

Journal officiel

de l'Union européenne

C 172



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année

18 juin 2013

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
-----------------------------	----------	------

II *Communications*

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

Commission européenne

2013/C 172/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6876 — Sumitomo Electric Industries/Anvis Group) ⁽¹⁾	1
2013/C 172/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6936 — Donata/DE Master Blenders) ⁽¹⁾	1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2013/C 172/03	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

FR

Prix:
3 EUR

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

(suite au verso)

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2013/C 172/04	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	3
2013/C 172/05	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	3
2013/C 172/06	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	4
2013/C 172/07	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	4
2013/C 172/08	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	5
2013/C 172/09	Note d'information — Règlement (CE) n° 428/2009 du Conseil du 5 mai 2009 instituant un régime communautaire de contrôle des exportations, des transferts, du courtage et du transit de biens à double usage: informations concernant les mesures adoptées par les États membres conformément aux articles 5 et 8	6

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 172/10	Publication d'une demande de modification 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	8
---------------	---	---



II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6876 — Sumitomo Electric Industries/Anvis Group)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 172/01)

Le 24 mai 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. 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/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6876.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6936 — Donata/DE Master Blenders)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 172/02)

Le 12 juin 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. 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/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6936.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

17 juin 2013

(2013/C 172/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3337	AUD	dollar australien	1,3876
JPY	yen japonais	126,36	CAD	dollar canadien	1,3548
DKK	couronne danoise	7,4586	HKD	dollar de Hong Kong	10,3491
GBP	livre sterling	0,84755	NZD	dollar néo-zélandais	1,6519
SEK	couronne suédoise	8,6122	SGD	dollar de Singapour	1,6721
CHF	franc suisse	1,2308	KRW	won sud-coréen	1 503,01
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,1706
NOK	couronne norvégienne	7,6345	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,1688
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,4680
CZK	couronne tchèque	25,724	IDR	rupiah indonésien	13 185,80
HUF	forint hongrois	290,60	MYR	ringgit malais	4,1759
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	57,233
LVL	lats letton	0,7017	RUB	rouble russe	42,2375
PLN	zloty polonais	4,2296	THB	baht thaïlandais	40,905
RON	leu roumain	4,4508	BRL	real brésilien	2,8656
TRY	lire turque	2,4906	MXN	peso mexicain	16,9070
			INR	roupie indienne	77,2280

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2013/C 172/04)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	27.5.2013
Durée	27.5.2013-31.12.2013
État membre	Suède
Stock ou groupe de stocks	COD/03AS
Espèce	Cabillaud (<i>Gadus morhua</i>)
Zone	Kattegat
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	FS04TQ39

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2013/C 172/05)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	3.5.2013
Durée	3.5.2013-30.6.2013
État membre	Union européenne (Tous les États membres)
Stock ou groupe de stocks	RED/N3M
Espèce	Sébaste (<i>Sebastes</i> spp.)
Zone	OPANO 3M
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	FS03TQ40

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2013/C 172/06)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	1.6.2013
Durée	1.6.2013-31.12.2013
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	ALF/3X14-
Espèce	Béryx (<i>Beryx spp.</i>)
Zone	eaux UE et internationales des zones III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII et XIV
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	FS05DSS

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2013/C 172/07)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	1.6.2013
Durée	1.6.2013-31.12.2013
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	USK/567EI.
Espèce	Brosme (<i>Brosme brosme</i>)
Zone	eaux de l'UE et eaux internationales des zones V, VI et VII
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	06/TQ40

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2013/C 172/08)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	1.6.2013
Durée	1.6.2013-31.12.2013
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	HAD/7X7A34
Espèce	Églefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)
Zone	VII b à k, VIII, IX et X ainsi que les eaux UE de la zone COPACE 34.1.1
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	07/TQ39

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

NOTE D'INFORMATION

Règlement (CE) n° 428/2009 du Conseil du 5 mai 2009 instituant un régime communautaire de contrôle des exportations, des transferts, du courtage et du transit de biens à double usage: informations concernant les mesures adoptées par les États membres conformément aux articles 5 et 8

(2013/C 172/09)

Les articles 5 et 8 du règlement (CE) n° 428/2009 du Conseil ⁽¹⁾ prévoient respectivement que les États membres peuvent soumettre à autorisation le courtage et, dans certains cas, l'exportation de biens à double usage ne figurant pas sur la liste de l'annexe I dudit règlement. Conformément à l'article 5, paragraphe 4, et à l'article 8, paragraphe 4, ces mesures sont publiées au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Les Pays-Bas ont informé la Commission qu'ils ont publié le 28 mars 2013 (Staatscourant 2013 n° 8590) un décret qui impose les mesures suivantes:

- l'obligation d'obtenir une autorisation pour le courtage de certains biens à double usage ne figurant pas sur la liste de l'annexe I, si les biens en question sont ou peuvent être destinés à l'un des usages visés à l'article 4, paragraphe 1, du règlement;
- l'obligation d'obtenir une autorisation pour l'exportation de certains biens à double usage ne figurant pas sur la liste de l'annexe I, pour des raisons liées à la sécurité publique ou à la sauvegarde des droits de l'homme.

Ces mesures s'appliquent au courtage et à l'exportation à destination de la Syrie des 31 substances chimiques suivantes ainsi que d'un type spécifique d'équipement de laboratoire:

N°	N° SG	Substance	Numéro CAS
1.	1c95001	acide mandélique	90-64-2
2.	1c95002	ammoniac	7664-41-7
3.	1c95003	acétone	67-64-1
4.	1c95004	acétylène	74-86-2
5.	1c95005	antimoine	7440-36-0
6.	1c95006	benzaldéhyde	100-52-7
7.	1c95007	benzoïne	119-53-9
8.	1c95008	butanol-1	71-36-3
9.	1c95009	butanol-2	78-92-2
10.	1c95010	Isobutanol (2-méthylpropan-1-ol)	78-83-1
11.	1c95011	alcool tert-butylique (2-méthylpropan-2-ol)	75-65-0
12.	1c95012	chlore	7782-50-5
13.	1c95013	cyclohexanol	108-93-0
14.	1c95014	dicyclohexylamine	101-83-7
15.	1c95015	éthanol	64-17-5
16.	1c95016	éthylène	74-85-1
17.	1c95017	fluorapatite	1306-05-4

(1) JO L 134 du 29.5.2009, p. 1.

N°	N° SG	Substance	Numéro CAS
18.	1c95018	Isopropanol (propan-2-ol)	67-63-0
19.	1c95019	sulfure de potassium	1312-73-8
20.	1c95020	thiocyanate de potassium	333-20-0
21.	1c95021	monoxyde de carbone	630-08-0
22.	1c95022	méthanol	67-56-1
23.	1c95023	chlorométhane (chlorure de méthyle)	74-87-3
24.	1c95024	iodométhane (iodure de méthyle)	74-88-4
25.	1c95025	méthanethiol (méthylmercaptan)	74-93-1
26.	1c95026	hypochlorite de sodium	7681-52-9
27.	1c95027	dichlorure d'oxalyle (oxychlorure)	79-37-8
28.	1c95028	phosphite de triisobutyle	1606-96-8
29.	1c95029	acide chlorhydrique	7647-01-0
30.	1c95030	soufre	7704-34-9
31.	1c95031	dioxyde de soufre	7446-09-5
32.	Équipement de laboratoire pour l'analyse (destructive ou non) ou la détection de substances, y compris les composants et accessoires de cet équipement.		

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification 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

(2013/C 172/10)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA»

N° CE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

Description du produit

La modification vise à corriger les erreurs matérielles relatives aux unités de mesure de la densité du produit et de l'acidité totale du produit. La caractéristique «densité à 20 °C: non inférieure à 1,200 gr/l» est remplacée par «densité à 20 °C: non inférieure à 1,200 g/l», dans la mesure où il s'agit de l'unité de mesure correcte (voir «Decreto del Presidente della Repubblica 12 agosto 1982, n. 802, di attuazione della direttiva n. 80/181 relativa alle unità di misura» publié sur la Gazzetta Ufficiale 302 du 3 novembre 1982); de plus, la mention «acidité totale: non inférieure à 5 degrés (exprimée en grammes d'acide acétique par 100 gr de produit)» est remplacée par «acidité totale: non inférieure à 5 degrés (exprimée en grammes d'acide acétique par 100 ml de produit)»; l'unité de mesure en millilitres étant plus appropriée dans la mesure où il s'agit d'un liquide présentant un poids spécifique significatif.

En outre, le degré de sucre du moût cuit est fixé à 40 degrés Brix au maximum plutôt qu'à 30 degrés saccharimétriques au minimum afin d'éviter des temps de cuisson prolongés et/ou des concentrations précoces du produit.

Nous complétons l'expression «fermentation sucro-acétique» en la modifiant en «fermentation des sucres et oxydation acétique» afin d'utiliser la dénomination scientifique correcte permettant de distinguer les deux phases de la transformation du moût cuit. Cette modification revêt un caractère uniquement descriptif et n'a aucune incidence sur le processus de production.

Des précisions sont apportées concernant les bois typiques de la zone (chêne rouvre, châtaignier, cerisier, genévrier, mûrier, frêne, robinier).

Les procédures codifiées relatives à la présentation des lots à embouteiller et les modalités d'exécution des analyses organoleptiques sont décrites avec précision afin de les faire connaître aux producteurs et aux consommateurs, laquelle description établit des délais et des méthodes concernant la présentation des lots, ainsi que leur scellement et classification, et le prélèvement des échantillons devant faire l'objet des examens analytiques et de l'analyse sensorielle. L'analyse sensorielle en particulier est effectuée par une commission de dégustation chargée d'examiner les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives assorties de valeurs numériques. La somme de ces valeurs représente l'évaluation du goûteur et la moyenne des évaluations individuelles représente le jugement du panel. Seul le produit ayant obtenu une note égale ou supérieure à 240 est apte à l'embouteillage.

En fonction de la note obtenue à la suite de l'analyse sensorielle et du respect des critères physiques et chimiques, seront apposés trois timbres de couleur différente sur lesquels figurera également une numérotation progressive permettant la traçabilité du produit.

En ce qui concerne l'embouteillage, les contenants assument une forme unique, mais peuvent être de contenances différentes. Une fois que les contenants ont été remplis et bouchés, le bouchon est attaché avec une ficelle; la ficelle et le bouchon sont recouverts de cire, sur laquelle est imprimé un sceau portant les acronymes «ABTRE — DOP» et un symbole permettant de déterminer le type du contenu selon le timbre coloré.

En plus des contenants actuellement utilisés de type A et B, un flacon de moindre contenance (50 ml) de type C est également prévu afin que le consommateur moyen puisse acquérir un produit prestigieux de grande valeur à un prix accessible.

Sont prévus en outre des contenants monodoses en verre d'une contenance allant de 5 à 10 ml, scellés et de forme indéfinie.

Étiquetage

La bouteille reçoit un timbre coloré en fonction de l'évaluation résultant de l'analyse sensorielle. Le «timbre bronze» correspond à une note comprise entre 240 et 269 points; le «timbre argent» correspond à une note égale ou supérieure à 270; le «timbre or» correspond à une note égale ou supérieure à 300 et à un vieillissement de 25 ans au minimum.

De plus, il est proposé que les mentions prévues par le cahier des charges puissent être apposées tant sur l'étiquette que sur le pendentif, et des conditions d'étiquetage spécifiques sont établies pour les contenants monodoses.

Conformément à l'article 7, paragraphe 1, point g), du règlement (UE) n° 1151/2012, le nom et l'adresse de l'organisme chargé de contrôler le respect des dispositions du cahier des charges ont été ajoutés.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA»

N° CE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices; etc.)

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

L'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» doit, lors de sa mise à la consommation, répondre aux caractéristiques suivantes: couleur: brun foncé, limpide, brillant; densité: appréciable et présentant un caractère sirupeux et fluide; parfum: pénétrant et persistant, parfumé, ayant une acidité agréable ou un bouquet caractéristique, dépendant également des bois utilisés — chêne rouvre, châtaignier, cerisier, genévrier, mûrier, frêne, robinier — et de la durée de vieillissement; saveur: douce et aigre selon un juste équilibre, ayant une acidité appréciable et un caractère aromatique en harmonie avec les caractères olfactifs; acidité totale: non inférieure à 5 degrés (exprimée en grammes d'acide acétique par 100 ml de produit); densité à 20 °C: non inférieure à 1,200 g/ml.

À la suite de la réduction de volume résultant de la cuisson, la teneur en sucre du moût cuit ne devra pas présenter un degré de sucre supérieur à 40 degrés Brix.

La fermentation des sucres et l'oxydation acétique permettent d'obtenir une maturation, un vieillissement et un affinage optimaux après une période de temps minimale de 12 ans, qui correspond à la période minimale requise pour commercialiser le produit portant la dénomination.

La qualité du produit est définie par une note globale, attribuée par le panel de goûteurs lors de l'examen sensoriel.

Afin d'assurer une alternance parmi les goûteurs, ceux-ci sont choisis sur une liste sur laquelle figure uniquement le nom des personnes habilitées au terme d'une formation appropriée. La capacité des goûteurs à garantir des appréciations correctes et homogènes est évaluée en permanence.

L'analyse sensorielle permet d'évaluer les caractères ci-après et d'accorder une note globale qui est fondée sur les fourchettes de valeurs respectives:

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

caractères visuels: de 27 à 60 points;

caractères olfactifs: de 44 à 75 points;

caractères gustatifs: de 129 à 210 points.

Chaque caractère peut à son tour être représenté par des éléments descriptifs plus spécifiques, établis en fonction de la tradition et de l'évolution des critères d'analyse sensorielle.

S'il reçoit une note inférieure à 240, le produit n'est pas propre à la commercialisation et ne peut donc être embouteillé.

Le produit propre à la commercialisation est classé dans les catégories suivantes: note comprise entre 240 et 269 points; note égale ou supérieure à 270; note égale ou supérieure à 300 et vieillissement de 25 ans au minimum.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première utilisée dans la production de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» est constituée de moûts de raisin. Les raisins proviennent des vignobles composés en tout ou en partie des cépages suivants: Lambrusco (toutes les variétés et clones); Ancellotta, Trebbiano (toutes les variétés et clones); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta.

Tous les cépages inscrits en AOP dans la province de Reggio Emilia.

Les raisins destinés à la production de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» doivent garantir au moût un titre d'au moins 15 degrés saccharimétriques et leur production maximale ne peut excéder 160 quintaux par hectare de vignoble en culture spécialisée.

Le rendement maximal de raisin en moût destiné à la concentration ne doit pas être supérieur à 70 %.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

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

La production des raisins, l'obtention des moûts, leur cuisson, l'élaboration et la maturation du produit doivent être réalisées sur le territoire de la province de Reggio Emilia.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

L'embouteillage doit avoir lieu dans la province de Reggio Emilia pour des raisons de qualité et de traçabilité.

L'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» est obtenu par un processus de production compliqué et long, au cours duquel les processus de fermentation et d'oxydation acétique jouent un rôle important; en raison de la grande sensibilité du produit, il convient de ne pas le manipuler ou le transporter et de l'embouteiller rapidement, afin de ne pas altérer les caractéristiques organoleptiques certifiées par le panel des goûteurs. De plus, l'embouteillage est une phase particulièrement critique du point de vue de la traçabilité: vu la valeur élevée du produit, il existe un risque d'usurpation de l'appellation ou de fraudes; c'est pourquoi l'embouteillage dans l'aire permet de contrôler plus facilement cette phase.

L'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» est embouteillé dans des contenants en verre blanc transparent, en forme de tulipe renversée, d'une contenance de 5, 10 ou 25 cl.

Après l'embouteillage, les bouteilles remplies d'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» doivent être bouchées et scellées au moyen d'une ficelle et de cire, sur laquelle est imprimé un sceau portant les acronymes «ABTRE — DOP», en plus des signes distinctifs du classement décrit au point 3.2.

Il est également possible d'utiliser des contenants monodoses en verre, d'une contenance comprise entre 0,50 et 1 cl, dont la forme, les caractéristiques, les modalités de conditionnement et de scellement sont libres. Chaque contenant monodose doit être conditionné dans un emballage scellé de façon à ce que celui-ci ne puisse pas être réutilisé après ouverture et sur lequel il sera possible d'apposer tous les éléments nécessaires à la désignation et à la présentation.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Sur l'étiquette ou le pendentif, l'appellation «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» doit figurer en caractères clairs, indélébiles, de même dimension et de même couleur, et suffisamment grands pour pouvoir être distingués de toute autre mention.

Il est interdit d'ajouter une quelconque qualification autre que celle qui est expressément prévue par le présent document, y compris les adjectifs «extra», «fine» (fin), «scelto» (choisi), «selezionato» (sélectionné), «riserva» (réserve), «superiore» (supérieur), «classico» (classique) ou tout adjectif similaire.

Toute référence à l'année de production, à l'âge présumé de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» et à la date de début de production de la vinaigrerie est interdite; la mention «extra vecchio» (extra vieux) peut être utilisée pour le produit ayant fait l'objet d'un vieillissement d'au moins 25 ans et bénéficiant d'une évaluation satisfaisante du point de vue chimique et sensoriel au regard des exigences établies au point 3.2, cas c).

Le produit répondant aux critères sera distingué, sur la base du classement attribué à la suite des analyses sensorielles et décrit au point 3.2, par l'apposition sur la bouteille d'un «timbre bronze» dans le cas a); d'un «timbre argent» dans le cas b) et d'un «timbre or» dans le cas c) pour lequel la mention «extra vecchio» (extra vieux) est autorisée.

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

L'aire de production des raisins, d'élaboration, de maturation du produit tel qu'indiqué au point 3.5 et d'embouteillage de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» est la province de Reggio Emilia.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'ensemble du territoire de la province jouit d'un climat tempéré froid. Ce climat est habituellement à l'origine de différences notables de température, tant d'une saison à l'autre qu'au cours de la même saison ou de la même journée. L'aire se caractérise par des étés chauds, des hivers rigoureux et une grande amplitude thermique estivale. L'humidité varie également significativement, avec des valeurs moyennes atteignant des niveaux de 7-8 % d'une année à l'autre et dépassant les 20 % au cours d'une même année.

Les maîtres vinaigriers continuent d'effectuer des contrôles durant la très longue période de vieillissement. Ils maîtrisent les techniques de production traditionnelles qu'ils ont apprises en participant à des cours spécifiques donnés par des professeurs spécialisés, au terme d'une longue expérience, ou qu'ils ont apprises au sein de la famille où les parents plus âgés et expérimentés associent, par tradition, les jeunes aux phases de production pour les former et perpétuer ainsi les connaissances de génération en génération.

5.2. Spécificité du produit

Le produit est le fruit de la lente transformation d'une matière première unique: le moût issu de raisins provenant de cépages traditionnellement cultivés dans la province de Reggio Emilia et qui est cuit à feu direct.

Sa maturation pendant les longues années de vieillissement (au moins 12) se fait sans ajout de substances autres que le moût cuit, et sans interventions physiques ou chimiques d'aucune nature.

Comptant parmi les produits alimentaires les plus typiques et caractéristiques de la région de Reggio Emilia, l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» revêt une importance considérable en raison de ses caractéristiques qui, avec le modeste volume de sa production, sont les éléments déterminant la valeur économique et le prestige national et international du produit.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les valeurs relatives à la température et à l'humidité de l'aire d'origine ont une incidence sur les lents processus d'évaporation et de transpiration des fûts qui répondent à des dynamiques plus ou moins intenses en fonction des conditions environnementales. Il en va de même pour les processus biologiques et les processus d'affinage, qui sont davantage liés à la température et sont en tout état de cause caractérisés par un phénomène d'alternance induit depuis toujours par les variables climatiques. Les caractéristiques uniques de ce processus lent, alterné et discontinu sont immuables depuis sa création.

Le lien étroit entre le produit et les facteurs climatiques et pédologiques du territoire concerné est confirmé et consolidé par l'interdiction de techniques de vieillissement accéléré et/ou artificiel, y compris celles qui reposent sur les variations provoquées par les conditions de température, d'humidité et de ventilation des vinaigreries.

L'activité des responsables des vinaigreries durant la très longue période de vieillissement est déterminante. Les compétences requises pour appliquer les techniques de production traditionnelles de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» se trouvent uniquement dans cette région, marquée par la présence séculaire des vinaigreries, et ont été diffusées par la transmission des connaissances entre générations.

Un autre lien réside dans le fait que la matière première provient exclusivement de vignobles se trouvant dans la province de Reggio Emilia, utilisés pour produire des vins AOP et IGP, ce qui rend les caractéristiques de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» impossibles à reproduire en dehors de la zone précisée.

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition pour la demande de modification de l'appellation d'origine protégée «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» sur la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 243 du 18 octobre 2011.

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

⁽⁴⁾ Cf. note 3.

Prix d'abonnement 2013 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 420 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	910 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>

