

Journal officiel de l'Union européenne

C 200



Édition
de langue française

Communications et informations

66^e année

8 juin 2023

Sommaire

IV Informations

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

Commission européenne

2023/C 200/01	Taux de change de l'euro — 7 juin 2023	1
2023/C 200/02	Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne	2
2023/C 200/03	Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne	3

Cour des comptes

2023/C 200/04	Rapport spécial 14/2023 — Programmation de l'instrument de voisinage, de coopération au développement et de coopération internationale — Europe dans le monde — Des programmes exhaustifs présentant des déficiences au niveau des méthodes d'allocation des fonds et de suivi de l'impact	4
---------------	--	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2023/C 200/05	Communication du gouvernement danois concernant l'invitation à demander une autorisation pour la prospection et la production d'hydrocarbures dans une zone délimitée de la mer du Nord	5
---------------	---	---

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

Commission européenne

2023/C 200/06	Programmation de la poursuite de l'audience de vérification générale — Dossier n° 05 KO.2016.672	7
---------------	--	---

FR

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

Commission européenne

2023/C 200/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2023/C 200/08	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 ...	10
2023/C 200/09	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	20

Rectificatifs

2023/C 200/10	Rectificatif à la communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public (JO C 166 du 11.5.2023) ...	23
---------------	--	----

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

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

7 juin 2023

(2023/C 200/01)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0717	CAD	dollar canadien	1,4351
JPY	yen japonais	149,42	HKD	dollar de Hong Kong	8,4029
DKK	couronne danoise	7,4494	NZD	dollar néo-zélandais	1,7640
GBP	livre sterling	0,85970	SGD	dollar de Singapour	1,4432
SEK	couronne suédoise	11,6255	KRW	won sud-coréen	1 394,04
CHF	franc suisse	0,9704	ZAR	rand sud-africain	20,3986
ISK	couronne islandaise	150,50	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,6235
NOK	couronne norvégienne	11,7975	IDR	rupiah indonésienne	15 901,74
BGN	lev bulgare	1,9558	MYR	ringgit malais	4,9271
CZK	couronne tchèque	23,625	PHP	peso philippin	60,002
HUF	forint hongrois	368,73	RUB	rouble russe	
PLN	zloty polonais	4,4695	THB	baht thaïlandais	37,231
RON	leu roumain	4,9586	BRL	real brésilien	5,2607
TRY	livre turque	24,7925	MXN	peso mexicain	18,6078
AUD	dollar australien	1,6004	INR	roupie indienne	88,4160

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

Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne

(2023/C 200/02)

En vertu de l'article 9, paragraphe 1, point a), du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil ⁽¹⁾, les notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne ⁽²⁾ sont modifiées comme suit:

À la page 169, dans la note explicative relative à la position NC «**3004 Médicaments (à l'exclusion des produits des n°s 3002, 3005 ou 3006) constitués par des produits mélangés ou non mélangés, préparés à des fins thérapeutiques ou prophylactiques, présentés sous forme de doses (y compris ceux destinés à être administrés par voie percutanée) ou conditionnés pour la vente au détail**», les sixième et septième paragraphes ainsi que le tableau et sa phrase introductive sont supprimés et remplacés par le texte suivant:

«Relèvent entre autres de cette position les préparations contenant une quantité suffisante de substances actives par dose journalière (par exemple, hormones ou cofacteurs) pour produire un effet thérapeutique ou prophylactique contre une maladie ou une affection spécifique. La dose journalière est recommandée sur l'étiquette, l'emballage ou les instructions d'utilisation de ces produits.

Le système de classification ATC (Anatomique Thérapeutique Chimique) de l'OMS (classification ATC-DDD - https://www.whooc.no/atc_ddd_index/), mis au point par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), indique la dose définie journalière (*Defined Daily Dose* - DDD) qui produit un effet thérapeutique ou prophylactique lorsqu'elle est appliquée en quantités égales ou supérieures aux quantités figurant dans cet index.

Le tableau suivant indique la DDD pour les substances mentionnées:

Dénomination de la substance active	Dose définie journalière	Unité	Voie d'administration
Acide α -lipoïque ou acide thioctique	0,6	g	orale
	0,6	g	parentérale
Sulfate de glucosamine	1,5	g	orale
Lévocarnitine	2	g	orale
	2	g	parentérale
Lovastatine	45	mg	orale
Mélatonine	2	mg	orale
N-acétylcystéine	0,5	g	orale
Yohimbine	15	mg	orale»

⁽¹⁾ Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO L 256 du 7.9.1987, p. 1).

⁽²⁾ JO C 119 du 29.3.2019, p. 1, modifiées par le JO C 248 du 24.7.2019, p. 3.

Notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne

(2023/C 200/03)

En vertu de l'article 9, paragraphe 1, point a), du règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil ⁽¹⁾, les notes explicatives de la nomenclature combinée de l'Union européenne ⁽²⁾ sont modifiées comme suit:

À la page 179, après la note explicative de la sous-position de la NC «**3401 30 00 produits et préparations organiques tensio-actifs destinés au lavage de la peau, sous forme de liquide ou de crème, conditionnés pour la vente au détail, même contenant du savon**», le texte suivant est inséré:

«3402	Agents de surface organiques (autres que les savons); préparations tensio-actives, préparations pour lessives (y compris les préparations auxiliaires de lavage) et préparations de nettoyage, même contenant du savon, autres que celles du n° 3401
3402 50 10 et 3402 50 90	Préparations conditionnées pour la vente au détail Aux fins de ces sous-positions, l'expression "préparations conditionnées pour la vente au détail" désigne les préparations conditionnées dans des emballages prêts à la vente au détail directement à l'utilisateur final (particuliers, professionnels, entreprises, etc.) sans autre transformation ni reconditionnement. Cet emballage doit comporter des instructions lisibles, visibles et indélébiles concernant l'utilisation prévue des préparations par l'utilisateur final (des consignes de sécurité, d'utilisation ou de manipulation, par exemple). Fournir uniquement ces informations dans les documents d'accompagnement n'est pas suffisant.»

À la page 190, dans la note explicative relative à la position de la NC «**3808 Insecticides, antirongeurs, fongicides, herbicides, inhibiteurs de germination et régulateurs de croissance pour plantes, désinfectants et produits similaires, présentés dans des formes ou emballages de vente au détail ou à l'état de préparations ou sous forme d'articles tels que rubans, mèches et bougies soufrés et papier tue-mouches**», les nouveaux paragraphes suivants sont insérés:

3808	«Voir la note 1, point a) 2), du chapitre 38 et la note explicative du SH relative à la position 3808, quatrième alinéa, point 1), en ce qui concerne l'expression "présentés dans des emballages de vente au détail". Aux fins de cette position, les produits de constitution chimique définie présentés isolément peuvent être considérés comme des "produits présentés dans des emballages de vente au détail", à condition qu'ils soient conditionnés dans des emballages prêts à la vente au détail directement à l'utilisateur final (particuliers, professionnels, entreprises, etc.) sans autre transformation ni reconditionnement. Ces emballages doivent comporter des instructions lisibles, visibles et indélébiles concernant l'utilisation prévue des préparations par l'utilisateur final (des consignes de sécurité, d'utilisation ou de manipulation, par exemple). Fournir uniquement ces informations dans les documents d'accompagnement n'est pas suffisant. Les préparations sont comprises dans cette position même si elles ne sont pas conditionnées pour la vente au détail.»
-------------	---

⁽¹⁾ Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO L 256 du 7.9.1987, p. 1).

⁽²⁾ JO C 119 du 29.3.2019, p. 1.

COUR DES COMPTES

Rapport spécial 14/2023

Programmation de l'instrument de voisinage, de coopération au développement et de coopération internationale — Europe dans le monde — Des programmes exhaustifs présentant des déficiences au niveau des méthodes d'allocation des fonds et de suivi de l'impact

(2023/C 200/04)

La Cour des comptes européenne vous informe que son rapport spécial 14/2023 «Programmation de l'instrument de voisinage, de coopération au développement et de coopération internationale – Europe dans le monde – Des programmes exhaustifs présentant des déficiences au niveau des méthodes d'allocation des fonds et de suivi de l'impact» 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/publications/sr-2023-14>

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Communication du gouvernement danois concernant l'invitation à demander une autorisation pour la prospection et la production d'hydrocarbures dans une zone délimitée de la mer du Nord

(2023/C 200/05)

Mini-appel d'offres

Conformément à l'article 3, paragraphe 2, point b), de la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 1994 sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospection, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures, nous vous informons que, en vertu de la section 12, paragraphe 1, point a), de la loi sur l'utilisation du sous-sol danois, voir la loi de codification^o 1533 du 16 décembre 2019, telle que modifiée, l'autorisation peut être demandée dans une zone délimitée par les coordonnées géographiques suivantes (ED 50):

Point d'angle	Latitude	Longitude
1	55° 43' 7"	4° 25' 47"
2	55° 43' 7"	4 ° 23' 38"
3	55° 46' 18"	4 ° 17' 32"
4	55° 50' 49"	4 ° 17' 30"
5	55° 50' 59"	4 ° 19' 4"
6	55° 50' 56"	4 ° 29' 55"
7	55° 44' 42"	4 29' 55"
8	55 44' 41"	4 ° 25' 47"
9	55° 43' 7"	4 ° 25' 47"

La zone est située dans le graben central, en mer du Nord. Voir la carte ci-dessous. Toute la documentation concernant l'appel d'offres, y compris les conditions et les critères d'évaluation, est disponible à l'adresse suivante: <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage>, et peut également être obtenue à l'adresse suivante: www.ens.dk/en/mini-round. Les demandes doivent être introduites par l'intermédiaire du portail des appels d'offres de Energistyrelsen (Agence danoise de l'énergie), comme indiqué ci-dessus.

Les dispositions et critères visés à l'article 5, paragraphe 1, de la directive 94/22/CE, voir également la loi de codification n° 1533 du 16 décembre 2019 relative à l'utilisation du sous-sol danois, telle que modifiée, sont également publiés au Journal officiel danois (Statstidende).

La date limite d'introduction des demandes est fixée au 1^{er} septembre 2023 à 12 h 00.

S'il ne s'est pas écoulé une période de 90 jours entre la publication de la présente notification au Journal officiel de l'Union européenne et le 1^{er} septembre 2023, des demandes peuvent être déposées jusqu'au 90^e jour, à 12 h 00, après publication de la présente notification au Journal officiel de l'Union européenne ou jusqu'à 12 h 00 le jour ouvrable suivant si le 90^e jour tombe un samedi, un dimanche, un jour férié, le 5 juin (jour de la fête nationale), le 24 ou le 31 décembre.

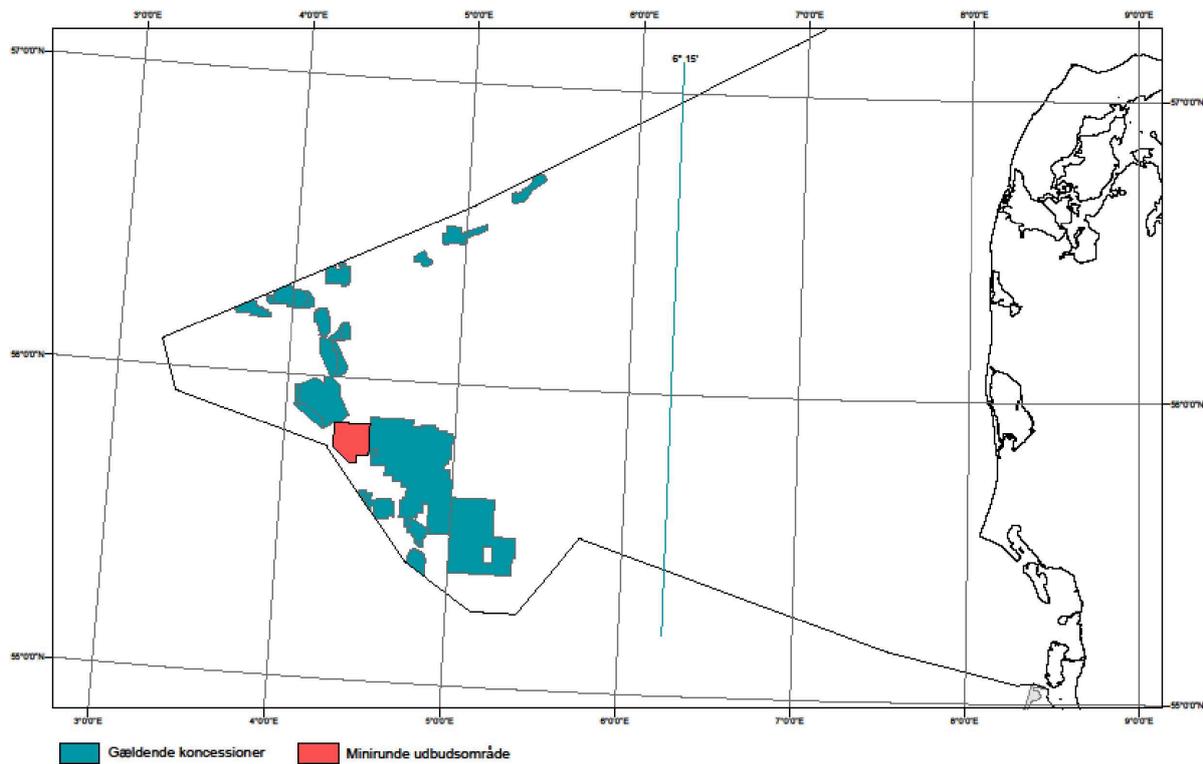
Energistyrelsen (Agence de l'énergie)
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 København V
DANEMARK

Tél. +45 33926700

Courriel: ens@ens.dk

Internet: <http://www.ens.dk>

Dansk koncessionsområde – maj 2023



Zones de concession danoises en mai 2023

Légende: Bleu: Concessions actuelles; Orange: Concessions faisant l'objet du mini appel d'offres

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

COMMISSION EUROPÉENNE

Programmation de la poursuite de l'audience de vérification générale**Dossier n° 05 KO.2016.672**

(2023/C 200/06)

Faillie:	Gable Insurance AG en faillite, Alvierweg 2, 9490 Vaduz
	représentée par: Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz
Objet:	procédure de faillite

L'audience de vérification générale concernant les créances déclarées se poursuivra le vendredi 26 mai 2023, à 9 h, en salle d'audience 4

de ce tribunal. Fürstliche Landgericht

Vaduz, le 21 avril 2023.

Stefan ROSENBERGER
Juge auprès du Fürstliches Landgericht

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2023/C 200/07)

1. Le 30 mai 2023, la Commission européenne 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:

- Bain Capital Investors, LLC («Bain Capital», États-Unis),
- Apfarge Investments Pte Ltd. («Apfarge», Singapour), contrôlée en dernier ressort par CIG Group (Singapour).
- World Human Intelligence Co., Ltd («WHI», Japon), actuellement sous le contrôle exclusif de Bain Capital.

Bain Capital et Apfarge acquerront, au sens de l'article 3, paragraphe 2, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de WHI.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Bain Capital est un gestionnaire de fonds d'investissement investissant dans des entreprises présentes dans divers secteurs, notamment la technologie, les médias et les télécommunications, les soins de santé, le commerce de détail et les produits de consommation, les services financiers et aux entreprises, ainsi que le secteur industriel/manufacturier.
- Apfarge est un fonds d'investissement géré par CIG Group, qui gère un portefeuille mondial diversifié d'investissements dans des fonds de capital-investissement, de capital-risque et d'infrastructures, ainsi que d'investissements directs dans des entreprises privées;
- WHI développe et fournit des logiciels de planification des ressources d'entreprise, en particulier des logiciels RH concernant notamment la gestion des effectifs et des salaires, le libre-service pour le personnel, la gestion des présences et des solutions de gestion des talents.

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.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «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 ^(?), 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.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI

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

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

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

^(?) JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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 200/08)

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

«Açores»

PGI-PT-A1447-AM01

Date de la demande: 22.3.2017

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. Informations relatives au demandeur**

Description: mise à jour des informations relatives au demandeur.

Motifs: les informations sont obsolètes, une mise à jour est donc nécessaire et essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges à la législation applicable et clarifier la description fournie précédemment.

Points modifiés dans le document unique: cette modification ne concerne pas le document unique.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» – informations concernant le demandeur.

2.2. Informations concernant les parties intéressées

Description: suppression des informations concernant les parties intéressées.

Motifs: en raison d'un malentendu, les coordonnées du demandeur avaient été introduites par erreur dans ce champ. Ces informations sont à présent supprimées. Cette suppression est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges à la législation applicable et clarifier la description fournie précédemment.

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

Points modifiés dans le document unique: cette modification ne concerne pas le document unique.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» – parties intéressées.

2.3. *Informations concernant les organismes de contrôle*

Description: mise à jour des informations concernant les organismes de contrôle.

Motifs: les informations sont obsolètes, une mise à jour est donc nécessaire et essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges à la législation applicable et clarifier la description fournie précédemment.

Points modifiés dans le document unique: cette modification ne concerne pas le document unique.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» – informations concernant les organismes de contrôle.

2.4. *Informations concernant les autorités de surveillance compétentes*

Description: mise à jour des informations concernant les autorités de surveillance compétentes.

Motifs: les informations sont obsolètes, une mise à jour est donc nécessaire et essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges à la législation applicable et clarifier la description fournie précédemment.

Points modifiés dans le document unique: cette modification ne concerne pas le document unique.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» — informations concernant les autorités de surveillance compétentes.

2.5. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: la catégorie «Vins mousseux» a été ajoutée.

Motifs: l'objectif est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en demandant qu'il soit reconnu comme relevant de l'IGP.

Ce type de produit, réputé pour sa qualité et son caractère distinctif, est déjà fabriqué par les producteurs conformément aux pratiques traditionnelles de la région. La décision d'inclure ce nouveau produit sous l'IGP «Açores» témoigne de son importance, de sa qualité et de sa valeur ajoutée pour les producteurs.

Points modifiés dans le document unique: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques vitivinicoles», «Lien avec la zone géographique et «Autres conditions».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques vitivinicoles», «Lien avec la zone géographique et «Autres conditions».

2.6. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: La catégorie «Vins de liqueur» a été ajoutée.

Motifs: l'objectif est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en demandant qu'il soit reconnu comme relevant de l'IGP.

Ce type de produit, réputé pour sa qualité et son caractère distinctif, est déjà fabriqué par les producteurs conformément aux pratiques traditionnelles de la région. La décision d'inclure ce nouveau produit sous l'IGP «Açores» témoigne de son importance, de sa qualité et de sa valeur ajoutée pour les producteurs.

Points modifiés dans le document unique: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques vitivinicoles», «Lien avec la zone géographique et «Autres conditions».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques vitivinicoles», «Lien avec la zone géographique et «Autres conditions».

2.7. Description des vins – catégorie «vin»

Description: la description des vins a été améliorée et modifiée.

Motifs: la description précédente ayant été jugée générale et pas assez précise, il a été procédé à sa modification en vue d'ajouter les caractéristiques associées aux produits bénéficiant de l'IGP «Açores». Cette modification est nécessaire pour garantir la conformité du cahier des charges et du document unique à la législation applicable

Points modifiés dans le document unique: «Description du ou des vins» — Catégorie «vin»

Points modifiés dans le cahier des charges: «Description du ou des vins» — Catégorie «vin»

2.8. Pratiques vitivinicoles – rendements maximaux

Description: rendements maximaux fixés à 75 hectolitres; exception supprimée.

Motifs: les rendements maximaux ont été légèrement réduits afin d'aligner ce chiffre sur les niveaux de production actuels. L'objectif est de fixer des critères clairs et objectifs pour ce paramètre, garantissant ainsi l'uniformité et la prévisibilité des conditions de production.

Points modifiés dans le document unique: «Pratiques vitivinicoles».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Pratiques vitivinicoles».

2.9. Pratiques viticoles – Pratiques œnologiques – Catégorie «vin»

Description: suppression de la période minimale de vieillissement comme pratique œnologique pour la catégorie «vin».

Motifs: étant donné qu'il ne s'agit pas d'une condition ayant une incidence significative sur les caractéristiques du vin de l'IGP «Açores», l'exigence minimale de vieillissement a été supprimée.

Points modifiés dans le document unique: «Pratiques vitivinicoles».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Pratiques vitivinicoles».

2.10. Principaux cépages – modification/adaptation de la liste des cépages

Description: les dénominations [des cépages] ont été mises en conformité avec la nouvelle liste nationale. Cépages ajoutés: Alicante Bouschet, Alvarinho, Arinto dos Açores, Bastardo, Caladoc, Grenache, Grüner-Veltliner, Loureiro, Malvarisco, Moscatel-Galego Branco, Petit Verdot, Roupeiro-Branco, Sauvignon, Síria, Syrah, Trincadeira, Verdejo, Verdelho Roxo, Vital.

Motifs: les cépages reconnus pour la production de vins sur le territoire de l'IGP «Açores» ont dû être adaptés et mis à jour pour assurer leur conformité au nouveau cadre juridique de la liste nationale des cépages vinifiables au Portugal. Cela concernait notamment des cépages qui figuraient dans la gamme variétale de la zone géographique et qui permettent de déterminer les caractéristiques des produits de l'IGP «Açores». Cet ajout n'entraîne aucune modification du caractère distinctif des produits de l'IGP «Açores»; au contraire, il l'optimise.

Points modifiés dans le document unique: «Cépages principaux».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Cépages principaux».

2.11. Lien avec la zone géographique – toutes catégories

Description: la description du lien avec la zone géographique a été adaptée et améliorée.

Motifs: étant donné que la précédente description du lien (catégorie «vins») a été jugée générale et pas assez précise et que de nouvelles catégories de produits (vin mousseux et vin de liqueur) ont dû être ajoutées dans la description du lien, le contenu de ce point a été reformulé de façon à y inclure toutes les catégories de produits. Cela améliore l'objectivité du contenu, puisque le lien avec la zone géographique s'applique à toutes les catégories.

Points modifiés dans le document unique: «Lien avec la zone géographique».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Lien avec la zone géographique».

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Açores

2. Type de l'indication géographique

IGP – Indication géographique protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Vin mousseux

4. Description du ou des vins1. *Vins blancs et vins rosés*

Vins blancs: leur robe présente une couleur jaune-vert ou jaune, dont l'intensité augmente légèrement après une période de vieillissement ou lorsqu'ils sont fermentés en fût. Leur nez exhale un bouquet plus ou moins fruité et floral, en fonction des cépages utilisés. Au bout d'un certain temps, ils peuvent présenter des arômes issus du vieillissement avec une note oxydative agréable. En bouche, ils se caractérisent par une agréable acidité, une salinité, une minéralité claire et un équilibre entre acidité et alcool; des notes fumées et oxydatives peuvent se développer avec le vieillissement.

Vins rosés: les rosés arborent une robe saumon ou rose, avec des arômes fruités qui se marient bien avec la salinité; ils présentent une acidité et une minéralité marquées en bouche. Il s'agit de vins généralement frais présentant un équilibre entre acidité et alcool.

Pour les autres paramètres analytiques, les limites légales actuelles s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

2. *Vins rouges*

Vins rouges: ces vins possèdent une robe rouge, un nez fruité et des notes légèrement fumées. En vieillissant, leurs notes fumées s'estompent et les arômes propres au vieillissement prennent le dessus. En bouche, ils sont frais avec des notes légèrement fumées et présentent un équilibre entre tanins et alcool.

Pour les autres paramètres analytiques, les limites légales actuelles s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11

Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

3. Vins mousseux - Blancs et rosés

Les vins mousseux blancs se parent d'une robe jaune pâle. Leur nez est fruité, avec des notes d'agrumes et de minéraux et des notes légèrement fumées. En fonction de la durée de leur vieillissement, ils peuvent acquérir des arômes grillés. En bouche, ils sont frais, secs, agréablement acides, salins, minéraux, charpentés et persistants. Ils présentent une mousse délicate, avec des bulles fines et durables.

Les vins mousseux rosés possèdent une robe rose, peau d'oignon et pamplemousse. Au nez, les fruits rouges prédominent, avec des notes minérales. En fonction de la durée de leur vieillissement, ils peuvent acquérir des arômes grillés. En bouche, ils sont frais, secs, agréablement acides, salins, minéraux, charpentés et persistants. Ils présentent une mousse délicate, avec des bulles fines et durables.

Pour les autres paramètres analytiques, les limites légales actuelles s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

4. Vin mousseux – Rouges

La robe des vins mousseux rouges varie du rouge au rubis. Au nez, ils présentent les arômes suivants: fruits rouges, avec des notes fumées et minérales. En fonction de la durée de leur vieillissement, ils peuvent acquérir des arômes grillés. En bouche, ils sont frais, secs, agréablement acides, salins, minéraux, légèrement tanniques, moyennement charpentés et persistants. Ils présentent une mousse délicate, avec des bulles fines qui se forment rapidement.

Pour les autres paramètres analytiques, les limites légales actuelles s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

5. Vins de liqueur

La robe des vins de liqueur varie de l'ambre au brun doré. Le nez exhale des arômes fruités qui peuvent inclure des notes de miel et des notes caramélisées, grillées et fumées, ainsi que des arômes d'épices résultant du vieillissement en fûts. En bouche, ils sont secs ou demi-secs, agréablement acides, salins, minéraux, et charpentés. Ils présentent des notes de fruits séchés, de fumée, de miel et un goût persistant.

Pour les autres paramètres analytiques, les limites légales actuelles s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	16
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

1. Vins, vins mousseux et vins de liqueur - pratiques vitivinicoles et sols

Pratiques culturales

Les pratiques culturales utilisées dans les vignobles destinés à la production de vins, de vins mousseux et de vins de liqueur pouvant bénéficier de l'IGP «Açores» doivent être celles adoptées traditionnellement dans la région.

Les vignes destinées à la fabrication de produits de la vigne pouvant bénéficier de l'IGP «Açores» doivent être plantées ou être cultivées dans des sols présentant les caractéristiques suivantes:

- sols lithiques non humiques et lithosols sur substrat consolidé composé de basalte ou de roches similaires;
- sols bruns andiques ordinaires, minces ou saturés;
- régosols et sols régoliques dérivés de roches basaltiques, de roches trachytiques ou de matières pyroclastiques se trouvant sur des roches basaltiques peu profondes;
- argiles ou mollisols.

2. Vins - titre alcoométrique volumique naturel

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Les moûts destinés à la production des vins pouvant bénéficier de l'IGP «Açores» doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 10 %.

3. Vins mousseux - titre alcoométrique volumique naturel

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Les moûts destinés à la production des vins mousseux pouvant bénéficier de l'IGP «Açores» doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 9 %.

4. Vins de liqueur - titre alcoométrique volumique naturel

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Les moûts destinés à la production de vins de liqueur bénéficiant de l'IGP «Açores» doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 10 %.

5. Vin mousseux - méthode

Pratique œnologique spécifique

La méthode technologique à utiliser pour la fabrication du vin est la fermentation classique en bouteille.

6. Vins de liqueur - durée de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

Les vins de liqueur sont vieillis pendant au moins 12 mois.

7. Vins de liqueur —méthode d'obtention

Les vins de liqueur de l'IGP «Açores» sont élaborés à partir de moût de raisin répondant aux conditions propices à la production de vins pouvant bénéficier de l'IGP «Açores». Il est possible d'y ajouter de l'alcool neutre de vin ou un distillat de vin, à condition de respecter les caractéristiques prévues par la législation applicable.

b. Rendements maximaux

Vins, vins mousseux et vins de liqueur IGP «Açores»

75 hectolitres par hectare

6. **Zone délimitée**

La zone géographique de production des vins bénéficiant de l'IGP «Açores» comprend toutes les îles de l'archipel des Açores.

7. **Cépages principaux**

Agronómica

Alicante-Bouschet

Alvarinho

Aragonez – Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto – Pedernã

Arinto-dos-Açores – Terrantez-da-Terceira

Bastardo – Graciosa

Bical – Borrado-das-Moscas

Cabernet-franc

Cabernet sauvignon

Caladoc

Castelão – João-de-Santarém(1) Periquita

Chardonnay

Complexa

Fernão-Pires – Maria-Gomes

Galego -Dourado

Generosa

Gewurztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner-Veltliner
Loureiro
Malvarisco
Malvasia
Malvasia-Fina – Boal Bual
Merlot
Moscatel-Galego-Branco – Muscat-à-Petits-Grains
Moscatel-Graúdo/Moscatel-de-Setúbal
Petit-Verdot
Pinot-Gris – Pinot-Grigio
Pinot noir
Riesling
Rio-Grande
Roupeiro-Branco
Rufete – Tinta-Pinheira
Sauvignon – Sauvignon blanc
Seara-Nova
Sercial – Esgana-Cão
Syrah - Shiraz
Síria – Roupeiro, Códéga
Terrantez-do-Pico
Tinta-Barroca
Tinta Negra Mole, Saborinho
Touriga-Franca
Touriga-Nacional
Trincadeira – Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Tália – Ugni-Blanc Trebbiano-Toscano
Verdejo
Verdelho
Verdelho-Roxo
Vinhão – Sousão
Viosinho
Vital

8. Description du ou des liens

Vins, vins mousseux et vins de liqueur IGP «Açores»

Informations détaillées sur la zone géographique contribuant au lien

Ces informations s'appliquent aux vins, aux vins de liqueur et aux vins mousseux.

Facteurs naturels

L'archipel des Açores est d'origine volcanique et se situe dans l'Atlantique, à une distance de 1 600 km à l'ouest de la côte du Portugal continental.

Il se compose de neuf îles, dont la superficie est comprise entre 17 et 749 km², situées à l'intersection des plaques tectoniques américaine, européenne et africaine.

L'archipel des Açores présente un climat maritime tempéré caractérisé par des températures douces allant de 16 °C en hiver à 26 °C en été.

En raison de l'influence du Gulf Stream, la température de la mer est également douce, oscillant entre 14 et 22 °C en moyenne.

Le soleil brille quotidiennement trois ou quatre heures en hiver et environ sept ou huit heures en été.

Le niveau de précipitations varie tout au long de l'année, mais les pluies sont généralement plus abondantes et plus fréquentes entre octobre et mars. Pendant cette période, la pluviométrie moyenne dépasse 100 mm chaque mois, et on compte environ 20 jours de pluie par mois. Les précipitations aux Açores se présentent normalement sous la forme d'averses parfois violentes, et l'humidité relative de l'air (moyenne annuelle) est d'environ 75 %.

Du fait de la collision des masses d'air, le vent constitue un facteur déterminant du climat de l'archipel des Açores. Cela s'explique par l'humidité et la salinité qu'il apporte, qui sont déterminées, dans une certaine mesure, par le relief et la topographie de chacune des îles.

En raison de leur origine volcanique et de leur origine géologique relativement récente, les sols sont peu profonds et contiennent des éléments grossiers (cailloux) en abondance. Ils se forment principalement sur des roches basaltiques, trachytiques et andésites.

Facteurs humains

La viticulture dans les Açores remonte à la colonisation de l'archipel, au milieu du XV^e siècle. On attribue l'introduction des vignes à des moines franciscains. À leur arrivée sur le territoire, ces moines ont constaté des similitudes entre les conditions pédoclimatiques en Sicile et sur certaines îles de l'archipel. Ils ont donc décidé d'introduire des cépages en provenance d'Italie, notamment le Verdelho, qui se sont rapidement propagés.

Dès le départ, les zones les plus exposées aux effets néfastes des vents en provenance de l'Atlantique ont dû être aménagées pour permettre la culture des vignes. Cela a façonné le paysage, avec la construction de «currais» ou «curraletas» (parcelles délimitées par des murs de pierres sèches). Ces murs servaient deux objectifs: débarrasser les sols des pierres présentes en abondance, et fournir une protection contre le vent.

Ce paysage particulier, façonné par l'être humain et né de la nécessité de protéger les vignobles des vents atlantiques, a été classé au patrimoine mondial de l'UNESCO en tant que paysage culturel.

Caractère spécifique des produits en lien avec la zone géographique

Vins, vins de liqueur et vins mousseux

Les vins de l'IGP «Açores», les vins mousseux et les vins de liqueur sont des produits qui partagent des caractéristiques uniques et distinctives, notamment leur fraîcheur, leur salinité, leur minéralité, leur acidité satisfaisante et leurs arômes fruités.

Lien avec la zone géographique:

Vins, vins de liqueur et vins mousseux

Les conditions particulières de la zone géographique sont essentielles pour déterminer le caractère distinctif des produits de la vigne de l'IGP «Açores».

Les niveaux élevés de précipitations et d'humidité favorisent la maturation progressive des raisins, contribuant ainsi à l'acidité et à la fraîcheur marquée des vins, des vins mousseux et des vins de liqueur de l'IGP «Açores».

La présence de matières grossières dans le sol augmente la réflexion de la chaleur et favorise donc la maturation des raisins et l'expression des composés aromatiques des cépages, ce qui permet d'obtenir des vins, des vins mousseux et des vins de liqueur aux arômes distinctifs.

Les sols volcaniques, conjugués aux fortes influences atlantiques dues à la situation géographique de l'île, confèrent aux produits de la vigne de l'IGP «Açores» leur minéralité et leur salinité caractéristiques.

Le facteur humain, qui préserve la tradition séculaire, transparaît dans la construction des parcelles (les «currais» et «curraletas») essentielles pour protéger les vignes de l'exposition aux vents atlantiques et pour créer des conditions optimales pour la culture des vignes. Ce facteur joue un rôle déterminant pour garantir les bonnes conditions de maturation des raisins et contribuer à la production de vins, vins mousseux et vins de liqueur aux arômes équilibrés.

9. **Autres conditions essentielles**

Vins, vins mousseux et vins de liqueur IGP «Açores»

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Évaluation de l'étiquetage avant la mise sur le marché.

La marque est une indication obligatoire sur l'étiquetage.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

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 200/09)

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

«Lajta sajt»

N° UE: PGI-HU-02844 — 23.5.2022

AOP () IGP (x)

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

«Lajta sajt»

2. État membre ou pays tiers

Hongrie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3: Fromages

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

Le «Lajta sajt» est un fromage gras, doté de pores et à la consistance légèrement moelleuse, fabriqué à partir de lait de vache, salé et affiné avec une flore de surface de *Brevibacterium linens* pendant deux semaines. La principale microflore d'affinage se développe de manière naturelle dans l'aire géographique visée au point 4.

Caractéristiques physico-chimiques du «Lajta sajt»

Quantité caractéristique en % (g/100 g)

Teneur en matière sèche (minimum) 50,0

Teneur en matières grasses sur extrait sec 50,0 ± 2,5

Teneur en chlorure de sodium 1,5 ± 0,5

Caractéristiques organoleptiques du «Lajta sajt»

Aspect: forme parallélépipédique (de 19 à 21 cm de longueur; de 7 à 9 cm de largeur; de 5,5 à 7 cm de hauteur), poids compris entre 1 et 1,2 kg. Base et face supérieure aplaties, bords convexes. La croûte est fine, souple, granuleuse parsemée de petits trous, de couleur uniformément jaune rougeâtre.

Consistance: la pâte du fromage a une couleur rouge-jaunâtre homogène et présente à la coupe une texture parsemée de nombreuses petites ouvertures uniformément réparties. Facile à trancher, plutôt tendre, fondante en bouche.

Odeur: typiquement aromatique, légèrement piquante, légèrement lactique, sans odeur étrangère.

Goût: légèrement acide, légèrement piquant, savoureux, agréablement salé, sans saveur étrangère.

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

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

Il n'y a pas de restrictions territoriales pour les aliments pour animaux.

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

Les étapes ci-après de la production du fromage ont lieu dans l'aire géographique délimitée :

- Préparation et coagulation enzymatique du lait.
- Rompage et travail du caillé.
- Moulage et pressage du fromage.
- Salage du fromage.
- Affinage du fromage.
- Essuyage et séchage du fromage.

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*

L'emballage doit porter la mention «*zsíros, belső érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajkülönlegesség*» (spécialité fromagère grasse, à pâte semi-dure, affinée dans la masse, avec du ferment du rouge).

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

Comitat de Győr-Moson-Sopron

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre le «Lajta sajt» et l'aire géographique repose sur la qualité et la réputation du produit.

Le «Lajta sajt» possède une odeur et un goût aromatiques caractéristiques grâce à la flore d'affinage spécifique. Il est de couleur jaune rougeâtre, présente à la coupe une surface dotée d'ouvertures et possède une consistance légèrement moelleuse fondante en bouche.

L'affinage relativement court rend le goût du fromage légèrement acide, agréablement aromatique et caractéristique. La protéolyse intensive confère au fromage son caractère dominant, avec pour conséquences positives la consistance légèrement moelleuse et la digestibilité. La consistance du fromage affiné fait qu'il se classe entre un fromage à pâte molle et un fromage à pâte semi-dure.

Le comitat de Győr-Moson-Sopron est la région traditionnelle de production laitière du nord-ouest de la Hongrie. Le fromage «Lajta sajt» porte le nom de la rivière Lajta (Leitha), qui se déverse dans le Mosoni-Duná (Petit Danube) près de Mosonmagyaróvár dans le comitat de Győr-Moson-Sopron.

Dans cette aire géographique, la production laitière de qualité a eu la chance de bénéficier au cours de la première moitié du 20^e siècle d'une excellente base de connaissances, représentée par l'Académie agricole de Mosonmagyaróvár, l'Institut hongrois de recherche laitière, le centre de formation de Csermajor et les fromageries (Mosonmagyaróvár, Csermajor, Levél). C'est sur cette base de connaissances qu'a été élaborée la méthode de production spécifique du «Lajta sajt» dans les années 1930, avant que ce savoir-faire particulier ne soit intégré dans la technologie de production laitière dans les années 1950.

Du point de vue de la qualité du «Lajta sajt», l'affinage du fromage dans l'aire géographique constitue une étape déterminante du processus de production. La principale microflore d'affinage (*Brevibacterium linens*), avec une humidité relative élevée de plus de 90 %, apparaît dès le 4^e ou 5^e jour d'affinage sur la surface du fromage – provenant essentiellement du milieu et des planches en sapin sur lesquelles reposent les fromages – et forme une couche jaune pâle. L'humidité élevée et l'affinage sur des planches exclusivement fabriquées à partir de bois de pin, garantissent la préservation de la souche spécifique de la bactérie mentionnée ci-dessus et le développement du «ferment du rouge» sur les fromages frais. Un lien étroit s'établit donc entre la qualité du produit et le lieu de production.

L'affinage du «Lajta sajt» nécessite un savoir-faire particulier: les fromages sont retournés tous les 3 à 4 jours et lavés avec de la saumure pour augmenter la prolifération bactérienne. Le retournement et le lavage doivent être effectués manuellement avec beaucoup de précaution, sans casser le fromage.

Le «Lajta sajt» est affiné pendant 2 semaines, le temps que le ferment du rouge recouvre entièrement la surface du fromage. L'affinage intense commence à partir de la surface pour se propager vers le centre et est entièrement terminé à la fin de la maturation du «Lajta sajt». L'affinage se manifeste également par l'accroissement rapide du pH de la croûte, du fait de la dégradation du lactate (en dioxyde de carbone et en eau) par certaines levures qui prolifèrent également naturellement à la surface (par exemple, *Oospora lactis*). L'affinage du «Lajta sajt» se caractérise par une dégradation rapide de la plupart des protéines, ce qui signifie qu'à la fin de la deuxième semaine d'affinage, 50 à 60 % d'entre elles sont présentes sous forme de peptides et en partie sous forme de composés d'acides aminés. Après 3 semaines d'affinage, le goût et l'odeur d'ammoniac sont déjà perceptibles et la consistance s'attendrit encore, de sorte que le fromage doit être conservé à partir de la troisième semaine à une température comprise entre 2 °C et 8 °C pour qu'il reste consommable et afin de préserver ses propriétés caractéristiques.

Le «Lajta sajt» doit sa réputation à son goût, son odeur et sa saveur, ainsi qu'à sa texture particulièrement agréable et fondante en bouche et sa qualité constante. Il est depuis toujours consommé principalement par les gourmets amateurs de fromage. En raison de l'intensité de la protéolyse, il fait partie des variétés de fromages les plus faciles à digérer.

Le blog thématique sur les fromages fait référence au fromage «Lajta sajt» comme un fromage hongrois célèbre et populaire, faisant partie des fromages affinés avec des ferments du rouge et décrit comme suit: «La croûte est fine, souple, de couleur jaune foncé tirant vers le rouge. La pâte est dense, avec de petites ouvertures, et possède un goût caractéristique, aromatique et agréablement relevé. Le fromage peut être facilement tranché et râpé et constitue de ce fait un ingrédient parfait dans un sandwich ou sur des toasts, et peut également être consommé avec des pâtes. Je le conseille pour tous les plats avec du fromage.» Source: https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta

Le fromage «Lajta sajt» a reçu de nombreuses distinctions lors de concours nationaux et internationaux de fromages:

- En 2011, il a obtenu un certificat d'or au concours national des fromages à Csermajor.
- En 2013, au Concours de fromages des Nations organisé dans le cadre du 22^e Festival du vin de Budavár, le «Lajta sajt» hongrois a remporté la première place des fromages nationaux traditionnels de 15 pays.
- Lors de l'Exposition nationale des fromages de 2018, le «Lajta sajt» a reçu la médaille d'or.
- En 2019, il arrive à la 2^e place au Festival du fromage de Mikulov (République tchèque).
- En 2021, le «Lajta sajt» a été invité et présenté avec un grand succès lors de l'exposition sur le fromage «Caseus Veneti». Cette exposition est ouverte aux petits fabricants de fromages, dont les produits uniques présentent des caractéristiques locales. Source: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html/>

Référence à la publication du cahier des charges

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

RECTIFICATIFS

Rectificatif à la communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 166 du 11 mai 2023)

(2023/C 200/10)

Page 8, à la rubrique «Date limite de remise des candidatures et des offres»:

au lieu de: «10 Juillet 2023, (12h00, heure de Paris)»,

lire: «13 juillet 2023 (12 h 00, heure de Paris)».

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



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

FR