



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2023/C 272/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informations*

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

Commission européenne

2023/C 272/02	Taux de change de l'euro — 31 juillet 2023	2
---------------	--	---

V *Avis*

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

Commission européenne

2023/C 272/03	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

2023/C 272/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

2023/C 272/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2023/C 272/06	Publication d'une demande de modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil	9
2023/C 272/07	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	15

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

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2023/C 272/01)

Le 19 juillet 2023, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32023M11108.

⁽¹⁾ JOL 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

31 juillet 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1023	CAD	dollar canadien	1,4566
JPY	yen japonais	156,73	HKD	dollar de Hong Kong	8,5966
DKK	couronne danoise	7,4529	NZD	dollar néo-zélandais	1,7773
GBP	livre sterling	0,85765	SGD	dollar de Singapour	1,4660
SEK	couronne suédoise	11,5895	KRW	won sud-coréen	1 405,49
CHF	franc suisse	0,9619	ZAR	rand sud-africain	19,5511
ISK	couronne islandaise	144,30	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8808
NOK	couronne norvégienne	11,1805	IDR	rupiah indonésienne	16 622,65
BGN	lev bulgare	1,9558	MYR	ringgit malais	4,9703
CZK	couronne tchèque	23,900	PHP	peso philippin	60,522
HUF	forint hongrois	386,93	RUB	rouble russe	
PLN	zloty polonais	4,4070	THB	baht thaïlandais	37,732
RON	leu roumain	4,9349	BRL	real brésilien	5,2031
TRY	livre turque	29,7126	MXN	peso mexicain	18,4088
AUD	dollar australien	1,6436	INR	roupie indienne	90,6690

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

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER
AUSTRALIA)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2023/C 272/03)

1. Le 24 juillet 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:

- Enel Green Power S.p.A. («EGP», Italie), appartenant au groupe Enel (Italie),
- INPEX Corporation («INPEX», Japon),
- ENEL Green Power Australia Pty Ltd («EGPA», Australie), appartenant au groupe ENEL,
- Enel Green Power Australia Trust («Master Trust», Australie), appartenant au groupe ENEL.

EGP et INPEX acquerront, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'EGPA et de Master Trust.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- EGP est la branche du groupe Enel qui est active dans le secteur de l'énergie renouvelable. Son siège se trouve à Rome. EGP opère dans le monde entier (directement ou par l'intermédiaire de ses filiales) dans la production et la vente d'énergie produite à partir de sources renouvelables,
- INPEX est une société d'exploration et de production ayant son siège à Tokyo, au Japon. Elle exerce des activités de recherche, d'exploration, de développement, de production et de vente de pétrole, de gaz naturel, d'autres ressources minérales et d'autres activités connexes, ainsi que des activités d'investissement et de prêt à des entreprises exerçant ces activités,
- EGPA et Master Trust s'engagent à investir dans des projets relevant du domaine des énergies renouvelables, en fournissant une plateforme de bout en bout pour les énergies renouvelables qui développe et exploite des projets, ainsi que dans le commerce de détail et les échanges dans le domaine de l'énergie. EGPA et Master Trust n'exercent leurs activités qu'en Australie.

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.11205 — INPEX CORPORATION/ENEL GREEN POWER/ENEL GREEN POWER AUSTRALIA

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

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

Adresse postale:

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

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

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2023/C 272/04)

1. Le 24 juillet 2023, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- PAI Partners S.à.r.l. (France), filiale à part entière de PAI Partners SAS (France), dénommées conjointement «PAI Partners»,
- HgCapital LLP («Hg», Royaume-Uni),
- Azets Topco Limited («Azets», Jersey), actuellement contrôlée par Hg.

PAI Partners et Hg acquerront, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'Azets.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- PAI Partners est une société de capital-investissement. Les fonds gérés par PAI Partners ont pour politique de prendre des participations majoritaires dans des entreprises opérant dans le monde entier dans les secteurs des services aux entreprises, de l'alimentation et des biens de consommation, des industries généralistes et des soins de santé,
- Hg investit dans des entreprises de logiciels et de services, concentrant ses activités sur l'Europe et les États-Unis,
- Azets fournit des services de comptabilité, de fiscalité, d'audit, de conseil, de soutien aux ressources humaines et de soutien à la paie, principalement pour les PME, et exerce ses activités dans l'ensemble de l'EEE.

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

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

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

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

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Adresse postale:

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

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2023/C 272/05)

1. Le 25 juillet 2023, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Warburg Pincus LLC et fonds affiliés («Warburg Pincus», États-Unis),
- Advent International Corporation et fonds affiliés («Advent», États-Unis),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (États-Unis) et Baxter Oncology GmbH (Allemagne) («BPS»).

Warburg Pincus et Advent acquerront, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble de BPS.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Warburg Pincus: société de capital-investissement exerçant ses activités à l'échelle mondiale. Les sociétés qu'elle détient en portefeuille sont présentes dans divers secteurs, notamment l'énergie, les services financiers, les soins de santé, les services destinés aux consommateurs, à l'industrie et aux entreprises, les technologies, les médias et les télécommunications;
- Advent: société de capital-investissement qui axe ses activités sur l'acquisition de participations et la gestion de fonds d'investissement dans divers secteurs, notamment les soins de santé, l'industrie, les technologies, le commerce de détail, les biens de consommation et les loisirs, ainsi que les services aux entreprises et les services financiers;
- BPS: division de Baxter International Inc. chargée, à l'échelle mondiale, du développement et de la fabrication sous contrat de produits pharmaceutiques. Elle fournit des services de façonnage pour des produits pharmaceutiques finis en doses.

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

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

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY

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

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

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Adresse postale:

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(2023/C 272/06)

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, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Мелник»

PDO-BG-A1472-AM01

Date de la demande: 24.3.2021

1. Demandeur et intérêt légitime

Chambre régionale des vignes et du vin du Pirin (RLVK)

La RLVK du Pirin est un organisme agréé conformément à la loi sur le vin et les boissons spiritueuses et comprend des membres producteurs ayant un intérêt légitime à ce que le cahier des charges de l'AOP «Мелник» soit modifié.

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Catégorie de produit de la vigne
- Lien
- Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification**3.1. Élargissement de la zone géographique**

À l'heure actuelle, la zone délimitée pour la production du vin portant l'AOP «Мелник» couvre uniquement le village de Drangovo, qui appartient à la municipalité de Pétritch, dans la région de Blagoevgrad. Elle ne compte qu'un petit nombre de vignobles, lesquels offrent des rendements limités et représentent une faible part du marché. La délimitation actuelle empêche les producteurs de la zone de se positionner sur le marché comme il se doit et de tirer profit de la valeur ajoutée des vins portant l'AOP «Мелник». Il convient de réétudier la zone de sorte à la définir convenablement, en tenant compte du fait que les caractéristiques pédoclimatiques sont identiques sur un territoire plus étendu, où poussent des cépages qui donnent des vins présentant des caractéristiques organoleptiques spécifiques. Ainsi, la zone peut rétablir sa réputation commerciale et acquérir une part du marché proportionnelle à la qualité des vins. Une vaste étude de la zone a été menée, notamment d'un point de vue historique, pour préparer la présente demande. Les caractéristiques du sol ont été étudiées, une carte du climat a été dressée et un document recensant les parcelles où sont plantés les cépages répertoriés et répandus dans la région a été joint. L'élargissement de la zone a une incidence sur le lien, sans l'infirmier, dès lors que les caractéristiques pédoclimatiques qui sont propres à cette zone ainsi que l'influence du facteur humain sur la production du vin portant l'AOP «Мелник» ne sont pas altérées. Les localités suivantes de la région de Blagoevgrad sont ajoutées:

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

- dans la municipalité de Sandanski, les villages de Lehovo, de Novo Hodzhovo, de Piperitsa, de Petrovo, d'Yanovo, de Vranja, de Katuntsi, de Kalimantsi, d'Harsovo, de Zlatolist, de Zornitsa, de Vinogradi, d'Hotovo, de Lozenitsa, de Levunovo, de Novo Delchevo, de Damyanitsa, de Spatovo, de Sklave, de Leshnitsa, de Polenitsa, de Ploski, de Debrene, de Dzhigurovo, de Laskarevo, de Ladarevo, de Lyubovka, de Gorna Sushitsa, de Rozhen, de Kovachevo, de Chershimitsa, de Gorno Spanchevo et de Belevchevo, ainsi que la ville de Sandanski;
- dans la municipalité de Pétritch, les villages de Kulata, de Chuchuligovo, de Dolno Spanchevo, de Marino Pole, de Topolnitsa, de Drangovo, de Kapatovo, de Mitino, de Marikostinovo, de Kromidovo, de Novo Konomladi, de General Todorov, de Rupite, de Starchevo, de Karnalovo, de Mihnevo et de Belasitsa, et la ville de Pétritch;
- dans la municipalité de Stroumyani, les villages d'Ildentsi, Drakata, Mikrevo et Kamenitsa;
- dans la municipalité de Krésna, la ville de Krésna et le village de Dolna Gradshnitsa.

Cette modification concerne le point 3 «Zone de production du vin portant l'AOP "Мелник"» du cahier des charges et le point 6 «Zone géographique délimitée» du document unique.

3.2. Ajout de nouveaux cépages

Au cours des vingt dernières années, la répartition territoriale des vignobles dans la zone élargie proposée pour Melnik a subi d'importants changements. La structure variétale a également évolué. On observe un intérêt profond et durable pour la culture et la vinification de cépages régionaux ainsi que de cépages inédits en Bulgarie. Il est démontré que ces cépages sont parfaitement adaptés aux conditions de la région et que l'intérêt commercial porté aux vins qui en sont issus croît. La présente modification permettra d'élargir la gamme des vins proposés pour répondre à la demande des consommateurs. Il est proposé d'ajouter les cépages suivants:

- pour les vins blancs: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier et Pinot Gris;
- pour les vins rouges et rosés: Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir et Grenache.

Cette modification concerne le point 5 «Cépages autorisés pour la production du vin portant l'AOP "Мелник"» du cahier des charges et le point 7 «Cépages principaux» du document unique.

3.3. Ajout de la production de vins blancs

Compte tenu de l'élargissement de la structure variétale et de l'augmentation de la demande du marché, la production de vins blancs dans la région est autorisée. Les vins blancs présentent un caractère distinctif et sont d'excellente qualité du fait que les cépages blancs sont bien adaptés au terroir. Les vins blancs renforcent la spécificité de la zone et doivent leur caractère distinctif aux caractéristiques pédoclimatiques et aux facteurs humains. La présente modification concerne le point 2 «Vins produits, caractéristiques» et le point 6 «Lien avec la zone géographique» du cahier des charges ainsi que le point 4 «Description du ou des vins», le point 5 «Pratiques vitivinicoles» et le point 8 «Description du ou des liens» du document unique.

3.4. Modification des pratiques culturelles appliquées

À la suite de la création de nouveaux vignobles et de la restructuration de ceux qui existaient déjà, et afin de tenir compte du climat particulier et d'améliorer le rendement des vignes cultivées, les nouveaux modes de conduite suivants peuvent être adoptés: en Guyot et en gobelet. En raison de la modification de la structure des vignobles, la densité de plantation autorisée est portée à un maximum de 500 pieds par décare, soit 5 000 pieds par hectare. La présente modification concerne le point 6 «Lien avec la zone géographique» du cahier des charges et le point 5 «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

3.5. Rendements maximaux en vin pour 100 kg de raisins (vin obtenu après vinification de 100 kg de raisins)

La production de vins blancs ayant été autorisée, un rendement maximal de 60 l (vin obtenu après vinification de 100 kg de raisins) est ajouté pour les vins blancs. La présente modification concerne le point 6 du cahier des charges et le point 5 «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Мелник

2. Type d'indication géographique:

AOP – Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

Catégorie 1. Vin

4. Description du ou des vins*Vin blanc*

Les vins blancs sont élaborés à partir des cépages Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier et Pinot Gris, soit en tant que vins monocépages, soit en tant que vins de cuvée issus de plusieurs cépages. Ils sont charpentés, arborent une robe de couleur paille claire à or vif, dégagent un riche bouquet allant des notes de fleurs blanches aux agrumes délicats, et possèdent une bouche fruitée de confiture de coing, de cerise et de pêche. Les dispositions de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013 s'appliquent au titre alcoométrique total maximal.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,0 g/l, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

Vin rouge

Les vins rouges sont élaborés à partir des cépages Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir et Grenache, soit en tant que vins monocépages, soit en tant que vins de cuvée issus de plusieurs cépages. Ils se parent d'une robe qui varie du rubis au rouge foncé, exhalent un nez intense et possèdent une bouche qui présente une large palette de saveurs allant des fruits des bois aux épices exotiques telles que le clou de girofle, la cannelle et les herbes sèches. Ils sont riches en tanins et en extraits, corsés et recèlent un fort potentiel de vieillissement à long terme. Les dispositions de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013 s'appliquent au titre alcoométrique total maximal.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,0 g/l, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

Vin rosé

Les vins rosés sont élaborés à partir des cépages Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir et Grenache, soit en tant que vins monocépages, soit en tant que vins de cuvée issus de plusieurs cépages. Leur robe présente une riche palette de couleurs allant des tons subtils et pâles aux tons framboise. Leur nez de fraises mûres et de framboises juteuses se marie à une bouche caractérisée par des notes minérales d'agrumes, une tendre fraîcheur, un goût prononcé de fraises et une longue finale fruitée. Les dispositions de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013 s'appliquent au titre alcoométrique total maximal.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,0 g/l, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques spécifiques

Rendements (vin obtenu après vinification de 100 kg de raisins)

Restriction applicable à l'élaboration des vins.

Le vin est élaboré selon la méthode traditionnelle employée pour produire des vins rouges, blancs et rosés. Le vieillissement en fûts de chêne est autorisé.

Rendements maximaux en vin pour 100 kg de raisins (vin obtenu après vinification de 100 kg de raisins)

- 65 l pour les vins rouges (65 %);
- 60 l pour les vins blancs (60 %);
- 60 l pour les vins rosés (60 %).

Exigences culturelles

Pratique culturelle

Les mesures agrotechniques pour la culture des vignes sont les suivantes:

- conduite: en pergola, Moser, en cordon bilatéral mi-haut, en Guyot ou en gobelet;
- taille: mixte et courte jusqu'à 54 yeux par pied de vigne;
- intervalles de plantation: de 2,0 m à 3,4 m entre les rangs et de 1,0 m à 1,5 m à l'intérieur des rangs, jusqu'à un maximum de 500 pieds par décare, soit 5 000 pieds par hectare.

b. Rendements maximaux

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone délimitée pour la production du vin portant l'AOP «Мелник» (GKNP – appellation d'origine garantie et contrôlée) se trouve dans les limites des localités suivantes:

- dans la municipalité de Sandanski, les villages de Lehovo, de Novo Hodzhovo, de Piperitsa, de Petrovo, d'Yanovo, de Vranja, de Katuntsi, de Kalimantsi, d'Harsovo, de Zlatolist, de Zornitsa, de Vinogradi, d'Hotovo, de Lozenitsa, de Levunovo, de Novo Delchevo, de Damyanitsa, de Spatovo, de Sklave, de Leshnitsa, de Polenitsa, de Ploski, de Debrene, de Dzhigurovo, de Laskarevo, de Ladarevo, de Lyubovka, de Gorna Sushitsa, de Rozhen, de Kovachevo, de Chereshnitsa, de Gorno Spanchevo et de Belevchevo, ainsi que la ville de Sandanski;
- dans la municipalité de Pétritch, les villages de Kulata, de Chuchuligovo, de Dolno Spanchevo, de Marino Pole, de Topolnitsa, de Drangovo, de Kapatovo, de Mitino, de Marikostinovo, de Kromidovo, de Novo Konomladi, de General Todorov, de Rupite, de Starchevo, de Karnalovo, de Mihnevo et de Belasitsa, et la ville de Pétritch;
- dans la municipalité de Stroumyani, les villages d'Ilindentsi, Drakata, Mikrevo et Kamenitsa;
- dans la municipalité de Krésna, la ville de Krésna et le village de Dolna Gradeshnitsa.

7. Cépages

Viognier
Grenache
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Keratsuda
Melnik 82
Melnik Yubileen 1300
Melnishki Rubin
Merlot
Misket Sandanski – Muscat Sandanski
Mourvèdre
Muscat Ottonel
Pinot Gris
Pinot Noir
Ranna Melnishka Loza – Melnik 55
Rubin
Ruen
Syrah – Shiraz
Sauvignon Blanc
Tamyanka – Temenuga
Chardonnay
Shiroka Melnishka Loza – Melnik

8. Description du ou des liens

Les vignobles de la zone délimitée se situent dans le sud-ouest de la Bulgarie, dans la vallée de la Strouma, le long du cours d'eau du Melnik, dans la partie méridionale de la Gorge de Krésna et sur les contreforts des montagnes de l'Osogovo et de la Belasitsa. La région bénéficie d'un climat méditerranéen intermédiaire, et la chaleur de la mer Égée, conduite par le fleuve Strouma, se ressent tout au long de l'année. L'hiver est bref, doux et sans chutes de neige, l'été chaud et l'automne long et doux. La température annuelle moyenne varie entre 12,5 °C et 14 °C. En basse altitude, les

températures se maintiennent au-dessus de 5 °C pendant une période de 280 à 290 jours, au cours de laquelle leur somme atteint 4 800 °C. La période où les températures dépassent 10 °C dure entre 225 et 230 jours, avec une somme de 4 300 °C à 4 400 °C. Les précipitations annuelles sont comprises entre 470 mm et 670 mm, et la température moyenne journalière du mois le plus chaud est de 24,9 °C. Les types de sols sont les suivants: sols moyens à lourds argilo-sableux, rendzines et pararendzines, colluviaux, alluviaux de prairies et forestiers bruns.

Le climat régional particulier — influencé par la mer Égée par l'intermédiaire du fleuve Strouma —, la proximité des montagnes de l'Osogovo et de la Belassitsa, les conditions pédologiques favorables ainsi que les restrictions imposées par l'intervention humaine donnent naissance aux vins typiques de la région. Le rôle du facteur humain transparaît dans la sélection des cépages, les pratiques culturelles appliquées aux vignes, la limitation des rendements en raisin et en vin et les méthodes de vinification.

Le climat particulier de la région et la composition de ses sols confèrent aux vins qui y sont produits un caractère distinctif et influent sur leurs caractéristiques organoleptiques. Grâce aux conditions pédoclimatiques, les vins produits se singularisent par leur richesse en extraits, leur excellente structure et leur forte teneur aromatique. Les vins doivent leur structure et leurs caractéristiques organoleptiques distinctives à la sélection judicieuse de cépages adaptés aux sols typiques de la région — sols forestiers bruns formés sur d'anciens dépôts quaternaires, sols colluviaux formés sur des colluvions, rendzines formées sur du calcaire, pararendzines formées sur des matériaux calcaires sous-jacents et sols alluviaux formés sur des alluvions fluviales. Les sols et les sous-sols de la région sont très profonds, ont une composition mécanique argilo-sableuse moyenne à lourde et possèdent une bonne capacité de rétention d'eau et de drainage. Les racines des vignes peuvent ainsi y pénétrer profondément et fournir à la plante les substances nutritives nécessaires, facteur qui a une incidence directe sur la richesse en extraits des vins. Les températures moyennes élevées de la région permettent une excellente maturation des raisins, ce qui garantit une haute qualité lors de la vinification. Grâce aux températures supérieures à 10 °C pendant plus de 220 jours par an et à environ 209 jours sans gelée par an, même les cépages les plus tardifs bénéficient de la chaleur nécessaire à une maturation parfaite. Ces facteurs déterminent les caractéristiques organoleptiques typiques des vins produits dans la région.

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

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone délimitée

Description de la condition:

La vinification et la transformation ont lieu dans la zone délimitée et dans une zone située à proximité immédiate de celle-ci. Aux fins de la délimitation de la zone de production des vins portant l'AOP «Мелник», on entend par «zone située à proximité immédiate» le territoire de la région administrative de Blagoevgrad.

Lien vers le cahier des charges

https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnik_Specification-NEW.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 272/07)

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

«Vit färsksaltad Östgötagurka»

N° UE: PGI-SE-02824 – le 14.12.2021

AOP () IGP (X)

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

«Vit färsksaltad Östgötagurka»

2. État membre ou pays tiers

Suède

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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

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

Le «Vit färsksaltad Östgötagurka» est un cornichon blanc de serre conservé dans une saumure de sel et d'aromates. Les ingrédients utilisés sont les suivants: Sel (NaCl), aromates, aneth, conservateurs (benzoate de sodium, sorbate de potassium) et acide citrique. À l'exception de l'ajout obligatoire d'aneth, la composition des aromates peut varier. Le rapport eau/sel dans la saumure est traditionnellement déterminé par les producteurs.

Le «Vit färsksaltad Östgötagurka» est un produit frais dont la durée de conservation est limitée. Le «Vit färsksaltad Östgötagurka» est commercialisé entier ou en tranches.

Le «Vit färsksaltad Östgötagurka» présente les caractéristiques suivantes.

Caractéristiques physiques:

«Vit färsksaltad Östgötagurka» entier:

Longueur: 120 à 150 mm

Diamètre: 30 à 50 mm

Poids: 50–90 grammes

«Vit färsksaltad Östgötagurka» en tranches:

Diamètre: 30 à 50 mm

Épaisseur: 5 à 7 mm

Surface: côtelée

Tant pour le «Vit färsksaltad Östgötagurka» entier que pour celui qui est proposé en tranches:

Caractéristiques chimiques:

Teneur en sel: 10 à 15 %

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

Caractéristiques organoleptiques

Couleur:

Peau: blanc-jaune chaud avec des notes vertes (NSC S0520-G60Y à S0520-G50Y).

Intérieur: couleur uniforme sur la même échelle de couleurs que celle de la surface extérieure du «Vit färksaltad Östgötagurka». La chair du cornichon est de couleur jaune tilleul, tandis que le cœur présente une nuance de vert légèrement plus foncée que la peau.

Goût: une salinité prononcée, tempérée par la douceur naturelle du cornichon blanc. Le goût présente également une discrète rondeur rappelant l'aneth et le carvi.

Arrière-goût: sel avec des notes d'aneth et de pois verts frais.

Parfum: palette profonde de parfums avec des notes de terre/cave enterrée et des notes de pousses de pois et d'alcool distillé non aromatisé.

Consistance: ferme et croquante; le cœur est légèrement moins ferme.

Sensation en bouche: structure et fermeté sous la dent agréables. Une salinité nette et un croquant perceptible, qui conservent une grande partie de la fraîcheur caractéristique du cornichon blanc de serre fraîchement récolté.

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

Ingrédients: cornichons blancs de serre de la variété Lilla Delikatessen. Le cornichon blanc cultivé en serre présente une longueur de 120 à 150 mm et un diamètre de 30 à 50 mm. Le cornichon fraîchement récolté est blanchâtre, avec un éclat vert tendre. L'épiderme présente de fines nodosités et est relativement dur. La chair du cornichon blanc de serre est de couleur jaune tilleul, tandis que le cœur relativement petit est verdâtre.

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

L'ensemble du processus de production - de la culture du cornichon blanc au saumurage du cornichon blanc de serre - doit avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4.

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

-

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

-

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

L'aire de production du «Vit färksaltad Östgötagurka» est constituée de la province d'Ostrogothie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre les caractéristiques du «Vit färksaltad Östgötagurka» et l'aire géographique repose sur les facteurs humains qui sont liés à l'aire géographique.

Spécificités du produit:

Le «Vit färksaltad Östgötagurka» présente la même surface extérieure de couleur blanc-jaune chaud, la même chair jaune tilleul et le même cœur verdâtre que les cornichons blancs de serre fraîchement récoltés. La saveur et l'arôme se distinguent par la fraîcheur caractéristique du cornichon blanc fraîchement récolté.

Du fait de son épiderme relativement dur et de son cœur de petite taille, le «Vit färksaltad Östgötagurka» est nettement plus croquant que le cornichon en saumure fraîche obtenu à partir de cornichons verts. La consistance ferme et croquante du «Vit färksaltad Östgötagurka» confère une agréable fermeté sous la dent.

Dans le «Vit färksaltad Östgötagurka», la douceur naturelle du cornichon blanc est contrebalancée par une salinité prononcée. L'arôme est complexe, avec des notes de terre, de pousses de pois fraîches et d'alcool distillé.

Le «Vit färksaltad Östgötagurka» se distingue des autres types de cornichons en saumure que l'on trouve couramment dans le commerce des denrées alimentaires, car la saumure épicée utilisée dans la préparation ne contient pas de sucre ni de vinaigre ajoutés. Le «Vit färksaltad Östgötagurka» se différencie aussi du cornichon à l'aigre-doux (ättiksgurka), beaucoup plus répandu en Suède, qui présente un goût aigre-doux de vinaigre, de sucre et de moutarde.

Facteurs humains liés à l'aire géographique:

Le «Vit färksaltad Östgötagurka» est une spécialité très caractéristique de l'Ostrogothie. En Ostrogothie, les cornichons en saumure sont traditionnellement blancs et conservés dans une solution de sel, tandis que dans le reste de la Suède, on privilégie les cornichons verts conservés dans une solution consistant en vinaigre, sucre et sel.

Les producteurs de «Vit färksaltad Östgötagurka» ont été récompensés par la Hagdahlsakademien (association de promotion des traditions d'Ostrogothie) pour leur travail de préservation de cette tradition culinaire de l'Ostrogothie.

L'origine de la préférence régionale ostrogothe pour le «Vit färksaltad Östgötagurka» n'est pas connue, mais à la fin du 19^e siècle, on a découvert que le cornichon blanc possédait des propriétés (épiderme plus dur et cœur de plus petite taille) qui permettaient d'obtenir un cornichon saumuré plus croquant que le cornichon vert, à condition d'être traité de manière appropriée au cours du processus de saumurage.

Le cornichon blanc traditionnellement cultivé pour la production du «Vit färksaltad Östgötagurka» est du type Lilla Delikatessen. Ce dernier est cultivé en serre en Ostrogothie et récolté entre le mois de mars et le mois d'octobre. Le «Vit färksaltad Östgötagurka» est donc un produit saisonnier élaboré uniquement de mars à octobre.

La culture du «Lilla Delikatessen» requiert des interventions particulières de la part du cultivateur. Contrairement au cornichon vert, par exemple, Lilla Delikatessen n'est pas autofertile. Pour que la plante produise des fruits, le cultivateur doit aider à la pollinisation, ce qui à son tour implique que la plante soit taillée et conduite de telle manière que le cultivateur parvienne à polliniser les fleurs.

Les producteurs prélèvent les semences destinées à la production de la variété Lilla Delikatessen de l'année suivante sur leurs propres cultures, en sélectionnant un certain nombre de plants de cornichons pour la production de semences. La sélection repose sur leur capacité à produire de bons cornichons blancs présentant les caractéristiques de qualité requises (couleur du cornichon, chair et cœur, fermeté de l'épiderme et taille du cœur) nécessaire pour la production du «Vit färksaltad Östgötagurka».

La capacité des producteurs à conserver au cours du processus de saumurage la couleur, le croquant et la fraîcheur qui sont caractéristiques du cornichon blanc de serre fraîchement récolté est déterminante pour les caractéristiques du «Vit färksaltad Östgötagurka».

Pour la production du «Vit färksaltad Östgötagurka», les cornichons blancs doivent être fraîchement récoltés. Par conséquent, les cornichons blancs sont récoltés quotidiennement. Pour que les cornichons blancs répondent aux exigences de qualité relatives au «Vit färksaltad Östgötagurka», les cornichons fraîchement récoltés doivent présenter une longueur de 12 à 15 centimètres et un diamètre de trois à cinq centimètres.

Les cornichons blancs fraîchement récoltés sont nettoyés à l'eau, brossés et piqués afin que la saumure pénètre facilement dans le cornichon entier. Les cornichons blancs sont ensuite triés et soumis à un contrôle de la qualité avant d'être mis entiers dans une solution de sel, d'aneth et d'aromates.

Pour la production du «Vit färksaltad Östgotagurka» en tranches, le cornichon blanc nettoyé est coupé en tranches d'environ 6 millimètres d'épaisseur à l'aide de couteaux permettant une découpe ondulée; les tranches sont ensuite mises dans la solution de sel, d'aneth et d'aromates.

Les producteurs de «Vit färksaltad Östgotagurka» doivent mettre les cornichons blancs fraîchement récoltés dans la saumure dans un délai d'un jour ou deux afin de conserver la couleur et le croquant caractéristiques du cornichon blanc. Si le cornichon blanc est entreposé plus longtemps, il ramollit et jaunit.

Chaque producteur de «Vit färksaltad Östgotagurka» utilise sa propre recette pour la préparation de la saumure. La saumure doit traditionnellement contenir suffisamment de sel pour qu'un œuf de poule puisse y flotter. La partie émergée de l'œuf ne doit cependant pas dépasser la taille d'une pièce de 25 öre (centimes). Celle-ci contient toujours de l'aneth, mais la composition exacte de la saumure est libre et se fonde sur d'anciennes recettes souvent transmises de génération en génération.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf

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



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

FR