratégie de l'UE relative aux droits de l'enfant, COM(2021) 142 final.

⁽⁷⁾ Union de l'égalité: stratégie en faveur de l'égalité de traitement à l'égard des personnes LGBTIQ pour la période 2020-2025 [COM (2020) 698 final]. Voir exposé des motifs, p. 2.

3. CONCLUSIONS

9. Au vu des éléments qui précèdent, le CEPD n'a pas d'autres observations à formuler au sujet de la proposition.

Bruxelles, le 26 janvier 2023.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Liste des ports dans les États membres de l'Union européenne où les débarquements et opérations de transbordement de produits de la pêche sont autorisés et les services portuaires sont accessibles aux navires de pêche de pays tiers, conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1005/2008 du Conseil; liste des ports d'Irlande du Nord où les débarquements et les opérations de transbordement des produits de la pêche sont autorisés et les services portuaires sont accessibles aux navires de pêche de pays tiers, conformément au protocole sur l'Irlande et l'Irlande du Nord de l'accord sur le retrait du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord de l'Union européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique

(2023/C 60/14)

La publication de cette liste est effectuée conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1005/2008 du Conseil ⁽¹⁾.

État membre	Ports désignés
Belgique	Ostende Zeebruges
Bulgarie	Byprac (Burgas) Bapha (Varna)
Danemark	Aalborg Aarhus Esbjerg Fredericia Frederikshavn ⁽²⁾ ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁶⁾ Hanstholm Hirtshals Hvide Sande ⁽²⁾ ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁶⁾ Copenhague Skagen Strandby ⁽²⁾ ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁶⁾ Thyborøn ⁽²⁾ ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁶⁾
Allemagne	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (transbordements non autorisés) Sassnitz/Mukran (transbordements non autorisés)
Estonie	Aucun pour l'instant
Irlande	Killybegs ⁽²⁾ Castletownbere ⁽²⁾ Burtonport ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾ Rathmullen ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾ Greencastle ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾ Howth ⁽⁸⁾ ⁽¹⁰⁾ Ros An Mhil ⁽⁸⁾ ⁽¹⁰⁾ Moville ⁽⁸⁾ ⁽¹¹⁾ ⁽¹²⁾ ⁽¹³⁾ ⁽¹⁴⁾ Quigley's Point ⁽⁸⁾ ⁽¹¹⁾ ⁽¹²⁾ ⁽¹³⁾ ⁽¹⁴⁾

⁽¹⁾ JO L 286 du 29.10.2008, p. 1.

État membre	Ports désignés
Grèce	Πειραιάς (Pirée) Θεσσαλονίκη (Thessalonique)
Espagne	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algésiras Alicante Almeria Arrecife Barbate ^(?) (transbordements et débarquements non autorisés) Barcelone Bilbao Burela Cadix Carthagène Castellón Celeiro Gijón Huelva Las Palmas de la Grande Canarie Malaga Marín Palma de Majorque ^(?) Pasaia (Pasajes) Puerto del Rosario Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragone Valence Vigo (Zone portuaire) Vilagarcía de Arousa
France	France métropolitaine: Dunkerque Boulogne Le Havre Caen ^(?) Cherbourg en Cotentin ^(?) Barneville-Carteret Granville ^(?) Saint-Malo Roscoff ^(?) Brest Douarnenez ^(?) Concarneau ^(?) Lorient ^(?) Nantes - Saint-Nazaire ^(?) La Rochelle ^(?) Rochefort sur Mer ^(?) Port la Nouvelle ^(?) Sète Port de Marseille France d'outre-mer: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) ^(?) Port de Jarry (Guadeloupe) ^(?) Port du Larivot (Guyane) ^(?)

État membre	Ports désignés
Croatie	Ploče Rijeka Zadar – Gaženica Split – Sjeverna luka
Italie	Ancône Brindisi Civitavecchia Fiumicino ⁽²⁾ Gênes Gioia Tauro La Spezia Livourne Naples Olbia Palerme Ravenne Reggio Calabria Salerne Tarente Trapani Trieste Venise
Chypre	Λεμεσός (Limassol)
Lettonie	Riga Ventspils
Lituanie	Klaipėda
Malte	La Valette (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf) Marsaxlokk Port (MT DIS Malta Freeport Distripark, MT MAR Marsaxlokk)
Pays-Bas	Vlissingen Scheveningen ⁽²⁾ Ijmuiden Harlingen Eemshaven Den Helder ⁽²⁾ Velsen ⁽⁶⁾ Amsterdam ⁽⁶⁾ Rotterdam ⁽⁶⁾ Stellendam ⁽⁷⁾ Den Oever ⁽⁷⁾ Oudeschild ⁽⁷⁾ Urk ⁽⁷⁾ Lauwersoog ⁽⁷⁾ Yerseke ⁽⁷⁾

État membre	Ports désignés
Pologne	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście ⁽²⁾
Portugal	Aveiro [PT AVE 1] ⁽²⁾ Caniçal [PT CNL 1] Horta [PT HOR 1] ⁽²⁾ Lisbonne [PT LIS 1] Peniche [PT PEN 1] ⁽²⁾ Ponta Delgada [PT PDL 1] Porto [PT OPO 1] Setúbal [PT SET 1] ⁽²⁾ Sines [PT SIE 1] Viana do Castelo [PT VDC 1] ⁽²⁾
Roumanie	Constanța
Slovénie	Aucun pour l'instant
Finlande	Helsinki (transbordements non autorisés)
Suède	Ellös ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Göteborg ⁽³⁾ · ⁽⁴⁾ Karlskrona Handelshamnen ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁴⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Kungshamn ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Lysekil ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Nogersund ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁴⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Rönninge ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Simrishamn ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁴⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Slite ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁴⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Smögen ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁴⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Strömstad ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Trelleborg ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁴⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Träslövsläge ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés) Västervik ⁽²⁾ · ⁽³⁾ · ⁽⁴⁾ · ⁽⁵⁾ (transbordements non autorisés)

⁽²⁾ Pas un poste de contrôle frontalier de l'Union européenne (PCF).

⁽³⁾ Tous les débarquements de produits de la pêche par des navires battant pavillon de la Norvège, de l'Islande, d'Andorre et les îles Féroé sont autorisés.

⁽⁴⁾ Les débarquements de plus de 10 tonnes de hareng capturé dans des zones situées en dehors de la mer Baltique, de maquereau et de chinchard ne sont pas autorisés.

⁽⁵⁾ Les débarquements de poisson congelé ne sont pas autorisés, sauf par des navires battant pavillon de la Norvège, de l'Islande, d'Andorre ou des îles Féroé si les ports portent l'annotation⁽³⁾.

⁽⁶⁾ Débarquements uniquement acceptés par les navires de pêche de plus de 59 m ou d'un tonnage minimal de 1200 BT.

⁽⁷⁾ Uniquement pour les navires de pêche du Royaume-Uni pour les travaux d'entretien et après approbation de la NVWA. Les contrôles physiques de la cale doivent avoir lieu n'importe quel jour du lundi au vendredi entre 8 h 00 et 17 h 00 dans un port non désigné par ⁽⁶⁾ ni ⁽⁷⁾.

⁽⁸⁾ Débarquements acceptés uniquement par les navires de pêche battant pavillon du Royaume-Uni et enregistrés en Irlande du Nord.

- (⁹) Uniquement à partir de navires de moins de 18 m et uniquement débarquements d'espèces fraîches hors TAC.
- (¹⁰) Uniquement à partir de navires de moins de 26 m et uniquement d'espèces démersales (fraîches et congelées).
- (¹¹) Débarquements acceptés uniquement à partir de navires de moins de 18 m de longueur hors tout.
- (¹²) Débarquements acceptés uniquement pour des espèces non soumises à des limites de TAC.
- (¹³) Débarquements acceptés uniquement de mollusques bivalves vivants non visés par le règlement de l'Union sur la pêche INN.
- (¹⁴) Débarquements acceptés uniquement de 14 h 00 à 20 h 00 les mardis et mercredis en février, mars, octobre, novembre et décembre.
- (¹⁵) Les opérations de débarquement et de transbordement de produits de la pêche frais et les services portuaires sont autorisés.
- (¹⁶) Les opérations de débarquement et de transbordement de produits de la pêche congelés ne sont pas autorisées, sauf à partir de navires battant pavillon des Îles Féroé, de l'Islande et de la Norvège.

Protocole sur l'Irlande et l'Irlande du Nord de l'accord sur le retrait du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord de l'Union européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique	Ports désignés
Irlande du Nord	Londonderry Kilkeel Portavogie Ardglass Warrenpoint Bangor (Co. Down) Belfast

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'un avis de vacance pour le poste de directeur/directrice à la direction «Transformation numérique» au sein de la direction générale de l'informatique (grade AD 14), Bruxelles

COM/2023/10425

(2023/C 60/15)

La Commission européenne a publié un avis de vacance (référence COM/2023/10425) pour la fonction de directeur/directrice à la direction «Transformation numérique» (DIGIT.A) au sein de la direction générale de l'informatique (grade AD 14).

Pour prendre connaissance du texte de l'avis de vacance en 24 langues et pour présenter votre candidature, veuillez consulter la page dédiée sur le site internet de la Commission européenne: <https://europa.eu/lhD8fNd>

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.11002 — BDT CAPITAL PARTNERS / M + W GROUP / EXYTE)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2023/C 60/16)

1. Le 3 février 2023, la Commission européenne 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:

- BDT Capital Partners, LLC (États-Unis) (ci-après «BDT Capital Partners»),
- M + W Group GmbH (Allemagne) (ci-après «M+W»),
- Exyte GmbH (Allemagne) («Exyte»), contrôlée par M+W.

BDT Capital Partners and M+W 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 Exyte. Exyte est actuellement sous le contrôle exclusif de M+W.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- BDT Capital Partners est une banque d'affaires ayant son siège aux États-Unis. BDT est spécialisée dans les investissements dans des entreprises familiales et dirigées par leurs fondateurs. Elle compte actuellement 22 sociétés de portefeuille qui exercent leurs activités dans plus de 150 pays,
- M+W est une entreprise d'ingénierie et de construction qui réalise des projets dans le domaine énergétique;
- Exyte est une société internationale de conception, d'ingénierie, de passation de marchés et de construction dans des environnements contrôlés et réglementés. Elle dessert des clients notamment sur les marchés des semi-conducteurs, des batteries, des produits pharmaceutiques, des biotechnologies et des centres de données. Exyte est présente dans plus de 20 pays dans le monde.

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.

⁽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 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.11002 – BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE

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

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

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Grefe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.11026 — PARTNERS GROUP / GHO / STERLING PHARMA)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2023/C 60/17)

1. Le 6 février 2023, la Commission européenne 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:

- Partners Group Holding AG («Partners Group», Suisse),
- GHO Capital Management Limited («GHO», Îles Caïmans),
- Sterling Pharma Solutions Limited («Sterling Pharma», Royaume-Uni), contrôlée par GHO.

Partners Group et GHO acquerront, 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 Sterling Pharma.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- GHO: société fermée à responsabilité limitée gérant plusieurs fonds de capital-investissement. Basée à Londres et spécialisée dans les investissements dans les soins de santé à l'échelle mondiale, elle assure la gestion d'actifs d'une valeur d'environ 5 milliards d'euros;
- Partners Group: société de gestion de placements privés exerçant ses activités à l'échelle mondiale, constituée en droit suisse et cotée à la bourse SIX Swiss Exchange. Elle assure la gestion d'actifs d'une valeur de plus de 131 milliards de dollars dans les domaines du capital-investissement, de l'immobilier privé, des infrastructures privées et des dettes privées;
- Sterling Pharma: prestataire de services liés aux contrats de développement et de services d'organisation de la fabrication en lien avec des principes actifs pharmaceutiques (PAP) utilisés pour des produits pharmaceutiques à petites molécules et des conjugués anticorps-médicament.

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.11026 — PARTNERS GROUP / GHO / STERLING PHARMA

⁽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 ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

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

Adresse postale:

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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.11005 – RENAULT / MINTH / JV)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2023/C 60/18)

1. Le 10 février 2023, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil, d'un projet de concentration ⁽¹⁾.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Renault SAS («Renault», France),
- Minth Group Limited («Minth», Chine).

Renault et Minth acquerront, 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 d'une 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:

- Renault exerce ses activités dans trois domaines opérationnels: i) la construction et la fourniture de véhicules neufs (voitures particulières, véhicules utilitaires légers et véhicules électriques); ii) le financement des ventes, le leasing, les contrats d'entretien et de services; et iii) les services de mobilité, grâce à des solutions en matière de mobilité et d'énergie apportées aux utilisateurs de véhicules électriques;
- Minth se consacre principalement à la recherche-développement, à la production et à la vente de i) pièces détachées pour automobiles et de ii) moules et outillages.

3. L'entreprise commune est spécialisée dans la fabrication et la fourniture de boîtiers de batteries pour véhicules électriques.

4. 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.

5. 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.11005 – RENAULT / MINTH / JV

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

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

⁽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.

Adresse postale:

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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.11011 — EQT / TRESICAL)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2023/C 60/19)

1. Le 9 février 2023, la Commission européenne 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:

- EQT Fund Management S.à r.l. («EFMS», Luxembourg), contrôlée par EQT AB («EQT», Suède);
- Talbot International SAS («Trescal», France).

EFMS acquerra, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de Trescal.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- EFMS agit en tant que gestionnaire du fonds pour et pour le compte d'un fonds EQT déterminé qui contrôle et investit dans des entreprises d'infrastructure principalement en Europe et en Amérique du Nord;
- Trescal, par l'intermédiaire de son groupe d'entreprises, fournit des services d'essais, d'inspection et de certification, principalement des services d'étalonnage, à des clients, notamment des secteurs de l'aérospatial, de la défense, de l'énergie, de l'industrie, de l'automobile et des transports, des sciences de la vie, de l'électronique, des télécommunications et de l'agroalimentaire.

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.11011 — EQT / TRESICAL

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

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

Adresse postale:

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

⁽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.

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2023/C 60/20)

1. Le 7 février 2023, la Commission européenne 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:

- Ermenegildo Zegna N.V. («Zegna», Italie), contrôlée par Monterubello s.s.,
- The Estée Lauder Companies Inc. («ELC», États-Unis), contrôlée par la famille Lauder,
- Tom Ford International LLC («Tom Ford International», États-Unis), contrôlée par M. Thomas Ford.

Zegna et ELC acquerront, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de Tom Ford International.

La concentration est réalisée par acquisition de participations (actions).

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Zegna est présente dans la conception, la création et la distribution de vêtements pour homme et d'accessoires de luxe sous la marque Zegna, ainsi que de vêtements pour dames et pour hommes et d'accessoires sous la marque Thom Browne. Zegna fabrique et distribue également des tissus et des textiles. Les produits de Zegna sont vendus dans plus de 500 magasins dans 80 pays du monde.
- ELC est un fabricant, un distributeur et un vendeur de produits de soins de la peau, de produits de maquillage, de parfums et de produits de soins capillaires de qualité. Ses produits sont vendus dans environ 150 pays et, au 30 juin 2022, ELC emploie quelque 63 000 personnes dans le monde.
- Tom Ford International propose une collection complète de vêtements pour hommes, de vêtements pour dames, d'accessoires et, plus récemment, de sous-vêtements et de produits horlogers. À l'heure actuelle, il existe plus de 100 magasins indépendants et espaces-boutiques TOM FORD partout dans le monde.

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.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL

⁽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 ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

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

Adresse postale:

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

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.10998 — MAGNA INTERNATIONAL / MINTH GROUP / HUAINAN MAGNA MINTH EXTERIORS SYSTEMS JV)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2023/C 60/21)

1. Le 10 février 2023, 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:

- Magna International Inc. («Magna», Canada),
- Minth Group Limited («Minth», République populaire de Chine),
- Huainan Magna Minth Exteriors Systems Co., Ltd (l'«entreprise commune», République populaire de Chine).

Magna et Minth acquerront, 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:

- Magna est un fournisseur de pièces automobiles à l'échelle mondiale qui conçoit, développe et fabrique des composants, des assemblages, des systèmes, des sous-systèmes et des modules pour les équipementiers de voitures particulières et de véhicules utilitaires légers,
- Minth est surtout présente dans deux grands secteurs d'activité, à savoir la R&D, la production et la vente de pièces automobiles, ainsi que l'outillage et les moules.

3. Les activités commerciales de l'entreprise commune consisteront en la conception, le développement, la fabrication et la vente à des clients en République populaire de Chine de faces avant/arrière, de hayons et de systèmes de hayons en plastique.

4. 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.

5. 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.10998 — MAGNA INTERNATIONAL / MINTH GROUP / HUAINAN MAGNA MINTH EXTERIORS SYSTEMS JV

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

⁽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.

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

(2023/C 60/22)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Côtes du Rhône Villages»

PDO-FR-A0664-AM06

Date de communication: 23.11.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire de proximité immédiate

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » est modifié au point IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées — 3° — a) — Aire de proximité immédiate, pour ajouter des communes de façon à ce que l'aire de proximité immédiate corresponde à l'aire d'élaboration de l'AOP «Côtes du Rhône», appellation la plus générale à laquelle les vins produits peuvent prétendre compte tenu d'une organisation hiérarchique pyramidale des AOP. Cette modification est faite dans un objectif de simplification et de cohérence pour les opérateurs.

Le document unique est modifié au niveau du point «conditions supplémentaires — aire de proximité immédiate».

2. Conduite du vignoble

Le point VI. – Conduite du vignoble – chapitre I – du cahier des charges est complété au point « 2° — Autres pratiques culturales » pour intégrer des dispositions agroenvironnementales afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique. Ces dispositions encadrent la pratique du désherbage, le paillage plastique et la préservation des sols.

Le document unique est complété au niveau du point «Pratiques vitivinicoles».

3. Obligations déclaratives

Le chapitre II du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », est modifié au Point I. Obligations déclaratives,

— au 1.« Déclaration de revendication», afin d'encadrer la date de dépôt de la déclaration de revendication des volumes produits auprès de l'organisme de défense et de gestion.

— au 10. «Déclaration d'irrigation»; ces dispositions sont inutiles dans le cahier des charges car elles sont prévues par le plan de contrôle de l'appellation.

(1) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

Ces modifications n'impactent pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Côtes du Rhône Villages

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**

Vins rouges, rosés et blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles et secs (teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 g/l).

Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production (98 %). Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur. Le cépage grenache N est présent dans les assemblages dans une proportion d'au moins 40 %. Les cépages syrah N et/ou mourvèdre N lui sont associés en tant que cépages principaux pour une proportion supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

Les vins blancs sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

Les vins doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %. Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 g/l. Les autres critères analytiques suivent la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	14,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale en milliéquivalents par litre	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques

Pratique œnologique spécifique

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.

2. Écartement entre rangs et entre pieds

Pratique culturale

- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang, et d'espacement, entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

3. Taille— Dispositions générales

Pratique culturale

- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.

4. Taille -Disposition particulière

Pratique culturale

Le cépage viognier B peut être taillé :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

5. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée .

6. Pratiques culturales visant à préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique

Pratique culturale

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Le désherbage chimique des tournières est interdit ;
- Le désherbage chimique de plus de 50 % de la surface des parcelles de vigne, hors tournières, est interdit.
- Le paillage plastique est interdit ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

5.2. Rendements maximaux

50 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche ;
- Département de la Drôme : Bouchet, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison, Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres ;

- Département du Gard : Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan ;
- Département du Vaucluse : Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Faucon, Grillon, Jonquières, La Roque-Alric, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

7. Variété(s) à raisins de cuve

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Viognier B

8. Description du ou des liens

La zone géographique s'étend entre Montélimar et Avignon, au cœur de la partie méridionale de la vallée du Rhône, sur 4 départements. Le fleuve «le Rhône» en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.

Durant l'ère Tertiaire, la vallée du Rhône est un fjord méditerranéen qui s'allonge jusqu'à Vienne. Après le retrait de la mer, au cours de l'ère Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion (pluies, vents, érosion fluviale), les traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place. Le paysage est ainsi dominé par les coteaux et les terrasses. Les sols sont de natures très différentes : terrasses fluviales, marnes et calcaires tendres, sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une faible pluviométrie annuelle. Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver. Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an dégageant le ciel et favorisant une forte insolation. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet venturi du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse. A la fin du XVIII^{ème} siècle et durant le XIX^{ème} siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules GUYOT, chargé, par NAPOLEON III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux « Côtes du Rhône » (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

A la suite de cette reconnaissance, les producteurs expriment le désir de valoriser et d'identifier les meilleurs vins par un nom géographique. Cette démarche conduit à la reconnaissance, en 1966, de la possibilité d'associer au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », le nom de quelques communes de provenance des raisins, en fonction de la réputation des vins avérée, puis, en 1967, à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ». Ce travail d'organisation pyramidale de la production a favorisé la reconnaissance d'unités géographiques pouvant compléter l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ».

La production, en 2010, est d'environ 350 000 hectolitres dont 5 000 hectolitres de vins blancs.

Les vins sont des vins tranquilles et secs. Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production. Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

Le cépage grenache N est présent dans les assemblages en association avec les cépages syrah N ou mourvèdre N. L'ensemble des 3 cépages principaux représente au minimum 66 % de l'assemblage. Les vins blancs (2 % de la production) sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

Elaborée à partir de raisins issus de parcelles soigneusement sélectionnées au sein de l'AOC « Côtes du Rhône », cette production offre une expression particulière et originale des potentialités naturelles et humaines au sein de la famille des vins de la Vallée du Rhône.

Les vins produits sont ainsi le témoignage et la résultante de cette « diversité unique » mise en œuvre par les producteurs qui ont su adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation, profiter des conditions climatiques favorables et valoriser la présence du Rhône.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, d'une part, grâce à l'effet « sanitaire » du Mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, mais également, en assurant une bonne maturité des raisins par un ensoleillement important, une pluviométrie adaptée et la concentration induite, elle aussi, par la constance du Mistral.

Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et donc le maintien, depuis plus de 2000 ans d'une tradition viticole.

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

Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le cahier des charges :

- « Chusclan »;
- « Gadagne »;
- « Laudun »;
- « Massif d'Uchaux »;
- « Nyons »;
- « Plan de Dieu »;
- « Pyméras »;
- « Roaix »;
- « Rochegude »;
- « Rousset-les-Vignes »;
- « Sablet »;
- « Saint-Andéol »;
- « Saint-Gervais »;
- « Saint-Maurice »;
- « Saint-Pantaléon-les-Vignes »;

- « Sainte-Cécile »;
- « Séguret »;
- « Signargues »;
- « Suze-la-Rousse »;
- « Vaison-la-Romaine »;
- « Valréas »;
- « Visan ».

Unité géographique plus grande

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône Villages» peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Gras, Labastide-de-Virac, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint Désirat, Saint Etienne de Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-les-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voulte ;
- Département de la Drôme : Albon, Aleyrac, Allex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-les-Valence, Chamaret, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Chantemerle-les-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clansaye, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Larnage, La Roche-de-Glun, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercurool, Montjoux, Montoisson, Montaulieu, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Les Pilles, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Tain-l'Hermitage, Teyssières, Triors, Valaurie, Valence, Veauines ;

- Département du Gard : Les Angles, Argilliers, Aramon, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Bellegarde, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Collias, Connaux, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Meynes, Montfaucon, La Roque-sur-Cèze, Pognadoresse, Pouzilhac, Remoulins, Roquemaure, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac, Sernhac, Tavel, Théziers, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Les Côtes d'Arey, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupe, Maclas, Mallevial, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint Romain-en-Jarez, Vérin ;
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons ;
- Département du Vaucluse : Althen-les-Paluds, Aubignan, Avignon, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Brantes, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Châteauneuf-du-Pape, Le Crestet, Crillon-le-Brave, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Flassan, Gigondas, Jonquerettes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Mazan, Méthamis, Modène, Monteux, Mormoiron, Mornas, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Pierre-de-Vassols, Savoillan, Sarrians, Le Thor, Vacqueyras, Villes-sur-Auzon.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d1effa7b-3f3e-42de-b294-aa6e27019ae0

Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(2023/C 60/23)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Bianco di Castelfranco Emilia»

PGI-IT-A0508-AM04

Date de la demande: 19.10.2017

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 – modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. Changement de dénomination de l'IGP « Bianco di Castelfranco Emilia » qui devient « Castelfranco Emilia »

Il est nécessaire de remplacer la dénomination «Bianco di Castelfranco Emilia» par «Castelfranco Emilia» afin de pouvoir promouvoir des vins blancs dont l'étiquette mentionne les cépages Trebbiano et Moscato. Ces vins, qui ont traditionnellement été produits dans cette zone, n'ont pas pu être reconnus comme des types spécifiques, car la dénomination était fondée sur le type « Bianco » (blanc). Comme décrit dans la rubrique «Liens», la zone de Castelfranco Emilia était déjà célèbre pour la viticulture dès le 19^e siècle. La zone de production se trouvait alors dans la province de Bologne, dont les traditions viticoles locales reposaient sur la culture de raisins blancs, tandis que la province voisine de Modène cultivait principalement des raisins rouges du cépage Lambrusco. Le nom «Castelfranco Emilia» est donc associé à des vins blancs légers et parfumés depuis au moins deux siècles. Bien que cette zone fasse désormais partie de la province de Modène, elle marque toujours la frontière exacte entre l'ancien État papal et le duché de Modène, où sont produits des vins majoritairement rouges à base du cépage Lambrusco.

Cette modification concerne les articles 1^{er} à 9 du cahier des charges, ainsi que les points 1, 4, 5, 6 et 8 du document unique.

2.2. Ajout de nouveaux types

Plusieurs nouveaux types mentionnant les cépages Moscato et Trebbiano ont été ajoutés. Il est également prévu de produire du vin à partir des deux cépages, en les mentionnant sur l'étiquette par ordre d'importance dans le produit final. L'ajout de ces nouveaux types avec mention du cépage est devenu nécessaire pour adapter le cahier des charges à l'évolution rapide de la viticulture qui a eu lieu dans la zone concernée au cours des 20 dernières années. En

(1) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

renouvelant les plantations de vigne, les viticulteurs ont choisi des cépages qui étaient traditionnellement cultivés dans la zone et qui garantissent d'excellents résultats en matière de qualité et de satisfaction des consommateurs. Au cours des vingt dernières années, les cépages Trebbiano et Moscato, qui étaient associés au cépage principal Montù jusqu'au siècle dernier, ont gagné en importance en leur nom propre, se positionnant comme des types spécifiques. Les principaux producteurs de vin de la région ont également suivi cette tendance en payant de meilleurs prix pour les raisins de ces cépages, encourageant ainsi les viticulteurs à les produire.

Cette modification concerne les articles 2, 4 et 6 du cahier des charges, ainsi que les points 4, 5 et 8 du document unique.

2.3. *Zone de production du raisin — ajout de plusieurs communes et modification formelle en raison d'une réorganisation administrative*

Les communes de Castelnovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine et Spilamberto, toutes situées dans les contreforts de Modène, ont été ajoutées à la zone de production existante. Les études des sols réalisées sur les terres de ces communes montrent qu'elles ont le même type de sol que le territoire d'origine. L'ajout de ces communes à la zone de production permet une meilleure exploitation des raisins des cépages Trebbiano, Moscato et Montù qui y sont cultivés: il s'agit de raisins blancs qui présentent d'excellentes caractéristiques qualitatives, notamment un titre alcoométrique volumique naturel élevé et une bonne teneur en arôme primaire. Il convient également de noter que les anciennes communes de Bazzano et Crespellano (toutes deux situées dans la province de Bologne), qui faisaient partie de la zone de production initiale, appartiennent désormais à la nouvelle commune de Valsamoggia. La description de la zone délimitée a donc été modifiée comme suit: «ainsi que l'ensemble du territoire de Bazzano et de Crespellano dans la commune de Valsamoggia» au lieu de «les communes de Bazzano et Crespellano».

Cette modification concerne l'article 3 du cahier des charges et le point 6 du document unique.

2.4. *Rendements des nouveaux cépages Moscato et Trebbiano*

La combinaison des cépages ayant été modifiée par l'ajout de nouveaux types portant la mention du cépage Moscato ou Trebbiano, ou des deux cépages, les rendements de production ont été fixés à 26 tonnes/hectare pour le Moscato et à 29 tonnes/hectare pour le Trebbiano. Pendant les bonnes années, les caractéristiques pédoclimatiques de ce territoire permettent de produire des vins de haute qualité avec les rendements maximaux indiqués.

En outre, l'article a été complété par la liste des types de moûts de raisins partiellement fermentés.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges et le point 5 du document unique.

2.5. *Délimitation de la zone de production vinicole*

La zone de production vinicole s'étend sur l'ensemble du territoire administratif de la région d'Émilie-Romagne.

L'autorisation de la production vinicole dans les zones voisines de la région d'Émilie-Romagne est conforme à la dérogation prévue par la législation de l'UE en la matière.

Cette modification tient compte du fait que les vins pétillants et les moûts de raisins partiellement fermentés sont traditionnellement produits dans toute la région.

Cette modification concerne l'article 5 du cahier des charges et le point 9 du document unique (Autres conditions essentielles – Dérogation à l'obligation de production dans la zone délimitée).

2.6. *Caractéristiques à la consommation des nouveaux types portant la mention du cépage Moscato ou Trebbiano, ou des deux cépages*

Les caractéristiques à la consommation des vins et des moûts partiellement fermentés ont été ajoutées.

La combinaison de cépages ayant été modifiée par l'ajout de nouveaux types portant la mention du cépage Moscato ou Trebbiano, ou des deux cépages, leurs caractéristiques chimiques et organoleptiques minimales au moment de leur mise à la consommation ont été définies. L'article a également été amélioré par la fixation de caractéristiques chimiques et organoleptiques minimales pour chaque type de vin, de vin pétillant et de moût de raisins partiellement fermenté. Lors de leur mise à la consommation, les vins portant la mention des cépages Moscato et Trebbiano, ou l'inverse, doivent présenter les caractéristiques typiques de ces cépages.

Cette modification concerne l'article 6 du cahier des charges et le point 4 du document unique.

2.7. Description et présentation — mention de deux cépages sur l'étiquette

Outre la règle spécifique de l'UE relative à la mention de deux cépages sur l'étiquette, il a été précisé que les raisins du cépage présentant le pourcentage le plus faible doivent représenter au moins 15 % du total, ce qui est conforme aux dispositions nationales pertinentes et garantit que, lorsque deux cépages sont mentionnés sur l'étiquette d'un produit de la vigne, le cépage minoritaire représente au moins 15 % de la quantité totale et, dès lors, contribue lui aussi au caractère du produit.

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges et le point 9 du document unique (Autres conditions essentielles – Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage).

2.8. Conditionnement — utilisation de bouchons champignons

Des règles relatives au conditionnement concernant l'utilisation de bouchons champignons dont les capsules ne dépassent pas 7 cm ont également été établies pour la catégorie «moût de raisins partiellement fermenté». Le texte prévoyait déjà l'utilisation de ces bouchons pour la catégorie «vin pétillant», et les règles sont désormais clarifiées et prévoient explicitement la possibilité d'utiliser ces bouchons également pour la catégorie «moût de raisins partiellement fermenté».

Il convient de noter que l'utilisation de bouchons champignons est autorisée tant pour les vins pétillants que pour les moûts de raisins partiellement fermentés depuis l'approbation du cahier des charges initial par l'arrêté ministériel du 18 novembre 1995. Il ne s'agit donc pas d'une nouvelle règle, mais d'une simple clarification destinée à préciser le texte.

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique.

2.9. Adaptation de la dénomination de l'IGP et de ses différents types

Certaines adaptations ont été faites en raison du changement de la dénomination IGP, et de ses différents types, qui, de «Bianco di Castelfranco Emilia», est devenue «Castelfranco Emilia».

Cette modification concerne l'article 9 du cahier des charges et le point 8 du document unique.

2.10. Référence à la structure de contrôle

La référence à la structure de contrôle a été actualisée: Valoritalia Srl est désignée comme structure de contrôle agréée par le ministère des politiques agricoles, alimentaires, forestières et touristiques.

Cette modification concerne l'article 10 du cahier des charges du produit. Le document unique n'est pas modifié.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Castelfranco Emilia

2. Type d'indication géographique

IGP - Indication géographique protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
8. Vin pétillant
11. Moût de raisins partiellement fermenté

4. Description du ou des vins

1. *Bianco «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc issu de raisins du cépage Montù, qui doit représenter au moins 60 % de la combinaison de cépages, tandis que les 40 % restants peuvent être obtenus à partir d'autres cépages blancs indiqués pour la culture dans la région d'Émilie-Romagne. Vin de couleur jaune paille d'intensité variable, présentant un arôme prononcé de fleurs et d'herbe, associé à un goût bien structuré et savoureux, enrobé, harmonieux et délicat, avec une légère note d'acidité, et à une bonne longueur en bouche. Sa teneur en sucre varie de sec à doux.

Titre alcoométrique volumique minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal (g/l): 13 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

2. *Bianco Frizzante «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc pétillant issu de raisins du cépage Montù, qui doit représenter au moins 60 % de la combinaison de cépages, tandis que les 40 % restants peuvent être obtenus à partir d'autres cépages blancs indiqués pour la culture dans la région d'Émilie-Romagne. Vin de couleur jaune paille d'intensité variable, présentant une mousse fine et évanescente et un arôme prononcé de fleurs, avec des notes de pomme et de fruits frais, associés à un goût rond, savoureux, harmonieux, délicat et agréablement acide, et à une bonne longueur en bouche. Sa teneur en sucre varie de sec à doux.

Titre alcoométrique minimal (en % du volume): 10,0 %;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

3. Moût de raisins partiellement fermenté Bianco «Castelfranco Emilia»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Moût de raisins blancs partiellement fermenté issu de raisins du cépage Montù, qui doit représenter au moins 60 % de la combinaison de cépages, tandis que les 40 % restants peuvent être obtenus à partir d'autres cépages blancs indiqués pour la culture dans la région d'Émilie-Romagne. Il est de couleur jaune paille d'intensité variable avec une mousse vive et évanescence. Il présente un arôme puissant de fleurs, avec des notes de fruits frais. Il est rond, savoureux, harmonieux, délicat et doux en bouche.

Titre alcoométrique minimal (en % du volume): 10,0 %;

Titre alcoométrique volumique acquis: au minimum 1 % et au maximum 3/5 du titre alcoométrique volumique total;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

4. Moscato «Castelfranco Emilia»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc issu de raisins du cépage Moscato Bianco, qui doit représenter au moins 85 % de la combinaison de cépages, tandis que les 15 % restants peuvent être obtenus à partir d'autres cépages blancs indiqués pour la culture dans la région d'Émilie-Romagne. Vin de couleur jaune paille d'intensité variable présentant un arôme fruité agréablement intense avec des notes de pêche et de banane, et des notes florales de tilleul, de glycine et de fleurs blanches typiques du cépage. Il est savoureux, délicat, frais et agréable en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée. Sa teneur en sucre varie de sec à doux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

5. *Moscato Frizzante «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc pétillant issu de raisins du cépage Moscato Bianco, qui doit représenter au moins 85 % de la combinaison de cépages, tandis que les 15 % restants peuvent être obtenus à partir d'autres cépages blancs indiqués pour la culture dans la région d'Émilie-Romagne. Vin de couleur jaune paille d'intensité variable, présentant une mousse fine et évanescence et un arôme fruité agréablement intense avec des notes de pêche et de banane. Il présente des notes florales de tilleul, de glycine et de fleurs blanches typiques du cépage. Il est savoureux, délicat, frais et agréable en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée. Sa teneur en sucre varie de sec à doux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 %;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

6. *Moût de raisins partiellement fermenté Moscato «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Moût de raisins blancs partiellement fermenté issu de raisins du cépage Moscato Bianco, qui doit représenter au moins 85 % de la combinaison de cépages, tandis que les 15 % restants peuvent être obtenus à partir d'autres cépages blancs indiqués pour la culture dans la région d'Émilie-Romagne. Il est de couleur jaune paille d'intensité variable, présentant une mousse fine et évanescence et un arôme fruité agréablement intense avec des notes de pêche et de banane. Il présente des notes florales de tilleul, de glycine et de fleurs blanches typiques du cépage. Il est savoureux, délicat, frais, agréable et doux en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %;

Titre alcoométrique volumique acquis: au minimum 1 % et au maximum 3/5 du titre alcoométrique volumique total;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

7. *Trebbiano «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc issu de raisins du cépage Trebbiano, qui doit représenter au moins 85 % de la combinaison de cépages, tandis que les 15 % restants peuvent être obtenus à partir d'autres cépages blancs non aromatiques indiqués pour la culture dans la région d'Émilie-Romagne. Vin de couleur jaune paille d'intensité variable, avec un parfum frais et léger de fleurs des champs typiques du cépage. Il est souple, savoureux, délicat et harmonieux en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée. Sa teneur en sucre varie de sec à doux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

8. *Trebbiano Frizzante «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc pétillant issu de raisins du cépage Trebbiano, qui doit représenter au moins 85 % de la combinaison de cépages, tandis que les 15 % restants peuvent être obtenus à partir d'autres cépages blancs non aromatiques indiqués pour la culture dans la région d'Émilie-Romagne. Vin de couleur jaune paille d'intensité variable, avec un parfum frais et léger de fleurs des champs typiques du cépage. Il est souple, savoureux, délicat et harmonieux en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée et une mousse fine et évanescence. Sa teneur en sucre varie de sec à doux.

Titre alcoométrique minimal (en % du volume): 10 %;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

9. *Moût de raisins partiellement fermenté Trebbiano «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Moût de raisins blancs partiellement fermenté issu de raisins du cépage Trebbiano, qui doit représenter au moins 85 % de la combinaison de cépages, tandis que les 15 % restants peuvent être obtenus à partir d'autres cépages blancs non aromatiques indiqués pour la culture dans la région d'Émilie-Romagne. Il est de couleur jaune paille d'intensité variable, avec un arôme frais et léger de fleurs des champs typiques du cépage. Il est souple, savoureux, délicat et doux en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée et une mousse fine et évanescence.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 %;

Titre alcoométrique volumique acquis: au minimum 1 % et au maximum 3/5 du titre alcoométrique volumique total;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

10. *Moscato-Trebbiano «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc de couleur jaune paille d'intensité variable avec un arôme légèrement fruité de pêche et de banane, présentant des notes florales de tilleul, de glycine et de fleurs blanches. Il est savoureux, délicat, frais et agréable en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée. Sa teneur en sucre varie de sec à doux. Le vin peut être obtenu en

mélangeant les raisins lors de la vinification ou, à une étape ultérieure, en mélangeant le vin obtenu exclusivement à partir des cépages indiqués. Lors de sa mise à la consommation, le vin doit présenter les caractéristiques spécifiées ci-dessus qui sont typiques des cépages d'origine.

Titre alcoométrique minimal (en % du volume): 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

11. *Moscato-Trebbiano pétillant «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc pétillant de couleur jaune paille d'intensité variable, présentant une mousse fine et évanescence et un arôme légèrement fruité de pêche et de banane. Il présente des notes florales de tilleul et de fleurs blanches. Il est savoureux, délicat, frais et agréable en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée. Sa teneur en sucre varie de sec à doux. Le vin peut être obtenu en mélangeant les raisins lors de la vinification ou, à une étape ultérieure, en mélangeant le vin obtenu exclusivement à partir des cépages indiqués. Lors de sa mise à la consommation, le vin doit présenter les caractéristiques spécifiées ci-dessus qui sont typiques des cépages d'origine.

Titre alcoométrique minimal (en % du volume): 10,0 %;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

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

12. *Moût de raisins partiellement fermenté Moscato-Trebbiano «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Moût de raisins blancs partiellement fermenté de couleur jaune paille d'intensité variable, présentant une mousse fine et évanescence et un arôme légèrement fruité de pêche et de banane. Il présente des notes florales de tilleul et de fleurs blanches et un goût doux, avec une acidité parfaitement équilibrée. Il peut être obtenu en mélangeant les raisins lors de la vinification ou, à une étape ultérieure, en mélangeant le moût de raisins partiellement fermenté obtenu exclusivement à partir des cépages indiqués. Lors de sa mise à la consommation, le vin doit présenter les caractéristiques spécifiées ci-dessus qui sont typiques des cépages d'origine.

Titre alcoométrique minimal (en % du volume): 10,0 %;

Titre alcoométrique volumique acquis: au minimum 1 % et au maximum 3/5 du titre alcoométrique volumique total;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

13. *Trebbiano-Moscato «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc de couleur jaune paille d'intensité variable présentant un parfum délicat et frais de fleurs des champs, de fleurs blanches et de tilleul avec des notes aromatiques fruitées de pêche et de banane. Il est souple, savoureux et délicat en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée. Sa teneur en sucre varie de sec à doux. Le vin peut être obtenu en mélangeant les raisins lors de la vinification ou, à une étape ultérieure, en mélangeant le vin obtenu exclusivement à partir des cépages indiqués. Lors de sa mise à la consommation, il doit présenter les caractéristiques spécifiées ci-dessus qui sont typiques des cépages d'origine. Titre alcoométrique minimal (en % du volume): 10,5 %;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

14. *Trebbiano-Moscato pétillant «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc pétillant de couleur jaune paille d'intensité variable, présentant une mousse fine et évanescence et un arôme délicat et frais de fleurs des champs, de fleurs blanches et de tilleul avec des notes aromatiques fruitées de pêche et de banane. Il est souple, savoureux et délicat en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée. Sa teneur en sucre varie de sec à doux. Le vin peut être obtenu en mélangeant les raisins lors de la vinification ou, à une étape ultérieure, en mélangeant le vin obtenu exclusivement à partir des cépages indiqués. Lors de sa mise à la consommation, il doit présenter les caractéristiques spécifiées ci-dessus qui sont typiques des cépages d'origine. Titre alcoométrique minimal (en % du volume): 10,0 %;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

15. *Moût de raisins partiellement fermenté Trebbiano-Moscato «Castelfranco Emilia»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Moût de raisins blancs partiellement fermenté de couleur jaune paille d'intensité variable, présentant une mousse fine et évanescence et un arôme délicat et frais de fleurs des champs, de fleurs blanches et de tilleul avec des notes aromatiques fruitées de pêche et de banane. Il est doux en bouche, avec une acidité parfaitement équilibrée. Le vin peut être obtenu en mélangeant les raisins lors de la vinification ou, à une étape ultérieure, en mélangeant le vin obtenu exclusivement à partir des cépages indiqués. Lors de sa mise à la consommation, il doit présenter les caractéristiques spécifiées ci-dessus qui sont typiques des cépages d'origine. Titre alcoométrique minimal (en % du volume): 10,0 %;

Titre alcoométrique volumique acquis: au minimum 1 % et au maximum 3/5 du titre alcoométrique volumique total;

Extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Production de vins pétillants et de moûts de raisin partiellement fermentés

Pratique œnologique spécifique

Méthodes de remise en fermentation utilisées dans la production:

Les vins de la catégorie «vin pétillant» sont élaborés par voie de prise de mousse, généralement dans des autoclaves (méthode Charmat). Toutefois, la remise en fermentation traditionnelle en bouteille est encore pratiquée.

Les moûts de raisins partiellement fermentés contenant de l'anhydride carbonique issu de la fermentation sont produits par fermentation dans des contenants sous pression. Les moûts contenant de l'anhydride carbonique issu de la fermentation au moment de leur mise à la consommation sont produits dans des autoclaves afin qu'ils conservent la bonne quantité d'anhydride carbonique pour produire le pétillant souhaité dans le produit final.

b. Rendements maximaux

1. Bianco «Castelfranco Emilia»

232 hectolitres par hectare

2. Bianco Frizzante «Castelfranco Emilia»

232 hectolitres par hectare

3. Moût de raisins partiellement fermenté Bianco «Castelfranco Emilia»

232 hectolitres par hectare

4. Moscato «Castelfranco Emilia»

208 hectolitres par hectare

5. Moscato Frizzante «Castelfranco Emilia»

208 hectolitres par hectare

6. Moût de raisins partiellement fermenté Moscato «Castelfranco Emilia»

208 hectolitres par hectare

7. Trebbiano «Castelfranco Emilia»

232 hectolitres par hectare

8. Trebbiano Frizzante «Castelfranco Emilia»

232 hectolitres par hectare

9. Moût de raisins partiellement fermenté Trebbiano «Castelfranco Emilia»

232 hectolitres par hectare

10. Trebbiano-Moscato «Castelfranco Emilia»

228 hectolitres par hectare

11. Trebbiano-Moscato Frizzante «Castelfranco Emilia»

228 hectolitres par hectare

12. Moût de raisins partiellement fermenté Trebbiano-Moscato «Castelfranco Emilia»

228 hectolitres par hectare

13. Moscato-Trebbiano «Castelfranco Emilia»

219 hectolitres par hectare

14. Moscato-Trebbiano pétillant «Castelfranco Emilia»

219 hectolitres par hectare

15. Moût de raisins partiellement fermenté Moscato-Trebbiano «Castelfranco Emilia»

219 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

Les vins et moûts de raisins partiellement fermentés pouvant bénéficier de l'IGP «Castelfranco Emilia» sont élaborés à partir de raisins cultivés dans une zone de production qui comprend:

- l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes de la province de Bologne: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bologne, Calderara di Reno, Crevalcore, Sala Bolognese, San Giovanni Persiceto, S. Agata Bolognese et Zola Predosa, ainsi que l'ensemble du territoire de Bazzano et de Crespellano dans la municipalité de Valsamoggia;
- l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes de la province de Modène: Castelfranco Emilia, Spilamberto, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine, Nonantola, Ravarino, San Cesario sul Panaro et Savignano sul Panaro.

7. Cépages principaux

Montù B. – Montuni

Moscato Bianco B. – Moscato

Trebbiano Modenese B. – Trebbiano

Trebbiano Romagnolo B.– Trebbiano

Trebbiano Toscano B.– Trebbiano

8. Description du ou des liens

8.1. «Castelfranco Emilia» — toutes catégories: vin, vin pétillant et moût de raisins partiellement fermenté

Facteurs liés au sol, au climat et aux cultures contribuant au lien

La zone de production des vins «Castelfranco Emilia» s'étend sur la plaine centrale d'Emilia chevauchant les provinces de Bologne et de Modène. La plaine, située au pied des Apennins, présente des températures et des niveaux de précipitations typiques du climat continental avec des étés chauds et des hivers froids. Les terres de la plaine centrale d'Emilia sont d'origine alluviale et présentent des pentes très douces. La composition chimique de ses sols, dans lesquels le potassium (K) prévaut sur le phosphore (P), se caractérise par un bon apport en azote (N) total. La composition physico-mécanique du sol sur la rive droite de la rivière Panaro est de consistance moyenne, à tendance argileuse. Les horizons superficiels et profonds contiennent souvent du gravier en raison des sédiments fluviaux déposés au cours du dernier millénaire. Les rivières Panaro et Samoggia et d'autres cours d'eau mineurs qui prennent leur source dans les Apennins, ainsi que les bons niveaux d'eau souterraine, garantissent un approvisionnement en eau suffisant.

Étant donné que les conditions pédoclimatiques de la plaine de Modène et de Bologne sont propices à la croissance naturelle de la vigne, la méthode de culture repose sur un système de palissage à cordons permanents et à branches tombantes visant à contenir la croissance vigoureuse des plantes, à permettre une répartition homogène des bourgeons et la capture d'énergie rayonnante, et à faire bénéficier les grappes d'une quantité suffisante d'air et de lumière.

Le sol, le climat et les conditions de culture sont uniformes dans les plaines et les contreforts des provinces de Bologne et de Modène, où la fertilité des terres et la disponibilité du potassium (K), dont on connaît le rôle dans le processus d'accumulation de sucre dans les fruits, ainsi que le système de palissage adopté par les viticulteurs, assurent une maturation optimale des raisins.

Facteurs humains et historiques contribuant au lien

Historiquement, le territoire de «Castelfranco Emilia» a marqué la frontière entre deux villes rivales, Bologne appartenant aux États pontificaux et Modène étant la capitale du duché de Modène et de Reggio Emilia, proche de la maison royale de Habsbourg-Lorraine. En arrivant de l'ouest et en traversant la rivière Panaro sur le pont de Sant'Ambrogio près de Modène, où se trouvait la frontière entre le duché et l'État papal, il était possible de voir les vignobles Lambrusco céder la place aux vignobles cultivant des cépages blancs tels que Montù, Trebbiano et Albana. En 1929, Castelfranco Emilia, qui appartenait jusqu'alors à la province de Bologne, devient une commune de la province de Modène.

La tradition ancestrale du vin blanc de la région est confirmée par les premières publications ampélographiques. Dès 1823, le cépage «Montù», synonyme de «Montonego», et le vin qui en est issu, y compris mélangé avec d'autres cépages blancs, ont été mentionnés.

Les facteurs humains en jeu sont les activités des agriculteurs et viticulteurs locaux qui, grâce à leur expertise agronomique et œnologique, ont réussi à faire connaître les vins «Castelfranco Emilia».

La technique de culture repose sur des systèmes de conduite en espalier à cordon unique ou à double cordon permanent afin de contenir la vigueur des plantes et de garantir une exposition des grappes de raisins à la lumière du soleil suffisante pour que les raisins atteignent une maturité optimale.

À maturité, les raisins présentent une bonne teneur en sucre associée à une acidité élevée et une bonne teneur en substances aromatiques propres aux cépages cultivés.

Cela se reflète dans les aspects techniques de la production, notamment la combinaison des cépages, les méthodes de conduite — qui assurent une production équilibrée et adaptée aux caractéristiques pédoclimatiques locales — et les pratiques œnologiques, y compris la remise en fermentation naturelle en bouteille ou en autoclaves.

8.2. «Castelfranco Emilia» — Catégorie «vins»

Informations concernant les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée

Les produits de l'IGP «Castelfranco Emilia» dans la catégorie «vin » sont de couleur jaune paille d'intensité variable, avec des arômes floraux marqués typiques des principaux cépages.

Leur fraîcheur et leurs arômes parfumés contribuent à un goût équilibré. Les vins sont bien structurés et savoureux, ils présentent un titre alcoolométrique modéré et une note d'acidité marquée, mais pas trop dominante. Leur teneur en sucre varie de sec à doux.

Ce sont des vins prêts à boire ne se prêtant pas au vieillissement, qui se marient très bien avec des plats à base de pâtes et des plats à base de viande blanche ou de poisson. Idéalement, ces vins doivent être dégustés au cours de l'année qui suit leur année de production afin de mieux apprécier leurs caractéristiques organoleptiques spécifiques.

Les caractéristiques qualitatives des vins sont influencées par les conditions pédoclimatiques de la zone de production, qui jouit d'un climat tempéré, frais et venteux, de sols bien drainés et d'une bonne disponibilité en eau, ainsi que de fortes variations de température pendant la période de maturation des raisins. Ces facteurs favorisent la maturation optimale des raisins et le développement d'une bonne teneur en sucre et en acidité, associée aux autres caractéristiques organoleptiques et qualitatives liées aux cépages utilisés, qui se reflètent ensuite dans les vins qui en sont issus.

Le lien causal est donc fondé sur les qualités spécifiques du produit imputables à son origine géographique.

8.3. «Castelfranco Emilia» — Catégorie «vin pétillant»

Informations concernant les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée

Dans la région d'Émilie-Romagne, y compris dans la zone de production des vins IGP «Castelfranco Emilia», la production de vins pétillants est une tradition ancestrale. Les vins pétillants «Castelfranco Emilia» étant très appréciés par les consommateurs, leur production est commercialement viable.

À maturité, les raisins présentent une bonne teneur en sucre, associée à une acidité élevée et une bonne teneur en substances aromatiques propres aux cépages cultivés. Ils sont donc bien adaptés à la prise de mousse pour la production de vins appartenant à la catégorie «vin pétillant».

L'élaboration des vins pétillants «Castelfranco Emilia» repose sur une remise en fermentation en autoclaves (méthode Charmat) ou en bouteilles, permettant d'obtenir des vins pétillants présentant une surpression due à l'anhydride carbonique produit par la fermentation.

Les vins pétillants sont de couleur jaune paille, présentent un bon degré d'acidité et un titre alcoométrique modéré. La mousse, obtenue par remise en fermentation en autoclaves ou par fermentation en bouteille, est fine, persistante et évanescence, et permet de faire ressortir les notes aromatiques florales et fruitées des principaux cépages de chaque type. Les vins pétillants sont prêts à boire et leur dégustation est optimale au cours de l'année qui suit l'année de production.

Les caractéristiques qualitatives des vins pétillants sont influencées par les conditions pédoclimatiques de la zone de production, qui jouit d'un climat tempéré, frais et venteux, de sols bien drainés et d'une bonne disponibilité en eau, ainsi que de fortes variations de température pendant la période de maturation des raisins. Ces facteurs favorisent la maturation optimale des raisins et le développement d'une bonne teneur en sucre et en acidité, associée aux autres caractéristiques organoleptiques et qualitatives liées aux cépages utilisés, qui se reflètent ensuite dans les vins qui en sont issus.

Le lien causal est donc fondé sur les qualités spécifiques du produit imputables à son origine géographique.

8.4. «Castelfranco Emilia» – Catégorie «moût de raisins partiellement fermenté»

Informations concernant les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée

La production d'un produit doux et effervescent dans la catégorie «moût de raisins partiellement fermenté» a évolué dans la zone de production des vins de l'IGP «Castelfranco Emilia».

Les conditions pédologiques de la zone de production se caractérisent par des terres fertiles d'origine alluviale, avec des sols semi-légers ou argileux, parfois meubles et graveleux, qui permettent d'obtenir des vignobles productifs.

Les techniques de culture, qui ont été perfectionnées au fil du temps, reposent sur des systèmes de conduite en espalier conçus pour contenir la vigueur des plantes et garantir une exposition suffisante des grappes de raisins à la lumière du soleil pour que les raisins atteignent une maturité optimale.

À maturité, les raisins présentent une bonne teneur en sucre, associée à une acidité élevée et une bonne teneur en substances aromatiques propres aux cépages cultivés, qui sont plus prononcées dans les moûts de raisins partiellement fermentés, caractérisés par une mousse fine et évanescence.

Les types de moûts de raisins partiellement fermentés sont produits par remise en fermentation en autoclaves de moût de raisins ou de moût de raisins partiellement fermenté, et présentent donc une surpression importante due à l'anhydride carbonique produit par la fermentation.

Les moûts sont de couleur jaune paille et présentent une bonne acidité, un titre alcoométrique acquis réduit et un taux de sucre résiduel important, ce qui est typique des moûts partiellement fermentés. Ils présentent des arômes floraux et fruités marqués, typiques des principaux cépages de chaque type. La mousse est fine et évanescence. Dans ce cas également, les produits sont prêts à boire et leur dégustation est optimale au cours de l'année qui suit l'année de production.

Les caractéristiques qualitatives sont influencées par les conditions pédoclimatiques de la zone de production, qui jouit d'un climat tempéré, frais et venteux, de sols bien drainés et d'une bonne disponibilité en eau, ainsi que de fortes variations de température pendant la période de maturation des raisins. Ces facteurs favorisent la maturation optimale des raisins et le développement d'une bonne teneur en sucre et en acidité, associée aux autres caractéristiques organoleptiques et qualitatives liées aux cépages utilisés, qui se reflètent ensuite dans les produits qui en sont issus.

Le lien causal est donc fondé sur les qualités spécifiques du produit imputables à son origine géographique.

9. **Autres conditions essentielles**

Étiquetage des types avec mention de deux cépages sur l'étiquette (Trebbiano-Moscato et vice versa)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Outre la règle spécifique de l'UE relative à la mention de deux variétés à raisins de cuve sur l'étiquette [article 50, paragraphe 1, point a) ii) du règlement (UE) 2019/33], il a été précisé que les raisins du cépage minoritaire doivent représenter au moins 15 % du total. La législation nationale le prévoit à l'article 45 de la loi 238/2016.

«Castelfranco Emilia» – Catégories «vin», «vin pétillant» et «moût de raisins partiellement fermenté»

Cadre juridique:

dans la législation de l'Union

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Pour les produits des catégories «vin pétillant» et «moût de raisins partiellement fermenté», des bouchons «champignons» peuvent être utilisés à condition que toute capsule recouvrant le bouchon ne dépasse pas 7 cm.

Ce type de bouchon peut être utilisé dans le cadre d'une dérogation prévue par la législation de l'UE [article 57, paragraphe 2, du règlement (UE) 2019/33].

Zone de production viticole**Cadre juridique:**

dans la législation de l'Union

Type de condition supplémentaire:

dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La législation pertinente de l'UE [actuellement l'article 5 du règlement (UE) 2019/33] autorise le processus de vinification, y compris la prise de mousse, pour obtenir des vins pétillants et des moûts de raisins partiellement fermentés, non seulement dans la zone de production délimitée pour les raisins, mais aussi dans les zones voisines de la région d'Émilie-Romagne.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15995>

Publication d'une demande d'enregistrement 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

(2023/C 60/24)

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

«Bohusläns blåmusslor»

N° UE: PDO-SE-02616 – le 17.6.2020

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Bohusläns blåmusslor»

2. État membre ou pays tiers

Suède

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit:

Classe 1.7: Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

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

Les «Bohusläns blåmusslor» sont des moules bleues (*Mytilus edulis*) cultivées dans l'archipel du Bohuslän.

Les «Bohusläns blåmusslor» présentent les caractéristiques suivantes.

Caractéristiques physiques

Aspect: les «Bohusläns blåmusslor» sont des moules à coquille fine qui possèdent deux demi-coquilles allongées et quasi-identiques à l'extrémité pointue. La coquille a souvent une base un peu plus large, et est légèrement plus plate, que dans d'autres zones maritimes. Elle présente une couleur brun-noir avec des reflets bleus. L'intérieur de la coquille est brillant et iridescent. Il est de couleur blanc nacré avec des reflets bleu clair. Les demi-coquilles sont remplies d'une quantité variable d'œufs (femelles) et de laitance (mâles).

Taille: pas plus de 50 pièces/kg

Longueur: de 4,5 cm à 10 cm

Teneur en chair: la chair de la moule représente au moins 20 % du poids vif.

Caractéristiques chimiques:

Eau: 85g/100g de partie comestible

Protéines: 10 – 12g/100 g de partie comestible

Matière grasse: 1,4 – 1,6 g/100 g de partie comestible

⁽¹⁾ JOL 343 du 14.12.2012, p. 1.

dont

Acides gras saturés: 0,25 – 0,4 g/100 g de partie comestible

Acides gras mono-insaturés: 0,3 – 0,4 g/100 g de partie comestible

Acides gras polyinsaturés: 0,4 – 0,5 g/100 g de partie comestible

dont

Acides gras omega-3: 0,30 – 0,35 g/100 g de partie comestible

Acides gras omega-6: 0,10 – 0,15 g/100 g de partie comestible

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: la chair de la moule est brillante et caractérisée par une teinte jaune-brun clair qui peut devenir rose chez les femelles remplies d'œufs lors de la période de reproduction.

Odeur: parfum frais et marqué de mer et de varech, avec des nuances de noisette et de terre.

Goût: très frais avec des notes d'umami, de noisette et de crabe. Ces saveurs sont renforcées pendant la période de reproduction qui s'étend de mai à juillet.

Consistance: fondante à texture ferme qui offre une certaine résistance sous la dent sans faire l'effet d'être coriace.

Durée de conservation: les «Bohusläns blåmusslor» restent fraîches pendant 7 à 11 jours, à condition que la chaîne du froid ne soit pas rompue.

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

Les «Bohusläns blåmusslor» se nourrissent en filtrant les particules naturelles riches en nutriments qui sont présentes dans les planctons.

Matières premières: la production des «Bohusläns blåmusslor» concerne les moules communes (*Mytilus edulis*) présentes à l'état naturel dans la région. Les «Bohusläns blåmusslor» sont cultivées en suspension libre, sans contact avec le fond, à une profondeur maximale d'environ 9 mètres.

Les «Bohusläns blåmusslor» sont récoltées tout au long de l'année lorsqu'elles atteignent l'âge de 15 mois au moins.

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

L'élevage et le nettoyage des «Bohusläns blåmusslor» doivent se dérouler dans l'aire géographique décrite au point 4.

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*

—

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

La zone de production des «Bohusläns blåmusslor» se compose des parties de l'archipel du Bohuslän qui s'étendent de la frontière norvégienne, au nord, jusqu'au fleuve Nordre, au sud, ainsi que la partie de la côte du Bohuslän située à moins de cinq km de la ligne côtière à des niveaux d'eau normaux, dans les localités et les comtés suivants:

Hodal, Strömstad et Tjärnö dans le district maritime (skeppsreda) de Vätte;

Lur et Tanum dans le district maritime de Tanum;

Kville, Svenneby et Bottna dans le district maritime de Kville;

Tossene et Askum dans le district maritime de Sotenäs;

Bro, Brasäter et Lyse dans le district maritime de Stagenäs;

Håby et Foss dans le district maritime de Tunge;

Skredsvik, Herrestad, Högås, Bokenäs, Dragsmark et Bäve dans le district maritime de Lane;

Forshälla, Resteröd et Ljung dans le district maritime de Fräkne;

Skaftö, Torp, Myckleby, Långelanda, Stala, Tegneby, Röra et Morlanda dans le district maritime d'Orust;

Klövedal, Valla et Stenkyrka dans le district maritime de Tjörn;

Ödsmäl, Norum, Jörlanda, Solberg et Hålta dans le district maritime d'Inlands Nordre;

Lycke, Marstrand, Torsby et Harestad dans le district maritime d'Inlands Söndre.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre l'aire géographique et les caractéristiques spécifiques des «Bohusläns blåmusslor» repose à la fois sur les conditions naturelles de l'aire géographique et sur des facteurs humains.

Spécificités du produit:

Les «Bohusläns blåmusslor» sont cultivées sur des cordes librement suspendues sans contact avec le fond, ce qui rend les «Bohusläns blåmusslor», contrairement à plusieurs autres types de moules présents sur le marché, exemptes de sable et d'argile.

Les «Bohusläns blåmusslor» ont la coquille fine et sont bien charnues (au moins 20 % du poids vif est constitué de chair de moule). La base de leurs demi-coquilles est généralement un peu plus plate et plus large que celle des moules cultivées dans d'autres zones maritimes.

La chair des «Bohusläns blåmusslor» est brillante. Les «Bohusläns blåmusslor» présentent une odeur fraîche de mer et de varech avec des nuances de noisette, ainsi qu'un goût frais avec des notes franches d'umami, de noisette et de crabe. La texture est ferme, ce qui procure une agréable sensation en bouche.

Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone de production des «Bohusläns blåmusslor» est située dans la partie du Skagerrak constituée par l'archipel du Bohuslän. Celui-ci est principalement composé d'une ou de deux lignes d'îles séparant le continent de la haute mer, dont la houle et les vents sont souvent puissants.

La température, la salinité et les conditions nutritionnelles de l'eau, conjuguées à la présence naturelle dans la région de larves pélagiques de la moule bleue (*Mytilus edulis*), constituent les conditions naturelles à la base de l'élevage des «Bohusläns blåmusslor».

Les conditions naturelles d'élevage sont définies par un certain nombre de courants marins. Le plus significatif de ces courants est le courant de surface de la Baltique, qui transporte de l'eau riche en nutriments en provenance de la mer Baltique dans l'Öresund plus au nord dans la zone de production. Au cours de son voyage vers le nord le long de la côte ouest suédoise, des nutriments supplémentaires sont apportés au courant de surface de la Baltique par des rivières et des fleuves, principalement les fleuves Göta et Nordre.

Lorsque le courant de surface de la Baltique atteint le Skagerrak, il affiche une salinité de 24 à 28 ‰. En raison de sa salinité relativement faible, le courant de surface forme une couche au-dessus de l'eau du Skagerrak, qui présente une salinité nettement plus élevée (35 à 37 ‰). À la surface de la couche, l'eau conserve une température moyenne de 10-11 °C. Dans la couche d'eau plus profonde, la température moyenne descend à 8-9 °C.

Les niveaux de nutriments, principalement de phosphore et d'azote, dans la zone de production des «Bohusläns blåmusslor» varient tout au long de l'année, en raison des volumes plus importants d'eau fluviale venue des terres en hiver qu'en été. La teneur en phosphore et en azote varie ainsi respectivement entre 0,4 et 1,0 µM et entre 15 et 21 µM.

La température et la superposition de l'eau de surface riche en nutriments qui circule au-dessus de l'eau salée dans la zone de production favorisent la croissance du phytoplancton, qui constitue la principale denrée alimentaire des «Bohusläns blåmusslor» (le taux phytoplancton mesuré en chlorophylle A est de 1,2 à 3,0 µg/litre). La grande disponibilité des aliments favorise la croissance rapide des «Bohusläns blåmusslor», ce qui contribue à leur donner une coquille fine et à les rendre bien charnues, la chair de moule étant dotée d'un goût et d'un arôme caractéristiques.

Description des facteurs humains contribuant au lien

L'élevage des «Bohusläns blåmusslor» nécessite des courants d'eau riche en nutriments et présentant une salinité et une température correctes afin que les moules aient un bon accès à la nourriture et que l'élevage se fasse naturellement à partir de larves de moules bleues.

Dans le même temps, les vents violents et la houle puissante ont une incidence négative sur l'élevage des moules bleues et sur la capacité de récolter les «Bohusläns blåmusslor» en automne et en hiver, lorsque les conditions de la zone de production sont souvent affectées par des tempêtes.

Lors de la sélection de l'emplacement des élevages de «Bohusläns blåmusslor», les mytiliculteurs doivent tenir compte des facteurs susmentionnés. Ils choisissent des sites appropriés pour l'élevage des «Bohusläns blåmusslor» en combinant les connaissances traditionnelles des conditions locales dans les différentes parties de la zone de production (vents, directions du vent et cours d'eau) avec des informations sur les caractéristiques du milieu marin (température de l'eau, salinité, conditions nutritionnelles) issues des analyses régulièrement effectuées dans la zone de production.

Les caractéristiques des «Bohusläns blåmusslor» dépendent également du traitement des moules après la récolte. Afin de préserver les caractéristiques des moules en croissance, les mytiliculteurs refroidissent les moules fraîchement récoltées avec de l'eau de mer en circulation (5-6 °C) dans les cinq heures suivant la récolte. Pendant la période estivale, de juin à août, où la température de l'air est relativement élevée, les mytiliculteurs refroidissent les moules directement à bord du navire de récolte. Les moules récoltées sont refroidies dans des bassins d'eau ou de grands sacs. Les moules fraîchement récoltées peuvent être entreposées dans l'eau de refroidissement pendant une durée maximale de sept jours sans modification des caractéristiques des moules, à condition que les moules soient mises au repos pendant le stockage.

Avant d'être conditionnées pour la vente, les «Bohusläns blåmusslor» sont débarrassées de leurs salissures organiques, notamment de leurs algues marines, par brossage. Elles sont ensuite contrôlées manuellement afin de s'assurer que les moules destinées à la vente répondent aux exigences de qualité des «Bohusläns blåmusslor».

L'élevage des «Bohusläns blåmusslor» repose sur la gestion durable de la population de moules bleues et exige des mytiliculteurs qu'ils connaissent le cycle de vie et les conditions d'élevage des moules bleues dans les conditions naturelles de la zone de production des «Bohusläns blåmusslor».

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation_blamusslor_2022_10_12.pdf

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



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

FR