

# Journal officiel de l'Union européenne

# C 14



Édition  
de langue française

## Communications et informations

64<sup>e</sup> année  
13 janvier 2021

### Sommaire

#### II *Communications*

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

##### **Commission européenne**

2021/C 14/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV *Informations*

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

##### **Commission européenne**

2021/C 14/02 Taux de change de l'euro — 12 janvier 2021 ..... 2

#### V *Avis*

AUTRES ACTES

##### **Commission européenne**

2021/C 14/03 Publication d'une demande en application de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil ..... 3

FR

<sup>(1)</sup> 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.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2021/C 14/01)

Le 5 janvier 2021, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n°139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32021M10068.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

12 janvier 2021

(2021/C 14/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2161	CAD	dollar canadien	1,5510
JPY	yen japonais	126,74	HKD	dollar de Hong Kong	9,4314
DKK	couronne danoise	7,4385	NZD	dollar néo-zélandais	1,6940
GBP	livre sterling	0,89440	SGD	dollar de Singapour	1,6146
SEK	couronne suédoise	10,0878	KRW	won sud-coréen	1 336,38
CHF	franc suisse	1,0812	ZAR	rand sud-africain	18,7269
ISK	couronne islandaise	156,20	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8576
NOK	couronne norvégienne	10,3765	HRK	kuna croate	7,5805
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 201,73
CZK	couronne tchèque	26,190	MYR	ringgit malais	4,9343
HUF	forint hongrois	359,66	PHP	peso philippin	58,434
PLN	zloty polonais	4,5248	RUB	rouble russe	90,0537
RON	leu roumain	4,8713	THB	baht thaïlandais	36,641
TRY	livre turque	9,1050	BRL	real brésilien	6,6592
AUD	dollar australien	1,5742	MXN	peso mexicain	24,3010
			INR	roupie indienne	89,0915

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

V

(Avis)

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil**

(2021/C 14/03)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 27 du règlement (UE) n° 2019/787 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

## SPÉCIFICATIONS PRINCIPALES DE LA FICHE TECHNIQUE

## «NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA»

Numéro de dossier: PGI-HU-02232 — 14.10.2016

1. **Indication géographique à enregistrer**

«Nagykunsági szilvapálinka»

2. **Catégorie de la boisson spiritueuse**

Eau-de-vie de fruit [catégorie 9 de l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008]

3. **Description de la boisson spiritueuse**3.1. *Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques*

Propriétés chimiques et physiques:

L'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» présente un titre alcoométrique minimal de 40 % vol., une teneur maximale en méthanol de 1 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. et une teneur en substances volatiles de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

Caractéristiques organoleptiques:

«Nagykunsági szilvapálinka»: Sa couleur est limpide. Elle offre un arôme pur de prune avec un piquant délicat, en plus des notes florales discrètement parfumées. Outre des notes de prunes, elle présente un goût épicé caractéristique, avec une légère amertume et des notes sobres de massepain et de confiture.

Eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka», «vieille»: Sa couleur va du jaune paille pur et soutenu au jaune doré. Au nez, elle offre des arômes de prunes prononcés associés à des notes fruitées et épicées. Son goût épicé peut présenter des notes de vanille, de girofle et de cannelle. En bouche, des notes d'épices douces apparaissent en plus des arômes de prunes prononcés et fruités. Sa texture onctueuse et ronde est complétée par de légères nuances de massepain et de confiture.

(1) () JO L 130 du 17.5.2019, p. 1.

Eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka», «vieille sur lit de fruits» ou «vieille sur lit»: Sa couleur va du jaune paille pur et soutenu au jaune doré. Au nez, elle offre des arômes de prunes prononcés associés à des notes fruitées et épicées. Elle présente un parfum légèrement fumé, son profil aromatique est dominé par une texture onctueuse, ronde de confiture et de massepain, caractéristique au lit riche en fruits.

3.2. *Caractéristiques spécifiques (par rapport aux boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)*

L'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» est produite à partir de prunes cultivées sur le territoire et à l'intérieur des limites administratives des communes énumérées au point 4, et sa mise en fût, distillation et vieillissement sont également réalisés dans cette zone. La «Nagykunsági szilvapálinka» se compose d'au moins 40 % de distillats des prunes issues des variétés Vörös szilva (prune rouge) et/ou Besztercei szilva (prune de Beszterce) et de leurs clones, ce qui confère des notes aromatiques de massepain et de confiture grâce à la teneur élevée en sucre des fruits. La prune de Beszterce et la prune rouge sont des variétés reconnues par l'État qui figurent dans le catalogue national des variétés.

4. **Zone géographique concernée**

L'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» peut être produite à partir de prunes provenant du territoire administratif des communes suivantes du département de Jász-Nagykun-Szolnok, situées à l'est de la rivière Tisza, dans des distilleries de transformation situées dans cette région:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalú, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőtúr, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa, Szelevény.

5. **Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse**

La mise en fût, la fermentation, la distillation, la mise au repos, l'élevage et la mise sur lit de l'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» ne peuvent être réalisés qu'à partir des fruits cultivés dans cette aire délimitée et que dans des distilleries situées dans cette région.

Les principales étapes de l'élaboration de l'eau-de-vie sont les suivantes:

- 1) Sélection et réception des fruits
- 2) Mise en fût et fermentation
- 3) Distillation
- 4) Mise au repos, élevage
- 5) La composition et le traitement de l'eau-de-vie

5.1. *Sélection et réception des fruits*

Les principales caractéristiques physiques des fruits sont sa petite forme allongée, sa couleur bleu foncé ou rougeâtre, sa peau pruinuse, sa chair de couleur jaune à jaune doré, à noyau libre et juteuse, son goût harmonieux et légèrement doux-acidulé. L'eau-de-vie est élaborée à partir de fruits suffisamment mûrs (mûrs/surmûrs, avec une teneur en matière sèche d'au moins 15 % de réf.) et de bonne ou excellente qualité. Les fruits doivent avoir une teneur moyenne en sucre de 15 à 16 %. La réception quantitative des fruits s'effectue sur la base du poids. Lors de la réception, la qualité des fruits est évaluée sur la base d'un échantillonnage. Le contrôle de qualité et la réception des fruits s'effectuent sur la base de la qualification organoleptique (maturité, propreté, moisissure, pourriture, endommagement ou meurtrissure, etc.) et l'examen de la teneur en matière sèche (teneur en sucre et mesure du pH). Les fruits doivent être accompagnés de documents attestant leur origine. Une exigence fondamentale est que les fruits soient exempts de pourriture et de corps étrangers.

5.2. *Mise en fût et fermentation*

Les noyaux des prunes sont enlevés à l'aide d'une dénoyautreuse. Le moût de fruits est pompé dans des fûts de fermentation à l'aide d'une pompe à moût. La valeur optimale du pH se situe entre 2,8 et 3,5.

Pour atteindre une teneur optimale en arômes et en alcool, la température est contrôlée et maintenue à un niveau constant (entre 18 et 22 °C). La durée optimale de la fermentation est de 10 à 14 jours en fonction des qualités intrinsèques du fruit.

Le moût fermenté doit être distillé dans les meilleurs délais, ou les conditions de base d'un stockage approprié doivent être assurées jusqu'à ce que la distillation puisse commencer.

### 5.3. *Distillation*

L'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» peut être produite à l'aide d'un appareil de distillation à fractionnement adapté à la double distillation (distillation, rectification) et muni d'un chaudron comportant également une surface en cuivre, ou au moyen d'un appareil de distillation de conception technique différente qui garantit une qualité organoleptique adéquate.

### 5.4. *Mise au repos, élevage*

#### 5.4.1. *Mise au repos*

L'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» doit être mise au repos jusqu'à ce qu'elle devienne équilibrée.

#### 5.4.2. *Élevage*

##### 5.4.2.1. *Eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka», «vieille»*

L'élevage s'effectue dans des fûts en bois soigneusement préparés et nettoyés pour que l'eau-de-vie acquière un goût et un arôme harmonieux. Si la température extérieure est supérieure à 25 °C, l'air du local de stockage doit être humidifié à l'aide d'un pulvérisateur d'eau au moins une fois par semaine.

La période de vieillissement de l'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» doit être d'au moins 3 mois dans des fûts en bois de 1 000 litres ou moins et d'au moins 1 an dans des fûts en bois de plus de 1 000 litres.

##### 5.4.2.2. *Eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka», «vieille sur lit de fruits» ou «vieille sur lit»*

Dans le cas de l'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» accompagnée de la mention «gyümölcságyon érlett» (vieille sur lit de fruits) ou «ágyas» (veillie sur lit), au moins 10 kg de fruits mûrs provenant de l'aire géographique délimitée au point 4, ou au moins 5 kg de fruits séchés de la même variété que celle utilisée pour produire l'eau-de-vie, sont utilisés pour 100 litres d'eau-de-vie au cours de l'élevage. La durée minimale de l'élevage avec des fruits cultivés dans l'aire géographique délimitée ci-dessus, c'est-à-dire du «vieillessement sur lit» est de 3 mois. L'opération d'élevage doit être documentée de manière à pouvoir être vérifiée sur place.

### 5.5. *La composition et le traitement de l'eau-de-vie*

En raison de l'exigence très stricte relative aux produits en bouteille ( $\pm 0,3$  % vol. et  $\pm 1,5$  % vol. pour l'eau-de-vie vieillie sur lit de fruits), le titre alcoométrique du distillat ayant subi une mise au repos/élevage doit être ajusté avec de l'eau potable pour atteindre le degré alcoolique à la consommation. L'eau utilisée peut être distillée, désalinée, désionisée ou adoucie.

L'eau-de-vie vieillie peut être refroidie et filtrée. Si nécessaire, un traitement avec des auxiliaires technologiques appropriés peut être effectué pour filtrer le produit et éliminer les métaux lourds. L'eau-de-vie peut ensuite être mise en bouteille.

Une fois le titre alcoométrique approprié atteint, l'eau-de-vie peut être versée dans des bouteilles lavées et fermées avec des capsules à vis en aluminium avec joint disposé à l'intérieur ou des bouchons répondant aux critères d'emballage alimentaire. Les bouteilles peuvent être en verre ou en céramique.

La plus grande unité de conditionnement autorisée est de 2 litres. Tout volume supérieur à celui-ci ne peut être mis en bouteille que comme un cadeau unique et représentatif. Le produit fermé peut également être placé dans une boîte décorative.

## 6. **Lien avec l'environnement géographique ou l'origine**

### 6.1. *Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine contribuant au lien*

Le lien entre la «Nagykunsági szilvapálinka» et l'aire géographique repose sur la qualité et la réputation du produit.

Le Nagykunság est une région presque entièrement plate dont le relief n'est interrompu que par des buttes et des rivières et leurs bras morts. Les sols de la région à très faible pluviométrie, loessiques, sablonneux, mais riches en humus sont favorables à la production fruitière. Le nombre d'heures d'ensoleillement dépasse 2 350 heures par an et la température moyenne annuelle est supérieure à 12 degrés Celsius. La température moyenne estivale est supérieure à la moyenne nationale.

L'un des fruits caractéristiques de cette région est la prune que l'on retrouve dans tous les jardins et qui a de longues traditions d'utilisation. Les superficies horticoles et viticoles sont utilisées pour la production de prunes. Les territoires bordant les rivières et leurs bras morts présentent des sols suffisamment humides pour la culture des prunes en raison du niveau élevé de la nappe phréatique.

Tant le commerce que la production et l'utilisation des prunes ont des traditions historiques dans la région de Nagykunság, dont les prunes de Beszterce et les prunes rouges sont particulièrement populaires.

## 6.2. *Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique*

Les prunes cultivées localement sont l'une des matières premières les plus couramment utilisées pour la distillation traditionnelle de l'eau-de-vie, caractéristique de la région. La «Nagykunsági szilvapálinka» se compose d'au moins 40 % de distillats des prunes issues des variétés Vörös szilva (prune rouge) et/ou Besztercei szilva (prune de Beszterce) et de leurs clones. La prune de Beszterce et la prune rouge sont des variétés reconnues par l'État qui figurent dans le Catalogue national des variétés.

Les conditions climatiques caractéristiques de la région de Nagykunság et le nombre élevé d'heures d'ensoleillement permettent de produire des prunes aromatiques particulièrement savoureuses et à forte teneur en sucre. Cette teneur élevée en sucre des distillats produits à au moins 40 % de prunes rouges et/ou de prunes de Beszterce et de leurs clones confère au produit ses notes de massepain et de confiture.

Le festival de l'eau-de-vie de Nagykunság, organisé chaque année depuis 2008, attire un grand nombre de visiteurs et contribue à accroître la popularité de la «Nagykunsági szilvapálinka». Le produit est également connu et reconnu au niveau international, avec des exportations couvrant un large éventail de pays, de la Roumanie au Canada.

L'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» a été dévoilée devant les personnalités officielles et la presse le 11 novembre 2016 à l'occasion de la III<sup>e</sup> Journée de dégustation des eaux-de-vie organisée par le ministère de l'agriculture (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

La «Nagykunsági szilvapálinka» a également été présentée aux professionnels, aux producteurs et aux consommateurs lors de la conférence intitulée «La protection de l'origine de la pálinka existe depuis 15 ans» organisée, en 2017, dans le cadre de la 78<sup>e</sup> Exposition nationale de l'industrie agricole et alimentaire (OMÉK).

En 2017, la «Nagykunsági szilvapálinka» a également été présentée aux expositions Internationale Grüne Woche à Berlin et Indagra à Bucarest.

Les résultats (prix) obtenus dans le cadre des concours suivants démontrent également la qualité de la «Nagykunsági szilvapálinka»:

- 2018: médaille de bronze au concours des eaux-de-vie et distillats «Brillante» organisé à Gyula,
- 2017: médaille de bronze au V<sup>e</sup> concours régional des eaux-de-vie et distillats du pays palóc,
- 2017: médaille de bronze au concours des eaux-de-vie et distillats «Brillante» organisé à Gyula,
- 2013: médaille d'or au IV<sup>e</sup> concours ouvert des eaux-de-vie et distillats du département de Vas,
- 2012: grand prix du produit hongrois,
- 2012: médaille d'or au III<sup>e</sup> concours ouvert des eaux-de-vie et distillats du département de Vas,
- 2009: médaille d'argent au XVII<sup>e</sup> concours national hongrois des eaux-de-vie et concours international des distillats de fruits,
- 2008: médaille d'argent au XVI<sup>e</sup> concours national hongrois des eaux-de-vie et concours international des distillats de fruits organisé à Gyula,
- 2008: prix Champion au XVI<sup>e</sup> concours national hongrois des eaux-de-vie et concours international des distillats de fruits organisé à Gyula,
- 2000: médaille de bronze au premier festival de l'eau-de-vie «kisüsti» (distillée par petites cuvées) à Gyula.

## 7. **Dispositions de l'Union européenne ou dispositions nationales/régionales**

- Loi n° XI de 1997 relative à la protection des marques et indications géographiques
- Loi n° LXXXIII de 2008 relative à l'eau-de-vie, à l'eau-de-vie de marc et au Conseil national de la pálinka



- Décret gouvernemental n° 158/2009 du 30 juillet 2009 relatif aux modalités concernant la protection des indications géographiques des produits agricoles et des denrées alimentaires et le contrôle des produits
- Décret gouvernemental n° 22/2012 du 29 février 2012 relatif à l'Office national de la sécurité de la chaîne alimentaire
- Règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil
- Règlement d'exécution (UE) n° 716/2013 de la Commission du 25 juillet 2013 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses

## 8. Demandeur

### 8.1. État membre, pays tiers ou personne morale/physique

Nom: Sziczsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság

### 8.2. Adresse(s) complète(s) (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays)

Adresse: Ókincsem III. kerestút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Hongrie

## 9. Élément complémentaire à l'indication géographique

L'élément complémentaire doit être indiqué séparément de la dénomination.

Élément complémentaire: «Érlelt» (vieillie)

L'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» peut porter la mention complémentaire «érlelt» (vieillie) si elle est mise à vieillir de la manière spécifiée au point 5.4.2.1.

Élément complémentaire: «Gyümölcságyon érlelt» ou «Ágyas» (vieillie sur lit de fruits ou vieillie sur lit)

L'eau-de-vie de prunes «Nagykunsági szilvapálinka» peut porter la mention «Gyümölcságyon érlelt» (vieillie sur lit de fruits) ou «Ágyas» (vieillie sur lit) si elle est mise à vieillir de la manière spécifiée au point 5.4.2.2.

## 10. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Sur l'emballage doivent figurer les éléments suivants:

«indication géographique» (séparément de la dénomination)

---



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



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

**FR**