



### Sommaire

#### I Résolutions, recommandations et avis

##### RECOMMANDATIONS

###### Commission européenne

2023/C 103/01	Recommandation de la Commission du 14 mars 2023 relative au stockage de l'énergie — Soutenir un système énergétique de l'UE décarboné et sûr .....	1
---------------	--	---

#### IV Informations

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

###### Commission européenne

2023/C 103/02	Taux de change de l'euro — 17 mars 2023 .....	6
2023/C 103/03	Commission administrative des Communautés européennes pour la sécurité sociale des travailleurs migrants — Taux de conversion des monnaies en application du règlement (CEE) n° 574/72 du Conseil ...	7

#### V Avis

##### AUTRES ACTES

###### Commission européenne

2023/C 103/04	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 .....	9
2023/C 103/05	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 .....	17



## I

(Résolutions, recommandations et avis)

## RECOMMANDATIONS

## COMMISSION EUROPÉENNE

## RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 14 mars 2023

relative au stockage de l'énergie — Soutenir un système énergétique de l'UE décarboné et sûr

(2023/C 103/01)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 292,

considérant ce qui suit:

- (1) La Commission a présenté le pacte vert pour l'Europe, la stratégie visant, entre autres, à parvenir à la neutralité climatique à l'horizon 2050 <sup>(1)</sup>. Dans ce contexte, le paquet «Ajustement à l'objectif 55» <sup>(2)</sup> vise à réduire les émissions nettes de gaz à effet de serre d'au moins 55 % d'ici à 2030. En outre, et dans le contexte de l'invasion non provoquée de l'Ukraine par la Russie et de l'instrumentalisation de son approvisionnement énergétique, la communication <sup>(3)</sup> et le plan <sup>(4)</sup> REPowerEU proposent des mesures visant à mettre rapidement fin à la dépendance à l'égard des combustibles fossiles russes et à surmonter la crise énergétique en accélérant la transition vers une énergie propre et en unissant nos forces pour parvenir à un système énergétique plus résilient.
- (2) Étant donné que la production et l'utilisation d'énergie représentent plus de 75 % des émissions de gaz à effet de serre de l'Union, la décarbonation du système énergétique est essentielle pour atteindre ces objectifs. Afin de réaliser les objectifs de l'Union en matière de climat et d'énergie, notre système énergétique fait l'objet d'une profonde transformation caractérisée par une amélioration de l'efficacité énergétique, le déploiement massif et rapide de la production d'énergie renouvelable variable, un plus grand nombre d'acteurs, des systèmes plus décentralisés, plus numérisés et plus interconnectés et une électrification accrue de l'économie. Une telle transformation exige une plus grande flexibilité, comprise comme la capacité du système énergétique à s'adapter à l'évolution des besoins du réseau et à gérer la variabilité et l'incertitude de l'offre et de la demande dans le respect de tous les délais pertinents. Les modèles <sup>(5)</sup> montrent une relation directe, parfois exponentielle, entre le besoin de flexibilité (quotidien, hebdomadaire et mensuel) et le déploiement de la production d'énergie renouvelable. Par conséquent, le besoin de flexibilité sera particulièrement important dans les années à venir, étant donné que la part des énergies renouvelables dans le système électrique devrait atteindre 69 % d'ici à 2030.

<sup>(1)</sup> COM(2019) 640 final. Le pacte vert pour l'Europe fixe également des objectifs allant au-delà de la neutralité climatique, tels que l'arrêt de la perte de biodiversité, la réduction et l'élimination de la pollution et le découplage entre croissance économique et utilisation des ressources en adoptant des approches fondées sur l'économie circulaire.

<sup>(2)</sup> COM(2021) 550 final.

<sup>(3)</sup> COM(2022) 108 final.

<sup>(4)</sup> COM(2022) 230 final.

<sup>(5)</sup> Voir la section 2.2 du document de travail des services de la Commission SWD(2023) 57.

- (3) Les nouveaux défis opérationnels nécessiteront également des services supplémentaires dans le futur système électrique (par exemple, les services d'équilibrage et les services auxiliaires non liés au réglage de la fréquence <sup>(6)</sup> afin de garantir la stabilité et la fiabilité et, en définitive, la sécurité de l'approvisionnement en électricité.
- (4) Différentes technologies peuvent apporter au système énergétique la flexibilité nécessaire, telles que le stockage de l'énergie, la participation active de la demande, la flexibilité du côté de l'offre et les interconnexions. En particulier, différentes technologies de stockage d'énergie (par exemple, mécaniques, thermiques, électriques, électrochimiques et chimiques) peuvent fournir divers services à des échelles et à des échéances différentes. Par exemple, le stockage thermique, en particulier le stockage thermique à grande échelle dans les systèmes de chauffage urbain, peut fournir des services de flexibilité et d'équilibrage au réseau électrique et, partant, apporter une solution d'intégration du système permettant de réduire les coûts en absorbant la production d'électricité renouvelable variable (par exemple, les énergies éolienne et solaire). En outre, les technologies de stockage d'énergie peuvent constituer une solution technique pour assurer la stabilité et la fiabilité.
- (5) Le stockage d'énergie dans le système électrique est défini à l'article 2, point 59, de la directive (UE) 2019/944 du Parlement européen et du Conseil <sup>(7)</sup> et couvre différentes technologies. La directive (UE) 2019/944 porte sur la participation du stockage d'énergie au marché de l'électricité, y compris la fourniture de services de flexibilité dans des conditions de concurrence équitables avec les autres ressources énergétiques.
- (6) Au-delà du système électrique, le stockage d'énergie, tel que le stockage thermique, peut contribuer au système énergétique de multiples manières. Par exemple, le stockage d'énergie qui complète les générateurs de chaleur et de froid renouvelables dans le cadre de systèmes de chauffage individuels et urbains permet de couvrir une proportion plus élevée de la demande de chauffage par des sources renouvelables variables et à basse température, telles que l'énergie géothermique superficielle, l'énergie solaire thermique et l'énergie ambiante. La promotion de ces systèmes de chauffage renouvelables est essentielle pour abandonner les systèmes de chauffage à combustibles fossiles, en particulier dans les bâtiments.
- (7) Le stockage de l'énergie peut jouer un rôle crucial dans la décarbonation du système énergétique, contribuant ainsi à l'intégration du système énergétique et à la sécurité de l'approvisionnement. Un système énergétique décarboné nécessitera des investissements importants dans les capacités de stockage sous toutes leurs formes. Les technologies de stockage d'énergie peuvent faciliter l'électrification de différents secteurs économiques, notamment le bâtiment et les transports. Par exemple, grâce à l'adoption de véhicules électriques et à leur contribution à l'équilibrage du réseau électrique par la participation active de la demande (notamment, en absorbant l'électricité excédentaire en période de forte production d'énergie renouvelable et de demande faible). L'énergie stockée dans les batteries des véhicules électriques peut également être utilisée efficacement pour alimenter les habitations et contribuer à stabiliser le réseau.
- (8) Le stockage de l'énergie, en particulier «en aval du compteur», peut aider les consommateurs, tant les ménages que les industries, à maximiser leur autoconsommation, c'est-à-dire leur consommation de l'énergie renouvelable qu'ils produisent eux-mêmes et leur permettre ainsi de réduire leur facture énergétique.
- (9) En ce qui concerne les systèmes énergétiques moins interconnectés ou non interconnectés, tels que les îles, les régions reculées ou les régions ultrapériphériques de l'UE, les ressources de flexibilité, notamment le stockage de l'énergie, peuvent les aider de manière significative à s'éloigner des combustibles fossiles importés et à gérer des niveaux élevés de variabilité saisonnière et à court terme de l'approvisionnement en énergies renouvelables.
- (10) Le stockage de l'énergie se heurte à un certain nombre de défis qui peuvent avoir une incidence sur son déploiement aux niveaux nécessaires pour soutenir utilement la transition énergétique. Certains de ces défis sont liés à la nécessité d'une visibilité et d'une prévisibilité à long terme des revenus afin de faciliter l'accès au financement.
- (11) Le marché de l'électricité de l'Union est conçu pour déjà permettre au stockage de l'énergie de participer à tous les marchés de l'électricité. Cela fournit une base permettant de combiner différents flux de revenus (diversification des revenus) afin de soutenir la viabilité du modèle économique du stockage d'énergie et de maximiser la valeur ajoutée de ce stockage pour le système énergétique.

<sup>(6)</sup> Tels que définis à l'article 2, points 45 et 49, de la directive (UE) 2019/944 (JO L 158 du 14.6.2019, p. 125).

<sup>(7)</sup> Directive (UE) 2019/944 du Parlement européen et du Conseil du 5 juin 2019 concernant des règles communes pour le marché intérieur de l'électricité et modifiant la directive 2012/27/UE (JO L 158 du 14.6.2019, p. 125).

- (12) Les lignes directrices concernant les aides d'État au climat, à la protection de l'environnement et à l'énergie <sup>(8)</sup> encouragent les États membres à introduire des critères ou des caractéristiques supplémentaires dans leurs mesures en faveur de la sécurité d'approvisionnement afin de promouvoir le recours à des technologies plus vertes (ou de limiter le recours à des technologies polluantes) nécessaires pour soutenir la réalisation des objectifs de l'Union en matière de protection de l'environnement. Ces critères ou caractéristiques devraient permettre d'accroître la proportion du stockage bénéficiant des mesures en faveur de la sécurité d'approvisionnement.
- (13) Les gestionnaires de réseau de transport sont tenus de prendre en compte le potentiel d'utilisation des installations de stockage d'énergie dans leur plan décennal de développement du réseau <sup>(9)</sup>. Toutefois, le mode d'exploitation courant du stockage d'énergie, qui consiste à injecter de l'électricité dans le réseau lorsque les niveaux de production sont faibles et à consommer de l'électricité lorsqu'ils sont élevés, peut être davantage exploité lors de la planification des réseaux. La consommation du réseau aux heures de pointe peut être réduite au moyen de redevances d'accès au réseau et de régimes tarifaires conçus de manière à renforcer l'utilisation d'outils de flexibilité tels que le stockage de l'énergie.
- (14) Le partage de l'électricité stockée est susceptible de procurer des avantages plus larges au système grâce à la participation active de la demande, lorsque les clients finals sont exposés à des signaux de prix appropriés ou sont autorisés à participer à des mécanismes de flexibilité. Comme le prévoit la directive (UE) 2019/944, les clients finals agissant conjointement ne devraient être soumis à aucune redevance en double lorsqu'ils fournissent des services de flexibilité aux gestionnaires du réseau au moyen d'installations de stockage en amont du compteur.
- (15) La mise à jour des plans nationaux en matière d'énergie et de climat pour la période 2021-2030 prévue à l'article 14 du règlement (UE) 2018/1999 sur la gouvernance de l'union de l'énergie et de l'action pour le climat <sup>(10)</sup> devrait être plus ambitieuse en ce qui concerne l'accélération de la transition écologique et le renforcement de la sécurité énergétique conformément au train de mesures visant à réaliser le pacte vert pour l'Europe <sup>(11)</sup> et à REPowerEU. La mise à jour des plans nationaux en matière d'énergie et de climat devrait également prévoir des objectifs nationaux visant à accroître la flexibilité du système conformément à l'article 4, point d) 3), dudit règlement. Ces plans nationaux actualisés devraient également présenter des politiques et des mesures pertinentes pour répondre aux besoins d'investissement recensés dans le cadre de REPowerEU, ainsi qu'à la priorité essentielle consistant à protéger la compétitivité et l'attractivité de l'Union vis-à-vis des partenaires mondiaux, tout en tenant compte des incidences environnementales, en particulier sur les habitats et les écosystèmes <sup>(12)</sup>. Les plans nationaux en matière d'énergie et de climat sont l'occasion d'explorer les synergies entre les cinq dimensions de l'union de l'énergie <sup>(13)</sup>, en particulier en ce qui concerne les avantages du stockage de l'électricité.

#### RECOMMANDE:

- (1) Les États membres tiennent compte du double rôle (producteur/consommateur) du stockage d'énergie lorsqu'ils définissent le cadre et les procédures réglementaires applicables, en particulier lors de la mise en œuvre de la législation de l'Union relative au marché de l'électricité, afin de supprimer les obstacles existants. Il s'agit notamment d'éviter la double imposition et de faciliter les procédures d'octroi de permis <sup>(14)</sup>. Les autorités de régulation nationales devraient également tenir compte de ce rôle lorsqu'elles établissent les redevances d'accès au réseau et les régimes tarifaires, conformément à la législation de l'Union.

<sup>(8)</sup> Communication de la Commission — Lignes directrices concernant les aides d'État au climat, à la protection de l'environnement et à l'énergie pour 2022, C/2022/481 (JO C 80 du 18.2.2022, p. 1).

<sup>(9)</sup> Règlement (UE) n° 347/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2013 concernant des orientations pour les infrastructures énergétiques transeuropéennes (JO L 115 du 25.4.2013, p. 39).

<sup>(10)</sup> JO L 328 du 21.12.2018, p. 1.

<sup>(11)</sup> [https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal\\_fr#documents](https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_fr#documents)

<sup>(12)</sup> Afin d'atteindre les objectifs du pacte vert pour l'Europe et de respecter le principe consistant à «ne pas nuire», il est également nécessaire de tenir compte des compromis environnementaux plus larges du stockage de l'énergie et de proposer des solutions pour les atténuer ou les neutraliser.

<sup>(13)</sup> COM(2015) 80.

<sup>(14)</sup> Voir également la recommandation (UE) 2022/822 de la Commission du 18 mai 2022 relative à l'accélération des procédures d'octroi de permis pour les projets dans le domaine des énergies renouvelables et à la facilitation des accords d'achat d'électricité (JO L 146 du 25.5.2022, p. 132), et le règlement (UE) 2022/2577 du Conseil du 22 décembre 2022 établissant un cadre en vue d'accélérer le déploiement des énergies renouvelables (JO L 335 du 29.12.2022, p. 36).

- (2) Les États membres recensent les besoins de flexibilité de leurs systèmes énergétiques à court, moyen et long terme et, dans les mises à jour de leurs plans nationaux en matière d'énergie et de climat, renforcent les objectifs et les politiques et mesures connexes qui visent à promouvoir, avec un bon rapport coût-efficacité, le déploiement du stockage d'énergie, tant à l'échelle du réseau qu'en aval du compteur, ainsi que la participation active de la demande et la flexibilité. Les États membres devraient également évaluer les besoins en capacités de fabrication pour les technologies pertinentes de stockage d'énergie.
- (3) Les États membres, en particulier leurs autorités de régulation nationales, veillent à ce que les gestionnaires de système énergétique évaluent plus avant les besoins de flexibilité de leurs systèmes lors de la planification des réseaux de transport et de distribution, en examinant notamment le potentiel de stockage d'énergie (à court et à long terme) et la question de savoir si ce stockage peut constituer une alternative plus rentable aux investissements dans le réseau. Ils devraient également prendre en considération tout le potentiel des sources de flexibilité, en particulier le stockage d'énergie, lors de l'évaluation de leur capacité de raccordement (par exemple, en tenant compte des contrats de raccordement flexibles) et de l'exploitation du système.
- (4) Les États membres recensent les déficits de financement potentiels pour le stockage d'énergie à court, moyen et long terme, y compris le stockage en aval du compteur (thermique et utilisant de l'électricité) et d'autres instruments de flexibilité et, s'il apparaît qu'il faut faire appel à des ressources flexibles supplémentaires pour atteindre les objectifs en matière de sécurité d'approvisionnement et les objectifs environnementaux, étudient la nécessité éventuelle d'instruments de financement qui assurent la visibilité et la prévisibilité des revenus.
- (5) Les États membres examinent si les services de stockage d'énergie, en particulier l'utilisation de la flexibilité dans les réseaux de distribution et la fourniture de services auxiliaires non liés au réglage de la fréquence, sont suffisamment rémunérés, et si les opérateurs peuvent cumuler la rémunération de plusieurs services.
- (6) Les États membres devraient envisager des procédures de mise en concurrence si cela est nécessaire pour parvenir à un niveau de déploiement de sources de flexibilité suffisant pour atteindre des objectifs transparents en matière de sécurité d'approvisionnement et d'environnement, conformément aux règles en matière d'aides d'État. Il convient d'étudier les améliorations possibles dans la conception des mécanismes de capacité afin de faciliter la participation des sources de flexibilité, y compris le stockage d'énergie, par exemple en veillant à ce que les facteurs de réduction soient appropriés au regard de l'objectif poursuivi en matière de sécurité d'approvisionnement, en diminuant la capacité admissible minimale et le volume d'offre minimal, en facilitant l'agrégation, en abaissant les limites d'émissions de CO<sub>2</sub> ou en donnant la priorité aux technologies plus vertes, conformément aux lignes directrices concernant les aides d'État au climat, à la protection de l'environnement et à l'énergie.
- (7) Les États membres recensent toutes les mesures spécifiques, réglementaires et non réglementaires, nécessaires pour supprimer les obstacles au déploiement de la participation active de la demande et du stockage en aval du compteur, par exemple en ce qui concerne l'adoption de l'électrification par des secteurs d'utilisation finale en faisant appel à des sources d'énergie renouvelables, le déploiement de l'autoconsommation individuelle ou collective et la recharge bidirectionnelle par l'utilisation de batteries de véhicules électriques.
- (8) Les États membres accélèrent le déploiement d'installations de stockage et d'autres outils de flexibilité dans les îles, les régions isolées et les régions ultrapériphériques de l'UE, dont la capacité de réseau est insuffisante et les connexions instables ou très éloignées du réseau principal, par exemple au moyen de régimes de soutien en faveur de ressources flexibles bas carbone, y compris le stockage, et revoient les critères de raccordement au réseau afin de promouvoir les projets d'énergie hybrides (c'est-à-dire la production et le stockage à partir d'énergies renouvelables).
- (9) Les États membres et les autorités de régulation nationales publient des données détaillées en temps réel sur la congestion du réseau, la limitation de la production à partir d'énergies renouvelables, les prix de marché, les énergies renouvelables, le contenu en émissions de gaz à effet de serre, et les installations de stockage d'énergie en place, afin de faciliter les décisions d'investissement dans de nouvelles installations de stockage d'énergie.
- (10) Les États membres continuent de soutenir la recherche et l'innovation dans le domaine du stockage d'énergie, en particulier les solutions de stockage d'énergie à long terme et les solutions associant l'électricité à d'autres vecteurs énergétiques, et d'optimiser les solutions existantes (par exemple, efficacité, capacité, durée, empreinte climatique et environnementale minimale). Il convient d'envisager des instruments de réduction des risques, tels que des programmes d'accélérateurs technologiques et des régimes de soutien spécifiques pour accompagner les technologies innovantes de stockage d'énergie jusqu'à la phase de commercialisation.

Fait à Bruxelles, le 14 mars 2023.

*Par la Commission*  
Kadri SIMSON  
*Membre de la Commission*

---

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

17 mars 2023

(2023/C 103/02)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0623	CAD	dollar canadien	1,4584
JPY	yen japonais	140,57	HKD	dollar de Hong Kong	8,3387
DKK	couronne danoise	7,4450	NZD	dollar néo-zélandais	1,7014
GBP	livre sterling	0,87488	SGD	dollar de Singapour	1,4262
SEK	couronne suédoise	11,1995	KRW	won sud-coréen	1 389,84
CHF	franc suisse	0,9858	ZAR	rand sud-africain	19,4988
ISK	couronne islandaise	149,30	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,3117
NOK	couronne norvégienne	11,4218	IDR	rupiah indonésienne	16 332,02
BGN	lev bulgare	1,9558	MYR	ringgit malais	4,7649
CZK	couronne tchèque	23,948	PHP	peso philippin	58,118
HUF	forint hongrois	395,93	RUB	rouble russe	
PLN	zloty polonais	4,7045	THB	baht thaïlandais	36,246
RON	leu roumain	4,9208	BRL	real brésilien	5,5872
TRY	livre turque	20,1859	MXN	peso mexicain	19,9829
AUD	dollar australien	1,5874	INR	roupie indienne	87,7870

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



**COMMISSION ADMINISTRATIVE DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES POUR LA SÉCURITÉ  
SOCIALE DES TRAVAILLEURS MIGRANTS**

**Taux de conversion des monnaies en application du règlement (CEE) n° 574/72 du Conseil**

(2023/C 103/03)

Article 107, paragraphes 1, 2 et 4, du règlement (CEE) no 574/72

Période de référence: Janvier 2023

Période d'application: Avril, Mai, Juin 2023

Janv-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Source: BCE

Janv-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Source: BCE

Note: tous les cours de change contre ISK sont calculés à partir des données sur le cours ISK/EUR communiquées par la Banque centrale d'Islande.

Référence: Janv-23	1 EUR en monnaie nationale	1 unité de monnaie nationale en EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Source: BCE

Note: les cours ISK/EUR se fondent sur les données communiquées par la Banque centrale d'Islande.

1. Le règlement (CEE) no 574/72 dispose que le taux de conversion en une monnaie de montants libellés en une autre monnaie est le taux calculé par la Commission et fondé sur la moyenne mensuelle, pendant la période de référence définie au paragraphe 2, des cours de change de référence publiés par la Banque centrale européenne.
2. La période de référence est:
  - le mois de janvier pour les cours à appliquer à partir du 1er avril suivant,
  - le mois d'avril pour les cours à appliquer à partir du 1er juillet suivant,
  - le mois de juillet pour les cours à appliquer à partir du 1er octobre suivant,
  - le mois d'octobre pour les cours à appliquer à partir du 1er janvier suivant.

Les taux de conversion des monnaies seront publiés dans le deuxième *Journal officiel de l'Union européenne* (série C) des mois de février, mai, août et novembre.

V

(Avis)

## 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 103/04)

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

## COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM03

Date de la communication: 29.8.2022

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Modification rédactionnelle dans la description des vins**

Description:

Il est précisé que les vins de la catégorie 1 peuvent être blancs, rouges et rosés.

Cette modification concerne le point 2 du cahier des charges. Le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Par les arrêts 958/2021 et 959/2021, la chambre du contentieux administratif du Tribunal Supremo (Cour suprême) a considéré que le cahier des charges publié avec les arrêts 13/2011 et 3/2011 était toujours en vigueur, à l'exception des points annulés par le Tribunal Supremo, relatifs au champ d'application territorial, et mis à jour avec les modifications mineures apportées ultérieurement, de sorte que certains aspects du cahier des charges doivent revenir à la formulation publiée en 2011.

2. **Délimitation de l'aire géographique**

Description:

Certaines communes relevant des AOP «Utiel-Requena» et «Alicante» sont supprimées de la délimitation géographique.

Le point 4 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

(<sup>1</sup>) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Par les arrêts 958/2021 et 959/2021, la chambre du contentieux administratif du Tribunal Supremo (Cour suprême) a annulé certains points relatifs au champ d'application territorial, au motif qu'il manquait une explication détaillée confirmant le lien entre les communes visées et le produit protégé, de sorte que la formulation du cahier des charges doit être adaptée au contenu des arrêts.

### 3. Ajout de synonymes des cépages

Description:

Sont inclus le nom principal (Alarije) et un synonyme (Malvasía Riojana) de la variété déjà mentionnée, Subirat Parent.

Cette modification concerne le point 6 du cahier des charges. Le document unique reste inchangé car cette variété est indiquée comme secondaire.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

En citant tous les noms possibles d'un cépage déjà visé, il est plus aisé de savoir quelles variétés sont utilisées, étant donné que le synonyme Malvasía Riojana est davantage connu et usité.

### 4. Lien avec l'aire géographique

Description

La description de l'ensemble du paragraphe 7 concernant le lien avec l'aire géographique est modifiée.

Le point 7 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification

Par les arrêts 958/2021 et 959/2021, la chambre du contentieux administratif du Tribunal Supremo (Cour suprême) a considéré que le cahier des charges publié avec les arrêts 13/2011 et 3/2011 était toujours en vigueur, à l'exception des points annulés par le Tribunal Supremo, relatifs au champ d'application territorial, et mis à jour avec les modifications mineures apportées ultérieurement, de sorte que certains aspects du cahier des charges doivent revenir à la formulation publiée en 2011.

### 5. La mention traditionnelle «primero de cosecha» (première cuvée) est ajoutée

Description:

La mention traditionnelle «Primero de cosecha» (première cuvée) est récupérée.

Le point 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Les différentes modifications apportées au cahier des charges ont entraîné une erreur et supprimé la possibilité d'étiqueter des vins avec cette mention traditionnelle qui s'utilisait auparavant.

## 6. Étiquetage des vins avec mention de cépage

Description:

Les noms de l'un des cépages peuvent être utilisés pour les vins qui ont été élaborés exclusivement avec une proportion minimale de 85 % de raisins du cépage concerné (auparavant 100 %), sauf pour le vin de liqueur Moscatel de Valencia, qui doit être élaboré uniquement à partir de la variété Moscatel de Alejandría.

Le point 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Justification:

Les différentes modifications apportées au cahier des charges ont entraîné une erreur et supprimé la possibilité d'étiqueter les vins avec le nom d'un cépage utilisé dans une proportion minimale de 85 %.

Une erreur concernant l'étiquetage des vins qui comporte le nom d'un cépage est corrigée.

### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination(s)

Valencia

#### 2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

#### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
3. Vin de liqueur
6. Vin mousseux aromatique de qualité
8. Vin pétillant

#### 4. Description du ou des vins

1. *Vin blanc*

##### DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les tons jaunes prédominent, allant de jaunes plus pâles à des jaunes dorés. Le vin peut être élevé en fûts. Nez clair et de belle intensité, avec des notes fruitées. Bonne acidité, vins frais et fruités, bonne persistance en bouche.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 300 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

##### Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *Vin rosé et rouge*

## DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rosés présentent des tonalités roses, des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Nez clair et intense avec prédominance d'arômes fruités. Bonne acidité, vins francs et équilibrés en bouche. Avec une bonne persistance. Dans les vins rouges, la robe est généralement très foncée, avec une prédominance de nuances de rouge aux reflets violacés, pourpres, grenat, cerise ou rubis. Nez de belle intensité aux notes très fruitées.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. *Vin portant la mention Crianza, Reserva ou Gran reserva*

## DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent des tons plus accentués par rapport au vin de base. Dans le cas du vin blanc, il s'agit d'un jaune plus intense. Dans le cas du vin rouge, la robe peut atteindre des nuances de rouge tuilé. Au nez, ils présentent un équilibre entre fruits et bois. En bouche, de bonnes sensations rétronasales.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l; si elle est supérieure ou égale à 5 g/l, 300 mg/l pour les vins blancs et 250 mg/l pour les vins rosés; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4. *Vin de liqueur blanc, rosé et rouge*

## DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Dans les vins de liqueur blancs prédominent des tons jaunes, allant du jaune pâle au jaune doré. Les vins rosés présentent des tonalités roses, avec des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Dans le cas d'un vin de liqueur rouge, il y aura des nuances de rouge avec des reflets violacés, pourpres, grenat ou rubis. Nez de bonne intensité, en particulier lorsqu'il provient du cépage Moscatel. En bouche, sucré, gourmand et équilibré, longueur en bouche puissante.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	15

Acidité totale minimale	1,5 gramme/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. *Vin mousseux aromatique de qualité blanc, rosé et rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Si le vin de base est blanc, les tons jaunes, allant du jaune pâle au jaune doré, prédomineront. Si le vin de base est rosé, il présentera des tons roses avec des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Si le vin de base est rouge, les tons seront rouges avec des reflets violacés, pourpres, grenat, cerise ou rubis. Le nez est clair et intense avec des arômes typiques du cépage. En bouche, les vins présentent une bonne acidité et une bonne intensité. Ils sont frais, avec une bonne dissolution du gaz carbonique.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

6. *Vin pétillant blanc, rosé et rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Si le vin de base est blanc, les tons jaunes, allant du jaune pâle au jaune doré, prédominent. Si le vin de base est rosé, il présentera des tons roses avec des reflets couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. Si le vin de base est rouge, les tons seront rouges avec des reflets violacés, pourpres, grenat, cerise ou rubis. Le nez est clair et intense avec des arômes typiques du cépage. En bouche, le vin est frais, fruité et intense, avec une bonne dissolution du gaz carbonique.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	7
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

7. *Vin blanc, rosé et rouge étiqueté avec la mention «Petit Valencia»*

## DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les caractéristiques sont similaires à celles décrites pour les vins blancs, rosés et rouges.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: pour les vins blancs et rosés, 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l; si elle est supérieure ou égale à 5 g/l, 300 mg/l pour les vins blancs et 250 mg/l pour les vins rosés; pour les vins rouges, 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique volumique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique volumique acquis minimal (en % du volume)	4,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

Des pressions appropriées sont appliquées pour l'extraction du vin et sa séparation du marc, de façon à ce que le rendement ne soit pas supérieur à 82 litres de moût ou à 76 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin. Les fractions de vin issues de pressions non adaptées ne peuvent en aucun cas être destinées à la préparation de vins protégés.

Les conditionnements en bois utilisés au cours des processus de vieillissement sont en chêne et d'une capacité adaptée aux limites de volume établies par la réglementation en vigueur pour l'utilisation de certaines mentions traditionnelles.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages rouges

9 100 kilogrammes de raisins par hectare

2. Cépages blancs

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Cépages rouges

69,16 hectolitres par hectare

4. Cépages blancs

91,20 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production couverte par l'appellation d'origine protégée «Valencia» est constituée des parcelles situées dans la province de Valence et comprises dans les unités géographiques plus petites de la zone couverte par l'AOP, dénommées sous-zones et formées par les municipalités énumérées ci-après:

a) sous-zone ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas et Tuéjar;



- b) sous-zone VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuera, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo et Yátova;
- c) sous-zone MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís et Yátova;
- d) sous-zone CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiolo de Malferit, Aiolo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada et Xàtiva.

La zone de production comprend également les parcelles inscrites au casier viticole et exploitées par des membres de coopératives ou par des propriétaires d'établissements vinicoles, inscrites aux registres du conseil régulateur, qui ont traditionnellement été destinées à la production de vins couverts par l'appellation d'origine protégée «Valencia» et sont situées dans les environs des municipalités d'Almansa et de Caudete, dans la province d'Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisoneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti et Casa Hondo, situées sur le territoire municipal d'Almansa, et dans les environs de Vega de Bogarra, Derramador et El Angosto, situées sur le territoire municipal de Caudete.

La zone de production couvre les parcelles de sociétaires de la Cooperativa Vinícola La Viña Coop V qui sont situées dans la municipalité de Villena et inscrites au registre viticole, et qui ont traditionnellement été affectées à la production de vins protégés par l'appellation d'origine «Valencia».

## 7. Cépage(s)

Garnacha Tintorera

Macabeo — Viura

Merseguera

Monastrell

Moscatele de Alejandría

Verdil

## 8. Description du ou des liens

Le climat doux de la sous-zone Valentino associé à sa pluviométrie confère un titre alcoométrique plus élevé aux vins blancs et rouges.

Les caractéristiques continentales de l'Alto Turia se traduisent par un vin blanc plus délicat.

La proximité de la Méditerranée et une pluviométrie plus importante permettent d'obtenir un vin Moscatel très aromatique.

L'amplitude thermique et le relief varié de la sous-zone Clariano donnent des vins rouges très intenses et fruités.

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

Cadre juridique

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

#### Description de la condition

La mention «VALENCIA» apparaîtra de manière bien visible. La sous-zone peut être indiquée lorsque tous les raisins en sont issus. Les noms de l'une des variétés peuvent être utilisés pour les vins qui ont été élaborés exclusivement avec une proportion minimale de 85 % de raisins de la variété concernée, sauf pour le vin de liqueur Moscatel de Valencia, qui doit être élaboré uniquement à partir de la variété Moscatel de Alejandría.

La mention «VINO PETIT VALENCIA» peut être utilisée pour les vins jeunes ayant un titre acquis minimal de 4,5 % vol. et un titre total minimal de 9 % vol, élaborés naturellement. «MOSCATEL DE VALENCIA», ou «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA», peut s'utiliser pour le vin produit avec 100 % de Moscatel de Alejandría, élaboré conformément au point 3 c), quatrième tiret, de l'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007. «VINO DULCE» est indiqué sur les vins de liqueur élaborés conformément au point 3 c), quatrième tiret, de l'annexe XI *ter* du règlement (CE) n° 1234/2007. La mention traditionnelle «Primero de cosecha» (première cuvée) peut être utilisée pour les vins rouges, blancs et rosés dont les raisins sont récoltés dans les dix premiers jours de vendange et qui ont été mis en bouteille dans les trente jours suivant la fin des vendanges, la mention de la cuvée étant obligatoire sur l'étiquette.

#### Lien vers le cahier des charges

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>

---

**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 103/05)

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 <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevasdas di Sardegna»

N° UE: PGI-IT-02834 – 24.3.2022

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s)**

«Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevasdas di Sardegna»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

**3.1. Type de produit**

Classe 2.5. pâtes alimentaires;

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

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

Les «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevasdas di Sardegna» sont un produit à base de pâte fraîche de forme arrondie ou ovale et contenant une farce constituée des ingrédients visés au point 3.2.b).

Au moment de leur mise à la consommation, les «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevasdas di Sardegna» présentent les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques suivantes:

Caractéristiques physiques:

- Forme: le produit fini présente une forme arrondie ou ovale à double couche de pâte et au contour ondulé (également sous forme décorative) ou lisse; d'une épaisseur comprise entre 0,5 mm et 3 mm par couche de pâte; diamètre compris entre 40 mm et 180 mm;
- Poids de chaque «Sebada / Seada / Sabada / Seatta / Savada / Sevada di Sardegna»: entre 30 g au minimum et 300 g au maximum;
- Rapport en poids pâte / farce:
  - la pâte représente entre 40 et 60 % du poids du produit fini;
  - la farce représente entre 40 et 60 % du poids du produit fini.

(1) JOL 343 du 14.12.2012, p. 1.

#### Caractéristiques chimiques:

- Protéines totales: entre 8,0 et 18,0 % pour 100 g de produit;
- Matière grasse: entre 5,0 et 22,0 % pour 100 g de produit, dont 3,0 à 9,0 % de matières grasses saturées;
- Glucides: entre 20,0 et 40,0 % pour 100 g de produit, dont sucres entre 3,0 et 7,0 %;

#### Caractéristiques organoleptiques:

- Consistance du produit frais: moelleuse, avec une pâte homogène;
- Couleur de la pâte: de blanc ivoire à jaune paille;
- Couleur de la farce: de blanc à jaune paille, avec d'éventuelles stries jaunes ou orangées dues à la présence d'écorce de citron ou d'orange;
- Goût: acidulé et aromatisé, plus ou moins intense en bouche selon le mélange de fromages, arôme d'agrumes, contraste sucré / salé;
- Arôme: arômes typiques des huiles essentielles des agrumes.

#### a) Ingrédients de la pâte:

- semoule de blé dur et / ou semoule extrafine («rimacinata») de blé dur et / ou farine de blé tendre;
- saindoux: entre 0 et 20 % du poids de la pâte;
- jaune d'œuf éventuellement, en quantité nécessaire;
- sel: quantité nécessaire;
- eau: quantité nécessaire.

#### b) Ingrédients de la farce:

- fromage de brebis et / ou fromage de chèvre et / ou fromage de lait de vache ou caillé de lait de vache;
- écorce de citron et / ou d'orange râpée en quantité nécessaire;
- sucre éventuellement, en quantité nécessaire.

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

—

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

Toute la phase de transformation des ingrédients en produit fini doit avoir lieu à l'intérieur de l'aire de production afin de préserver la qualité et la sécurité du produit

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

Le produit peut être conditionné frais ou conditionné sous atmosphère protectrice ou d'une manière conforme à la réglementation en vigueur ou surgelé, dans le respect de la réglementation en vigueur. Le produit en vrac ne peut être mis à la consommation qu'à l'état frais.

Le conditionnement doit avoir lieu à l'intérieur de l'aire de production. Étant donné que l'aire de production est une île, tout transport du produit entraîne des temps de logistique dépassant 48 heures et nécessitant plusieurs manipulations, ainsi que l'utilisation de plusieurs moyens de transport. Le transport de la pâte fraîche et extra-fraîche nécessite des mesures spécifiques et une protection en continu. Les délais de livraison du produit en vrac ou préemballé peuvent varier considérablement en fonction des problèmes de logistique et des conditions météorologiques. Ils ne sont donc jamais certains et, dans le meilleur des cas, même si la sécurité du produit n'est pas compromise, la qualité pourrait en pâtir. En effet, il existe un risque que les qualités sensorielles des «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» en vrac soient compromises ou altérées par les différentes étapes d'un transport à des milliers de kilomètres de distance, comprenant l'utilisation de plusieurs moyens de transport, une traversée maritime et l'intervention de nombreux opérateurs.

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

Outre les informations correspondant aux exigences légales, les mentions supplémentaires suivantes doivent figurer sur les emballages en caractères d'imprimerie clairs et lisibles:

- la dénomination «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» ou un ou plusieurs des noms inclus dans la dénomination, séparément et toujours suivis de la référence géographique à la Sardaigne, suivie de la mention IGP en caractères gras noirs et du symbole de l'Union;
- la mention facultative «prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno» (fabriqué selon la recette ancienne de la farce fondue), en cas d'utilisation du mode de cuisson à chaud de la farce;
- le nom, la raison sociale et l'adresse du fabricant. L'utilisation de raisons sociales et de marques privées est admise, à condition que celles-ci n'aient aucune signification laudative et qu'elles ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur.

Le produit peut être mis à la consommation dans des emballages conformes à la législation en vigueur ou en vrac, à condition qu'il soit placé dans des compartiments ou récipients spécifiques munis d'une étiquette bien visible comportant les mêmes informations que celles prévues pour les emballages.

La référence aux «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» pourra également être utilisée pour le produit fabriqué dans des établissements de restauration situés dans l'aire géographique délimitée.

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

L'aire de production des «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» couvre l'ensemble du territoire administratif et physique de la Sardaigne, avec ses archipels.

## 5. Lien avec l'aire géographique

La demande de reconnaissance des «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» IGP est justifiée par la réputation et la notoriété de ce produit typique de la Sardaigne, né de la culture agropastorale locale et dont la production n'a jamais dépassé les frontières régionales.

Dans une offre très large et variée, les «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» apparaissent comme un format de pâte farcie unique, parmi les plus caractéristiques de par leur utilisation culinaire. Leur solide réputation est due au fait que, bien qu'il s'agisse d'une pâte à part entière, elles sont servies et consommées comme un dessert, ce qui contribue également au caractère unique du produit.

La réputation des «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» est en outre justifiée par leurs caractéristiques organoleptiques, qui les distinguent des autres produits appartenant à la même catégorie par leur goût spécifique dérivé du contraste entre la texture friable de la pâte, résultant de la présence de saindoux, et les caractères pâteux et acide du fromage à pâte fraîche filée de la farce. Dans la tradition culinaire, les «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna», une fois frites, sont agrémentées de miel ou de sucre, puis servies chaudes. La réputation du produit est donc également liée à la différence d'utilisation de cette pâte qui contient des matières grasses et qui est frite et non bouillie dans l'eau puis servie en dessert et non en «primo piatto».

À l'appui de sa notoriété, qui résulte également des flux touristiques locaux, il est à noter que le produit est présent dans les rayonnages des principales enseignes de la grande distribution au-delà des frontières régionales, la production restant toutefois strictement limitée à l'île.

La réputation du produit est par ailleurs justifiée par le lien étroit avec le territoire qui se manifeste dans l'utilisation de matières premières présentes en grandes quantités en Sardaigne, expression, surtout par le passé, de la vocation agropastorale de l'île, qui transparait dans l'utilisation de semoules, de fromages et de saindoux pour la fabrication de ce produit: tous ces ingrédients sont incontestablement attribuables à l'économie agropastorale locale. L'isolement a en effet permis non seulement d'éviter des contaminations, mais aussi et surtout l'extension de la production en dehors du territoire régional. Il est donc établi que la réputation des «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» ne résulte pas tant ou uniquement de facteurs naturels et du microclimat, mais aussi d'éléments culturels et socio-économiques et d'une méthode d'obtention se perpétuant au fil du temps, qui était d'abord de niveau artisanal et destinée à l'autoconsommation et qui est aujourd'hui également de niveau industriel, mais sans modification des processus de production.

De nombreuses références sont faites à la dénomination «Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna» dans des guides, des publications, des journaux, des revues ou des recueils de cuisine qui témoignent de la réputation de la dénomination et de sa production traditionnelle dans l'aire géographique. Parmi les principales publications, on citera:

Littérature historique: Max Leopold Wagner dans le «Dizionario Etimologico Sardo»(dictionnaire étymologique sarde) de 1928, édité par la Società Editoriale Italiana et réédité par Ilisso en 1960. Ilisso en donne une définition exhaustive à la page 177: Logudorese; Pietro Casu dans le «Vocabolario Sardo – Logudorese / Italiano» (Vocabulaire sarde-logudorese / italien); Antonino Rubattu, dans son «Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno» (dictionnaire universel de la langue sarde- italien / sarde - italien ancien et moderne); Grazia Deledda dans les «Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici» (Traditions populaires de Nuoro, recueil d'essais ethnographiques) (1893-1895), dans la «Rivista delle tradizioni popolari italiane» (Revue des traditions populaires italiennes), dirigée à Florence par Angelo de Gubernatis; Gonario Nieddu dans «Il pastore sardo e la giustizia» (Le berger sarde et la justice), de 1967, éditions Ilisso, page 326; «Gastronomia in Sardegna» (Gastronomie en Sardaigne), texte rédigé par Gian Paolo Caredda – Éditions Sagep, 1981.

Revue spécialisée: «Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi» - Alessandra Guigoni, Università di Cagliari, Anuac, Volume I, Numéro 2, novembre 2012 - ISSN 2239-625X; «Bell'Italia Saperi di Sardegna» – Éditions Giorgio Mondadori numéro 32 – juin 2003; Maria Antonietta Dessi dans Sardinews, numéro d'octobre 2006, page 11; Sardinews n° 10 – 2003, article de Laura Sechi, page 21, intitulé: «Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna»; Il Messaggero Sardo, dans le numéro d'octobre 2009 met à l'honneur M. Alberto Capra pour une poésie qui mentionne notamment les «Seadas», à la page 17; Il Messaggero Sardo, dans le numéro d'octobre 2010, page 28, dans l'article de Luigi Spano «Un "Addio" da conterranei a Francesco Cossiga», commémoré à Sydney par les Sardes d'Australie.

Recueils de cuisine ou guides: «Le cucine di Sardegna» de Giuseppina Perisi – de 1989, Éditions Franco Muzzio, page 265; «I Saperi della Sardegna – La cucina di Zonza Editori», de 1999, page 200; «I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione» de Susanna Paulis - University press antropologia, n° 17, Éditions Cucc, 2011; différents auteurs, «1000 ricette della cucina italiana: Il più grand libro Illustrato dévoué alla tavola del nostro paese», Rizzoli, 2010; Recette des Seadas ou Sebadas, sur le site internet Cucchiaio d'Argento; «Seadas o Sebadas: un "non dolce" dal cuore della Sardegna», sur [cafébabel.it](http://cafébabel.it); Daniela Guaiti, «Sardegna», Éditions Gribaudo, 2010, pages 118 à 120; Regione autonoma della Sardegna - Ersat: Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza Tecnica, catalogue «Prodotto Tradizionale della Sardegna Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria – Sebadas»;

**Référence à la publication du cahier des charges**

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site Internet:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%99>

Ou encore :

en accédant directement à la page d'accueil du site du Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Qualità» [Qualité] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].

---





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



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

**FR**