



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

62. årgang

24. juli 2019

Indhold

II *Meddelelser*

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2019/C 248/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9396 — CapMan/CBRE/Norled) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Oplysninger*

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2019/C 248/02	Euroens vekselkurs	2
2019/C 248/03	Forklarende bemærkninger til Den Europæiske Unions kombinerede nomenklatur	3

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2019/C 248/04	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	4
2019/C 248/05	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren, jf. artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	13
2019/C 248/06	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse inden for vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	19
2019/C 248/07	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	26
2019/C 248/08	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring vedrørende varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	32

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9396 — CapMan/CBRE/Norled)****(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 248/01)

Den 16. juli 2019 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32019M9396. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

23. juli 2019

(2019/C 248/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1173	CAD	canadiske dollar	1,4691
JPY	japanske yen	120,82	HKD	hongkongske dollar	8,7266
DKK	danske kroner	7,4659	NZD	newzealandske dollar	1,6605
GBP	pund sterling	0,89830	SGD	singaporeanske dollar	1,5238
SEK	svenske kroner	10,5695	KRW	sydkoreanske won	1 317,02
CHF	schweiziske franc	1,0985	ZAR	sydafrikanske rand	15,4992
ISK	islandske kroner	139,90	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,6856
NOK	norske kroner	9,6810	HRK	kroatiske kuna	7,3863
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 598,63
CZK	tjekkiske koruna	25,549	MYR	malaysiske ringgit	4,6016
HUF	ungarske forint	325,50	PHP	filippinske pesos	57,128
PLN	polske zloty	4,2497	RUB	russiske rubler	70,5611
RON	rumænske leu	4,7207	THB	thailandske bath	34,519
TRY	tyrkiske lira	6,3534	BRL	brasilianske real	4,1878
AUD	australske dollar	1,5898	MXN	mexicanske pesos	21,3081
			INR	indiske rupee	77,0150

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

Forklarende bemærkninger til Den Europæiske Unions kombinerede nomenklatur

(2019/C 248/03)

I medfør af artikel 9, stk. 1, litra a), i Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 ⁽¹⁾ foretages følgende ændring i de forklarende bemærkninger til Den Europæiske Unions kombinerede nomenklatur ⁽²⁾:

På side 169 i de forklarende bemærkninger til pos. 3004, »**Lægemidler (undtagen produkter henhørende under pos. 3002, 3005 og 3006), bestående af blandede eller ublandede produkter, til terapeutisk eller profylaktisk brug, i doseret stand (herunder sådanne produkter i form af transdermiske administrationssystemer) eller i former eller pakninger til detailsalg**«, tilføjes følgende tekst:

»Denne position omfatter bl.a. hormon-, coenzym- og cofaktorpræparater. Disse præparater er baseret på hormoner, der henhører under pos. 2937, på enzymcofaktorer og på blandinger heraf. Sådanne præparater indeholder en tilstrækkelig mængde aktive stoffer til at opnå terapeutisk eller profylaktisk virkning imod en bestemt sygdom eller lidelse. Den daglige anbefalede dosis fremgår af etiketten, emballagen eller den vedlagte brugervejledning.

I indekset over anatomiske, terapeutiske og kemiske lægemidler (WHO ATC-DDD index) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/), som er udviklet af Verdenssundhedsorganisationen (WHO), angives den definerede døgndosis (DDD), der giver terapeutisk eller profylaktisk virkning ved anvendelse af mængder, der er lig med eller overstiger de mængder, der er opført i dette indeks.

Følgende tabel viser DDD for alfa-liponsyre og melatonin:

Det virksomme stofs navn	Defineret døgndosis	Enhed	Administrationsvej
Alfa-liponsyre eller thioctansyre	0,6	g	oral
	0,6	g	parenteral
Melatonin	2	mg	oral«

⁽¹⁾ Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif (EFT L 256 af 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ EUT C 119 af 29.3.2019, s. 1.

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2019/C 248/04)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Bordeaux«

Referencenummer: PDO-FR-A0821-AM04

Meddelelsesdato: 10.4.2019

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Afgrænset parcelområde*Beskrivelse og begrundelse*

Datoerne for den kompetente nationale myndigheds vedtagelse af ændringerne af det afgrænsede parcelområde for »Bordeaux« BOB, der er medtaget i bilaget til betegnelsens varespecifikation, ajourføres. Med parcellafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde er det muligt at udpege de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

2. Geografisk område — redaktionel ændring*Beskrivelse og begrundelse*

I kapitel I, punkt IV, nr. 1, litra a), i varespecifikationen:

Kommunerne Cantenac og Margaux slettes, og kommunen Margaux-Cantenac tilføjes, da de er lagt sammen.

Kommunerne Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine og Salignac slettes.

Kommunerne Val de Virvée, Castets et Castillon og Civrac-sur-Dordogne tilføjes.

Kommunerne Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine og Salignac er lagt sammen og er blevet til kommunen Val de Virvée.

Kommunerne Castets-en-Dorthe og Castillon-de-Castets er lagt sammen og er blevet til kommunen Castets et Castillon.

Kommunen Civrac-de-Dordogne ændres til Civrac-sur-Dordogne.

Denne ændring berører punkt 6 i enhedsdokumentet.

3. Ændring af området i umiddelbar nærhed*Beskrivelse og begrundelse*

I kapitel I, punkt IV, nr. 3, i varespecifikationen tilføjes følgende tre kommuner: »Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt«, »Saint-Antoine-de-Breuilh« og »Thénac«.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Denne ændring er en rettelse af området i umiddelbar nærhed med henblik på at medtage kommuner, som har dokumenterede traditioner for fremstilling og/eller behandling af vin, og som grænser op til produktionsområdet for betegnelsen.

Denne ændring berører punkt 9 i enhedsdokumentet.

4. Ændring af produktionsbetingelserne for rosévin

Beskrivelse og begrundelse

— Druesorter, der dyrkes

I kapitel I, punkt V, i varespecifikationen udvides listen over druesorter, der er egnede til fremstilling af rosévin, med de supplerende druesorter til hvidvin, der ligeledes er medtaget i varespecifikationen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bordeaux« til fremstilling af hvidvin.

Der er tale om druesorterne sémillon B, sauvignon B og sauvignon gris G. Denne ændring vedrører ikke rosévine, der kan anvendes med benævnelsen »clairet«, og som bevarer den fælles liste med rødvinene.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

Denne ændring ledsages af en begrænsning af disse supplerende druesorter i de druesorter, der dyrkes på bedriften, i kapitel I, punkt V, i varespecifikationen og i sammensætningen af druer eller most til fremstilling af rosévin i kapitel I, punkt IX, i varespecifikationen. Grænsen er sat til 20 %, heraf højst 10 % for alle druesorter af typen sauvignon B og sauvignon gris G.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

Anvendelsen af underordnede hvide druesorter gør det muligt at forbedre rosévinenes organoleptiske balance. De giver — alt efter de grundlæggende sorte druesorter, der anvendes — mulighed for at tilføre friskhed eller fyldighed.

— Beskrivelse af produktet

Tilføjelsen af supplerende hvide druesorter har medført en redaktionel forbedring af den organoleptiske beskrivelse af rosévinene for at sikre, at denne ændring ikke påvirker produktet.

Kapitel I, punkt X (tilknytning), nr. 2, i varespecifikationen er ændret.

Denne ændring berører punkt 4 i enhedsdokumentet.

— Ønologiske fremgangsmåder

Kapitel I, punkt IX, i varespecifikationen ændres for at tillade brugen af kul til ønologisk brug i forbindelse med mosten, med en begrænsning på 20 % af mængden af rosévin fremstillet af den pågældende vinproducent for den pågældende høsts vedkommende.

Denne ændring berører punkt 5 i enhedsdokumentet.

5. Tilknytning til oprindelsesstedet

Beskrivelse og begrundelse

I kapitel I, punkt X, nr. 1, litra a), første afsnit, i varespecifikationen ændres antallet af kommuner i det geografiske område. Det går fra 501 til 497 kommuner som følge af kommunesammenlægninger og fra 542 til 538, hvad angår det totale antal kommuner i departementet Gironde.

Punkt 8 i enhedsdokumentet er ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Bordeaux

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Stille tørre hvidvine

De stille tørre hvidvine har:

- et naturligt alkoholindhold på mindst 10 % vol.
- et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 3 g/l. Dette indhold kan stige til 5 g/l, hvis det totale syreindhold er $\geq 2,7$ g/l H_2SO_4 .

Efter berigelsen er det totale alkoholindhold ≤ 13 % vol.

Inden aftapningen har de:

- et indhold af flygtig syre på $\leq 13,26$ meq/l
- et totalt indhold af svovldioxid på ≤ 180 mg/l.

De øvrige analysestandarder er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Hvidvine fremstillet af druesorten sauvignon B er meget aromatiske, friske og frugtagtige med blomster- og citrusnoter. Sémillon B tilfører fylde og græslighed, og medtagelsen af muscadelle B giver blomsteragtige aromaer. I sammensætninger tilfører supplerende druesorter syrlighed og citrusnoter. Disse friske vine er velegnede til at blive drukket, mens de er unge (et eller to år).

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	200

Stille hvidvine med restsukker

De stille hvidvine med gæringsdygtigt sukker har:

- et naturligt alkoholindhold på mindst 10,5 % vol.
- et indhold af gæringsdygtigt sukker på > 5 g/l og ≤ 60 g/l.

Efter berigelsen er det totale alkoholindhold $\leq 13,5$ % vol.

Inden aftapningen har de:

- et indhold af flygtig syre på $\leq 13,26$ meq/l
- et totalt indhold af svovldioxid på ≤ 250 mg/l.

De øvrige analysestandarder er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Hvidvinene med gæringsdygtigt sukker er bygget op omkring sémillon B, der giver runde, fyldige og gyldne vine med aromaer af syltede frugter, og som kan kombineres med sauvignon B, der så tilfører friskhed. De kan gemmes nogle år, men de kan også drikkes unge.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	10
Totalt syreindhold, minimum	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	250

Stille rosévine

De stille rosévine har:

- et naturligt alkoholindhold på mindst 10 % vol.
- et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 3 g/l. Dette indhold kan stige til 5 g/l, hvis det totale syreindhold er $\geq 2,7$ g/l H_2SO_4 .
- en ændret farveintensitet (DO420+DO520+DO620) på $\leq 1,1$.

Efter berigelsen er det totale alkoholindhold ≤ 13 % vol.

Inden aftapningen har de:

- et indhold af flygtig syre på $\leq 13,26$ meq/l
- et totalt indhold af svovldioxid på ≤ 180 mg/l

De øvrige analysestandarder er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Rosévinenes farve går fra svagt rosa til en lidt stærkere rosa alt efter den anvendte teknik (direkte presning, let udblødning eller »saignée») og har en frugt- eller blomsteragtig aromapalet, som underbygges af en harmonisk balance mellem fyldighed og livlighed. Den er generøs i munden. Disse vine er velegnede til at blive drukket, mens de er unge (et eller to år).

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	200

Stille rødvine

De stille rødvine har:

- et naturligt alkoholindhold på mindst 10,5 % vol.
- et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 3 g/l.
- et æblesyreindhold på $\leq 0,3$ g/l.

Efter berigelsen er det totale alkoholindhold $\leq 13,5$ % vol.

Inden aftapningen har de:

- et indhold af flygtig syre på $\leq 13,26$ meq/l
- et totalt indhold af svovldioxid på ≤ 140 mg/l.

De øvrige analysestandarder er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Rødvinene, hvor druesorten merlot N ofte er dominerende, er bløde, frugtagtige og let syrlige. I år med stærk modning kan de gøres friskere ved hjælp af syrligheden fra druesorterne petit verdot N og cot N. Den mest anvendte sammensætning er dog druesorten merlot N i kombination med druesorten cabernet-sauvignon N og i mindre omfang med druesorten cabernet franc N. Sidstnævnte druesorter giver vinene en aromatisk kompleksitet og en tanninstyrke, som gør det muligt for dem at bevare og udvikle deres bouquet.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	i milliækvivalenter pr. liter

Generelle analytiske karakteristika

Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	20
Indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	150

5. **Vinfremstillingspraksis**a) **Væsentlige ønologiske fremgangsmåder**

Beplantningstæthed — afstand

Dyrkningspraksis

Hvad angår parceller, der er beplantet fra 1. august 2008, skal vinmarkerne have en beplantningstæthed på mindst 4 000 vinstokke pr. hektar. På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,85 meter. Denne tæthed kan reduceres til 3 300 vinstokke pr. hektar. På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne i så fald ikke overstige 3 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,85 meter.

Regler for beskæring

Dyrkningspraksis

Det er udelukkende tilladt at anvende kort sporebeskæring (korte grene) eller lang sporebeskæring (lange grene). For druesorterne merlot N, sémillon B og muscadelle B må antallet af skud ved beskæring ikke overstige 45 000 skud pr. hektar og 18 skud pr. vinstok. For andre druesorter, herunder druesorterne cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B og sauvignon gris G, må antallet af skud ved beskæring ikke overstige 50 000 skud pr. hektar og 20 skud pr. vinstok. Efter skudfjernelse må antallet af frugtbærende grene pr. stok ikke overstige: — For druesorterne merlot N, sémillon B og muscadelle B: 12 grene pr. vinstok for vinmarker med en beplantningstæthed på mindst 4 000 vinstokke pr. hektar og 15 grene pr. vinstok for vinmarker med en beplantningstæthed på under 4 000 vinstokke pr. hektar — For andre druesorter, herunder cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B og sauvignon gris G: 14 grene pr. vinstok for vinmarker med en beplantningstæthed på mindst 4 000 vinstokke pr. hektar og 17 grene pr. vinstok for vinmarker med en beplantningstæthed på under 4 000 vinstokke pr. hektar. Beskæringen foretages senest på det udviklingsstadium, hvor bladene er udfoldede (Lorenz-stadium 9). Skudfjernelse foretages inden kernesætning.

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Ved fremstilling af andre rosévine end dem, der kan anvendes med benævnelsen »clairèt«, er det tilladt at bruge kul til ønologisk brug i forbindelse med mosten, med en begrænsning på 20 % af mængden af rosévin fremstillet af den pågældende vinproducent for den pågældende høsts vedkommende.

Berigelse

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Berigelse ved hjælp af delvis koncentration er tilladt for rødvine indtil en koncentrationsgrad på højst 15 % af den således berigede mængde. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold, som overstiger følgende: — Efter berigelsen må rødvine og hvidvine med gæringsdygtigt sukker ikke have et totalt alkoholindhold på over 13,5 % vol. — Efter berigelsen må rosévine og tørre hvidvine ikke have et totalt alkoholindhold på over 13 % vol.

b) **Maksimumudbytte**

Stille hvidvine (tørre og med gæringsdygtigt sukker)

77 hektoliter pr. hektar

Stille rosévine

72 hektoliter pr. hektar

Stille rødvine — vinstokke med en beplantningstæthed på \geq 4 000 vinstokke pr. ha

68 hektoliter pr. hektar

Stille rødvine — vinstokke med en beplantningstæthed på $<$ 4 000 vinstokke pr. ha

64 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Druehøsten, vinfremstillingen, vinbehandlingen og vindyrkningen finder sted i følgende kommuner i departementet Gironde efter den officielle geokode af 19. juni 2017:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugiat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquègues, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouat-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujanet-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Valeyac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac og Yvrac.

7. Primære druesorter

Sauvignon B

Merlot N

Cot N — Malbec N

Carmenère N

Petit Verdot N

8. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område nyder godt af gunstige og relativt ensartede klimaforhold til vinproduktion: Beliggenheden i nærheden af store vandmasser (Atlantehavet, Girondeflodmundingen samt Garonne- og Dordognedalene) spiller en vigtig rolle med hensyn til varmeregulering. Havets mildnende indvirkning på forårsfrosten bliver dog mindre, jo længere væk man kommer fra havet og de store dale, og jo tættere man kommer på skovområderne i Landes, Saintonge og Double Pèrigourdine. Disse særlige forhold forklarer, hvorfor der kun i ringe omfang dyrkes vin i den mest nordlige og sydvestlige del af det geografiske område. Det omfatter 497 af de 538 kommuner i departementet Gironde med undtagelse af den sydvestlige del af departementet, hvor der ikke dyrkes vin, men findes skovbrug.

Bordelaisarterne, som dyrkes i et kystklima, har siden det 17. og 18. århundrede skullet støttes ved opbinding på stolper. Senere blev espalierbeskæring almindeligt udbredt for at sikre en jævn fordeling af druerne og for at sikre, at klorofylsyntesen i bladoverfladen er tilstrækkelig til en optimal modning af druerne. De forskellige jordbundstyper og placeringer førte til udvælgelsen og tilpasningen af forskellige druesorter afhængig af miljøets karakteristika. Det er således muligt at identificere fire forskellige typer:

- ler- og kalkholdig jord samt kalkholdig mergeljord, som er meget udbredt på bakkeskråningerne, hvor merlot N trives særdeles godt
- kiselholdig jord blandet med ler og kalkholdige elementer, der f.eks. er perfekt til merlot N og sauvignon B
- sandblandet ler med fine kiselementer, som giver en lettere jord, der er egnet til fremstilling af tørre hvidvine
- grusjord, som består af grus, kvartsholdige rullesten og mere eller mindre groft sand, der giver veldræned og varme terrasser, som er perfekte til vinstokke og særlig til cabernet-sauvignon N.

Samspelet mellem druesorterne, det biofysiske miljøes mangfoldighed samt vindyrkningsarealernes og vinfremstillings tilrettelæggelse giver vinene en særlig karakter, der er kendetegnet ved en stor aromatisk rigdom. I kraft af sin havn og sine tætte historiske forbindelser med andre lande, der på et meget tidligt tidspunkt førte til en struktureret og stærk handel, har vindyrkningen i Bordeaux altid været rettet mod resten af verden og har udnyttet eller udbredt tekniske innovationer, hvilket har fremmet dynamikken i bedrifterne og dermed bidraget til at styrke, udvikle og eksportere deres knowhow — altid med respekt for de århundredgamle traditioner. Med brylluppet i 1152 mellem Eleanor, hertuginde af Aquitanien, og Henrik Plantagenet, Englands kommende konge, sker der en udvikling i handelen, hvor englænderne importerer vin fra Bordeaux, som de kalder »Claret« på grund af dens lyse farve. Denne tradition er fortsat op gennem tiden og kommer nu til udtryk i benævnelserne »clairet« og »claret«. I det 17. århundrede begynder en ny handelsæra med fremkomsten af nye forbrugere. Eksporten er stadig et af de stærke punkter, når det gælder distribution af vine fra Bordeaux. En tredjedel af den producerede mængde eksporteres til over 150 lande. Fremstillingen af vin med kontrolleret oprindelsesbetegnelse, som er en vigtig indtægtskilde for departementet Gironde, har i høj grad bidraget til at forme landskabet i byerne og på landet og til den lokale arkitekturs udformning (vinslotte og vingårde). Hovedbyerne i departementet er havnebyer ved floderne, som har udviklet sig omkring vinhandelen.

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling, behandling og dyrkning af vin, der kan opnå den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bordeaux« med eller uden den supplerende benævnelse »clairet« eller »claret«, består af følgende kommuners område:

- departementet Dordogne: Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razacde-Saussignac, Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Thénac og Villefranche-de-Lonchat.
- departementet Lot-et-Garonne: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras og Villeneuve-de-Duras.

Geografiske betegnelser — supplerende benævnelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bordeaux« kan suppleres med benævnelsen »claret« for rødvine og »clairet« for mørke rosévine i henhold til bestemmelserne for denne type vin, navnlig hvad analysestandarderne angår.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bordeaux« kan suppleres med den geografiske betegnelse »Haut-Benauge« for hvidvine i henhold til bestemmelserne for denne supplerende geografiske betegnelse, navnlig hvad angår det geografiske område, druesorterne, udbyttet og analysestandarderne.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den geografiske betegnelse »Haut-Benauge« skal være angivet umiddelbart efter navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bordeaux«, som skal være skrevet med bogstaver, hvis størrelse — både i højden og bredden — ikke må være større end bogstaverne for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Hvidvine med et indhold af gæringsdygtigt sukker på over 5 g/l og under 60 g/l præsenteres med den benævnelse, der svarer til indholdet i vinen, som fastlagt i EU-lovgivningen.

Større geografisk enhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Vin de Bordeaux« som større geografisk enhed. De skrifttegn, som anvendes for den større geografiske enhed, må hverken i højden eller bredden være større end to tredjedele af størrelsen af de skrifttegn, som anvendes i den kontrollerede oprindelsesbetegnelses navn.

Link til varespecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5514a84e-f7df-48fd-bc1b-7c65926936ae

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren, jf. artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2019/C 248/05)

Denne meddelelse er offentliggjort i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Bourgueil«

Referencenummer: PDO-FR-A0729-AM01

Meddelelsesdato: 10.5.2019

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Geografisk område

Beskrivelse og begrundelse

Afsnittet om det geografiske område affattes således:

»Druehøsten, fremstillingen og forarbejdningen af vinene skal finde sted i det geografiske område, der blev godkendt af det nationale institut for oprindelse og kvalitet på det nationale kompetente udvalgs møde den 16. december 2010. Perimeteren for dette område på tidspunktet, hvor disse specifikationer blev godkendt af det kompetente nationale udvalg, omfatter følgende kommuner i departementet Indre-et-Loire på grundlag af den officielle geografiske kode for 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux de Loire for de delegerede kommuners område i Saint-Patrice og Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.«

Ændringen tager hensyn til sammenlægningen af kommuner, men perimeteren for det geografiske er ikke ændret.

Punkt 6 i enhedsdokumentet ændres derfor.

2. Beskæringsregler

Beskrivelse og begrundelse

Ifølge litra b) i afsnit VI skal vinstokkene nu beskæres til maks. 12 skud.

Beskæring med en enkel guyot giver grene med 8 skud.

Formålet med denne ændring er at sikre, at der i højere grad tages hensyn til de ugunstige vejrforhold om foråret, som er forværret de seneste år.

Punkt 5.1 i enhedsdokumentet ændres derfor.

3. Maksimal markbelastning pr. Parcel

Beskrivelse og begrundelse

Den maksimale markbelastning pr. parcel skifter fra 9 500 kg/ha til 8 500 kg/ha. Med stigningen i antallet af skud ønsker kontrolorganet for betegnelsen (*Organisme de Défense et de Gestion*, ODG) ikke en stigning i udbyttet på bekostning af kvaliteten og har derfor besluttet at sænke den maksimale markbelastning pr. parcel.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. Bevoksning på forager

Beskrivelse og begrundelse

Ordlyden under punkt 2, litra a): »mindst 1,50 meter fra den sidste vinstok« erstattes af »mindst 1 meter fra vinstokkens opbindingstråd og denne afstand kan øges til 2,50 meter, hvis jorden dyrkes mekanisk,«

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Formålet med denne ændring er at tage hensyn til udviklingen i metoderne til dyrkning og vedligeholdelse af bevoksningen med mekaniske midler.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

5. Maksimale udbytte

Beskrivelse og begrundelse

Det maksimale udbytte går fra 67 hl/ha til 65 hl/ha. Med stigningen i antallet af skud ønsker kontrolorganet for betegnelsen (*Organisme de Défense et de Gestion*, ODG) ikke en stigning i udbyttet på bekostning af kvaliteten og har derfor besluttet at sænke det maksimale udbytte.

Punkt 5.2 i enhedsdokumentet ændres derfor.

6. Gæringskapacitet

Beskrivelse og begrundelse

Den mindste obligatoriske gæringskapacitet er nedsat for ikke at stille unge, der starter med vinfremstilling, ringere, men uden at være undtaget for krav, som er nødvendige for at sikre en god vinfremstilling og lagring af vinen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7. Omsætning af varer mellem godkendte oplagshavere

Beskrivelse og begrundelse

Punkt 4, litra b), i afsnit IX i kapitel 1 om datoen for omsætning af vine mellem godkendte oplagshavere er slettet.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

8. Erklæring om tildeling af parcel

Beskrivelse og begrundelse

Punkt 1 i afsnit I i kapitel 2 slettes, da der er tale om en unødvendig foranstaltning i betragtning af Bourgueils beliggenhed. De kontrollerede oprindelsesbetegnelser (appellation d'origine contrôlée, AOC), der kan komme på tale på dyrkningsområdet for AOC Bourgueil, er AOC St Nicolas de Bourgueil, Touraine, Crémant de Loire og Rosé de Loire: Parcellerne til AOC Saint Nicolas de Bourgueil kontrolleres alle for kvaliteten af de vinplanter, der er bestemt til denne AOC. De parceller, der er bestemt til fremstilling af AOC Crémant de Loire eller Rosé de Loire, registreres obligatorisk i producenternes produktionsjournaler, og parcellerne, der er bestemt til fremstilling af Touraine udpeges af aktøren allerede i januar ud fra parceltildelingen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

9. De vigtigste punkter, der skal kontrolleres

Beskrivelse og begrundelse

Kapitel 3 er blevet revideret for at tilpasse det til udformningen af de vigtigste punkter, der skal kontrolleres.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Bourgueil

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Ikke-mousserende, rød- eller rosévine. De har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på minimum 10,5 %. Efter konditionering opfylder vinene følgende analysestandarder:

- rødvinene har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på under eller lig med 2 g/l.
- rosévinene har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på under eller lig med 4 g/l og et samlet syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter over 3,5 g/l. De overstiger ikke et totalt alkoholindhold på 13 % vol. efter berigelse. Den malolaktiske gæring er afsluttet for rødvine. Indholdet af æblesyre er under eller lig med 0,3 g/l. Det samlede indhold af flygtige syrer og svovldioxid i rød- og rosévine og det samlede syreindhold i rødvine er fastlagt i EU-lovgivningen. Rosévinene har som regel aromaer af friske og ofte ret intense røde bær og hvide frugter, som sommetider løftes af en citrusnote. Rødvinene er elegante med en farve, der går fra mørk rubin til dyb rød granat. Tanninstrukturen er ofte meget tydelig, men opløst. Deres aromatiske udtryk forener som regel noter af røde og sorte bær. Visse rigere vine bliver bedre, hvis de gemmes i nogle år. Det kan afsløre mere komplekse og let røgede eller krydrede noter af kakao.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. liter)	
Indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	

5. Vinfremstillingspraksis

a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Dyrkningspraksis

Dyrkningsmåde

- a) Beplantningstætheden er mindst 4 500 vinstokke pr. ha med en afstand mellem rækkerne på maks. 2,10 meter. Afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,80 meter eller over 1,10 meter.

b) Regler for beskæring af vinplanten

Beskæringen foretages før den 1. maj med højst 12 skud pr. plante på følgende måde:

- enkelt guyot-beskæring med en lang gren med maks. 8 skud eller maks. 2 korte grene med 1-2 skud
- dobbelt kort guyot-beskæring med maks. 4 skud på hver arm eller maks. 2 korte grene med 1-2 skud
- kort sporebeskæring (med Royat-tråd) og maks. 6 korte grene med maks. 2 skud.

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Brug af ønologisk kul til fremstilling af rosévine, alene eller blandet med andre produkter, er forbudt. Substraktiv berigningsteknik er tilladt for rødvine, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %. Efter berigelse overstiger vinenes totale alkoholindhold ikke 13 % vol.. Ud over ovennævnte bestemmelser skal vinen opfylde de krav, hvad angår ønologisk fremgangsmåde, der er fastsat i EU-lovgivningen og i den franske lov om landbrug og fiskeri (*Code rural et de la pêche maritime*).

b. Maksimumsudbytte

65 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Druehøsten, fremstillingen og forarbejdningen af vinene skal finde sted i det geografiske område, der blev godkendt af det nationale institut for oprindelse og kvalitet på det nationale kompetente udvalgs møde den 16. december 2010. Perimeteren for dette område på tidspunktet, hvor disse specifikationer blev godkendt af det kompetente nationale udvalg, omfatter følgende kommuner i departementet Indre-et-Loire på grundlag af den officielle geografiske kode for 2018:

Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux de Loire for de delegerede kommuners område i Saint-Patrice og Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

7. Primære druesorter

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet Franc N

8. Tilknytning til det geografiske område

Dyrkningsområdet for vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bourgueil« ligger nord for Loire-floden, dér hvor den løber sammen med Vienne-floden i det yderste nordvestlige hjørne af vinområdet »Touraine«.

Det geografiske område afgrænses mod nord af Gâtine-skoven og mod syd af Loire-floden. Det ligger dels på en udstrakt skråning, der næsten udelukkende vender mod syd og er dækket af skov, og dels på terrasser og højderygge, som de lokale kalder for »små bjerge«.

Jorden nederst på skråningen er brun og kalkholdig og er udviklet på glimmeragtigt kridt fra turontiden, eller gul kvadersandsten, mens man halvejs oppe ad skråningen finder kiselholdig ler- og sandformationer fra senontiden. Ved foden af skråningen består jorden, som er udviklet på terrasser af gamle aflejringer og på »små bjerge« eller højderygge fra moderne aflejringer på det største flodleje, af filtrerende sand- og grusjord.

Det geografiske område omfatter 8 kommuner i departementet Indre-et-Loire. Det drager fordel af et mildere og mere tørt klima end resten af Touraine-regionen. Den skovklædte skråning, der dækker vinområdet, beskytter stedet mod de kolde nordenvinde.

Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Historien bag vindyrkningsområdet Bourgueil kan føres tilbage til Bourgueil-klosteret fra 990. I 1189 fejrer abbed Baudry sit charmerende kloster og sin gode vin. Vinmarkerne ligger helt ud til klosterets mure og strækker sig ud over skråningerne og de gamle terrasser langs Loire-floden.

Den vigtigste druesort er Cabernet Franc N, som de lokale kalder for »Breton«. Vinen kom til regionen ad flodvejen og etableredes især takket være den politiske union mellem Anjou og Aquitaine (11.-12. århundrede).

Vindyrkningsområdet i Bourgueil-regionen ligger langs Loire-floden og begyndte meget tidligt at eksportere fine vine, navnlig til de flamske lande, helt tilbage i det 17. århundrede.

Vindyrkningsområdet, som er opbygget i terrasser af gamle aflejringer, stod i et stykke tid imod phylloxera, som spredte sig langsommere i sandjord. Egnens hurtige genopbygning med podede vinstokke og med kun én druesort, Cabernet Franc N, vidner om druens betydning for vinbønderne i middelalderen.

Siden 1937, hvor »Bourgueil« blev anerkendt som en beskyttet oprindelsesbetegnelse, har produktionen været stigende. Mens grøntsagsdyrkning og produktionen af frø og lakrids udgjorde en betydelig del af landbrugsaktiviteten i Bourgueil i starten af det 20. århundrede, koncentrerer regionen sig nu fortrinsvis om vinfremstilling.

Rødvin udgør hovedparten af produktionen med ca. 95 % af den producerede kapacitet. Rosévinerne har oftest aromaer af friske og ret intense røde bær og hvide frugter, som undertiden løftes af en note af citrus eller peber.

Rødvinene er elegante med en farve, der går fra mørk rubin til dyb rød granat. Deres tanninstruktur er ofte meget tydelig, men afrundet. Det aromatiske udtryk forener som regel noter af røde og sorte bær.

Visse vine kan, efter nogle års lagring, udvise mere komplekse og let røgede eller krydrede noter af kakao. Traditionelt set ligger de afgrænsede parceller, der er bestemt til druehøst, kun på parceller på skråninger med brun jord eller tynde jordlag oven på kridt fra turontiden og parceller på terrasser og »små bjerge« med sandholdig lerjord eller sandholdig grusjord. Disse jordtyper har gunstige forudsætninger, hvad angår vand og temperatur. Det åbne landskab giver mulighed for at drage fordel af de gunstige klimaforhold.

Alt dette giver druesorten Cabernet Franc N gunstige betingelser for at udvikle et originalt og elegant udtryk, men det kræver en optimal styring, som indebærer forbud mod brug af visse kloner, dyrkningsformer og kort beskæring. Markernes beliggenhed på sandholdig lerjord eller sandholdig grusjord er gunstig for udviklingen af et frugtagtigt aromatisk udtryk med fine og bløde tanniner, som ligger bag de unge vines succes. Vinmarkernes beliggenhed på jord fra turontiden gør dem mere velegnede til fremstilling af rige rødvine med en god tanninstruktur.

Vinproducenternes knowhow og det, at man i mere end otte århundreder troligt har anvendt druesorten Cabernet Franc N, har givet en erfaring, der går flere generationer tilbage og kommer til udtryk i valget af blandinger af vine fra forskellige beliggenheder.

Denne knowhow, der er tilpasset de særlige forhold i dette område, og som først og fremmest anvendes til fremstilling af rødvin, er helt naturligt blevet anvendt ved fremstillingen af roséviner.

Loire-floden, som løber langs vinmarkerne, er tæt forbundet med Bourgueil-områdets oprindelse og historie. Floden har skabt den store skråning gennem erosion. Den har også lagt aflejringer, som udgør størstedelen af det underlag, som vinområdet ligger på.

Loire har spillet en meget aktiv og vigtig kommerciel rolle som udvekslings- og kommunikationsvej.

»Bourgueil«-vinenes omdømme, hvis milde og frugtagtige aroma blev beskrevet allerede i det 11. århundrede i benediktinerklosterets arkiver, fortsætter med at vokse takket være meget engagerede producenter og deres promotorer, der samarbejder om at fremme vinen.

9. Andre væsentlige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

Område i umiddelbar nærhed

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område, der ligger i umiddelbar nærhed, som undtagelsesvis er bestemt til fremstilling og forarbejdning af vin, består af følgende kommuner:

— Departementet Indre-et-Loire:

Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Lerné, Lignières-de-Touraine, Marcay, Rigny-Ussé, Rivarenes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germainsur-Vienne, Savigny-en-Véron, Seuilly, Thizay, Vallères

— Departementet Maine-et-Loire:

Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire, Villebernier.

Mærkning

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Alle fakultative angivelser anføres på etiketterne med skrifttegn, hvis højde og bredde ikke overstiger to gange størrelsen af de skrifttegn, der udgør navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse.
- b) De skrifttegn, som anvendes til den geografiske betegnelse »Val de Loire«, må hverken i højden eller bredden være større end to tredjedele af størrelsen af de skrifttegn, der udgør navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse.
- c) Mærkning af vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse kan angive navnet på et mindre geografisk område, forudsat at:
 - det er et område, der er matrikelregistreret
 - området er angivet i høsterklæringen.

Link til varespecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-63d161e5-0b1b-4c56-a46c-721dcb37060b

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse inden for vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2019/C 248/06)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Crémant de Bourgogne«

Referencenummer: PDO-FR-A0676-AM01

Meddelelsesdato: 11.4.2019

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Ajourføring af listen over kommuner i det geografiske område

Beskrivelse og begrundelse

Visse kommuner har ændret navn eller er blevet sammenlagt siden den første godkendelse af varespecifikationen. Listen over kommuner, som udgør det geografiske område, er således blevet ajourført uden ændring af perimeteren. For at øge retssikkerheden er denne liste opstillet på grundlag af den gældende version af den officielle geografiske kode, som INSEE udgiver hvert år.

Enhedsdokumentets pkt. 6 ændres derfor.

2. Afgrænset parcelområde

Beskrivelse og begrundelse

Med parcelafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde kan udpeges de parceller, der egner sig til produktion af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Parcelafgrænsningen blev gennemført i et antal kommuner i det geografiske område. Denne proces gav anledning til at bekræfte afgrænsningen i de allerede afgrænsede kommuner. Dette fik den kompetente nationale myndighed til at godkende parcelafgrænsningen af hele området med en ny godkendelsesdato.

De tidligere datoer for den kompetente nationale myndigheds godkendelse af parcelafgrænsningen pr. kommune, der fremgår af bilaget til betegnelsens varespecifikation, er blevet slettet.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Crémant de Bourgogne

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

5. Mousserende kvalitetsvin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Vinene er hvide eller lyserøde mousserende kvalitetsvine.

a) Før tilsætning af ekspeditionslikør og i tilfælde af berigelse af mosten må vinene ikke have et totalt alkoholindhold på over 13 % vol.

b) Værdierne for det samlede indhold af henholdsvis syre, flygtig syre, svovldioxid og sukker samt for kulsyreovertrykket målt ved en temperatur på 20 °C er fastlagt i EU-lovgivningen.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Vinen er karakteriseret ved fint og holdbart skum med små og vedvarende bobler. Næsen ved unge vine minder ofte om frugtige, florale og mineralske noter, der forbindes med en vis friskhed. Med tiden opstår mere komplekse aromaer, der udvikler sig i retning af sekundære og tertiære noter. Den friske smag fremhæves af frigivelsen af kulsyren.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	
Indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	

5. Vinfremstillingspraksis

a) *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Specifik ønologisk fremgangsmåde

- a) Det er ikke tilladt ved fremstilling af de lyserøde typer af vinen at anvende kul til ønologisk brug, alene eller i blandinger.
- b) Anvendelsen af træflis er ikke tilladt.
- c) Foruden ovennævnte bestemmelser skal vinen hvad angår ønologisk fremgangsmåde opfylde de krav, der er fastsat på EU-niveau og i den franske lov om landbrug og fiskeri («Code rural et de la pêche maritime»).
- d) Presningsstederne skal opfylde krav vedrørende modtagelse af høsten, presseriet og presserne, påfyldning af presserne, fraktionering af saften og hygiejnen.

Beplantningstæthed

Dyrkningspraksis

- Beplantningstætheden er mindst 5 000 vinstokke pr. ha med en afstand mellem rækkerne på højst 2,50 meter.
- Når beplantningstætheden er højere end 8 000 stokke pr. ha, skal vinstokkene stå med mindst 0,50 meters afstand mellem stokkene i samme række.
- Når beplantningstætheden er højst 8 000 stokke pr. ha, skal vinstokkene stå med mindst 0,80 meters afstand mellem stokkene i samme række.
- Vinstokke, der ikke er ordnet i rækker, skal stå med en beplantningstæthed på mindst 9 000 pr. ha med en afstand mellem stokkene på over 0,50 meter.

Regler for beskæring

Dyrkningspraksis

Generelle bestemmelser

Vinstokkene beskæres som følger:

- kort beskæring (med opbindingssystemet »Cordon de Royat«) med højst 12 øjne (»yeux francs«) pr. kvm
- høj beskæring (med opbindingssystemet »Guyot«, enkelt eller dobbelt) med højst 10 øjne (»yeux francs«) pr. kvm.

Druesorterne Chardonnay B og Sacy B (udelukkende i kommunerne i departementet Rhône og i kommunerne i departementet Saône-et-Loire inden for det afgrænsede vindistrikt med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Mâcon«) beskæres efter metoden »Taille à queue du Mâconnais« med højst 10 øjne pr. kvadratmeter.

Druesorterne Chardonnay B og Sacy B (med undtagelse af kommunerne i departementet Rhône og i kommunerne i departementet Saône-et-Loire inden for det afgrænsede vindistrikt med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Mâcon«) beskæres efter metoden »Taille Chablis« med højst 10 øjne pr. kvadratmeter.

Særlige regler for beskæring

Dyrkningspraksis

Særlige bestemmelser

Enkeltguyotbeskæring kan kombineres:

- med endnu et kort skud, der gør det muligt at skifte gren fra år til år
- med en gren afkortet til højst tre øjne og et kort skud med højst to øjne.

Uanset beskæringsmetoden kan vinstokkene beskæres med yderligere øjne, såfremt årets antal af frugtbærende grene pr. kvadratmeter, på det fænologiske stadium svarende til 11-12 blade, er mindre end eller lig med det antal øjne, der er defineret i beskæringsreglerne.

Kunstvanding og transport af høsten

Dyrkningspraksis

Kunstvanding

Kunstvanding er ikke tilladt.

Transport af høsten

- a) Høsten skal beskyttes mod regn under transporten.
- b) Høsten transporteres fra høststedet til presseriet i beholdere:
 - som ikke må være dybere end 0,50 meter for at undgå sammentrykning af druerne
 - som skal være perforerede for at tillade hurtigt og fuldstændigt afløb af saft under transporten og på pressestedet indtil presning.
- c) Tidsrummet fra høst af druerne til presning skal være så kort som muligt. Der må under ingen omstændigheder gå mere end 24 timer.

b) **Maksimumudbytte**

Udbytte

90 hektoliter pr. ha.

6. Afgrænset geografisk område

- a) Druehøsten, vinifikation, vinfremstillingen, modningen og emballeringen af vinene finder sted i det geografiske område, der er godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet) på mødet i det nationale udvalg af 7. juli 2011. Dette område omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode 2018:

— Departementet Côte-d'Or:

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Échevonne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée og Vougeot.

— Departementet Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Ouilières, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Val d'Oingt, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux og Villié-Morgon.

— Departementet Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sur-Fley, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Épertully, Étrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclous, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Vareennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Frégande (udelukkende den del, der svarer til området for de tidligere kommuner Donzy-le-National, Massy og La Vineuse), Vinzelles og Viré.

— Departementet Yonne:

Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Épineuil, Écolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Montholon (udelukkende den del, der svarer til området for de tidligere kommuner Champvallon og Volgré), Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton (udelukkende den del, der svarer til området for den tidligere kommune Vermenton), Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes og Viviers.

b) Vinifikationen, vinfremstillingen, modningen og emballeringen af vinene må ligeledes foregå inden for følgende kommuner:

— Departementet Côte-d'Or:

Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource, Montagny-lès-Beaune og Prusly-sur-Ource.

— Departementet Yonne:

Cruzy-le-Châtel.

7. Primære druesorter

Pinot Gris G

8. Tilknytning til det geografiske område

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Det geografiske område udgøres af de relieffer, der traditionelt har været viet til vindyrkning i departementerne Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire og Rhône. Det består af en række vindistrikter, som strækker sig mere eller mindre adskilt fra hinanden over ca. 250 km fra nord til syd. Området fordeler sig således over mere end 300 kommuners samlede areal.

Vindistrikterne i Yonne og Châtillonnais nord for Côte d'Or breder sig over Paris-bækkenets skråninger («cuestas») på sedimenter fra den sene Juratid med undtagelse af Vézélien, der ligger på formationer fra den mellemste og tidlige Juratid, og Jovinien, der ligger på formationer fra den sene kridttid. Substraterne er her primært mergeljord (kalkholdig lerjord), lokalt kalkholdig. Vindistriktet optager kun de bedst eksponerede relieffer på skråningerne langs de vigtigste dale, der afvander regionen, Yonne og dens bifloder og Seinen og dens bifloder. Det er terrasseformet og ligger mellem 150 og 300 meter over havet.

Fra Dijon til udkanten af Lyon dækker vindistrikterne en næsten ubrudt række af retlinede relieffer. Der er tale om den vestlige kant af Bresse-dalen, som er en vigtig tektonisk struktur, der styrtede sammen under Alpernes opståen. Substraterne her er primært kalkholdigt sediment eller mergeljord fra Juratiden generelt, men også lokalt fra Triastiden. Lokalt, primært i Saône-et-Loire, står der vinstokke på blotninger af metamorf undergrund og palæozoisk granit, som giver sur jord. Selv om reliefferne i baglandet til tider er højtbeliggende (650 meter i Côte-d'Or og 1 000 meter i Beaujolais), er der kun vinmarker i 250-400 meters højde. Hvert vindistrikt er kendetegnet ved sine landskaber, sin geologi og typiske morfologiske stil:

- brede dale, der graver sig gennem de kalkholdige plateauer i Paris-bækkenet
- en smal ubrudt stribe på grænsen mellem slette og plateau i Côte-området
- en række af parallelle relieffer, »chainons«, langs en nord-syd-akse i Mâconnais.

Det vindyrkende Bourgogne-område har et temmelig køligt kystklima. Dette klima er kendetegnet ved regelmæssig og moderat nedbør uden tørre somre. Temperaturerne er udtryk for det kølige klima, idet den årlige gennemsnitstemperatur er 11 °C.

Dette klima er udpræget i departementet Yonne, men mildnes lidt i den sydøstlige del af det geografiske område på grund af den afskærmning, som skabes af Morvan- og Charolis-bjergene, og som fremkalder en føneeffekt, der viser sig ved mindre fugtighed og en højere temperatur end den regionale middeltemperatur.

Den østlige del af det geografiske område har fastlandsklimaprag, der giver sig udtryk i forholdsvis lave vintertemperaturer, perioder med frost, der kan være lange og intense, men også til tider meget tørre og solrige sensomre.

Påvirkning fra syden, der især kan mærkes i den sydlige del af det geografiske område, kan i perioder give høje sommertemperaturer og indkommende varm havluft med sommeruvejr til følge.

De afgrænsede parceller til høst af druer svarer til samtlige distrikter, der traditionelt er blevet anerkendt for deres egnethed til vindyrkning. De ligger således fortrinsvis på de primære relieffers veleksponerede skråninger samt på de lave bjerge, de kølige plateauer og bagsiderne mod nord og vest, som alle er placeringer, der sikrer optimal afvanding og god opvarmning af jordbunden.

Menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Der er belæg for, at vindyrkning har fundet sted siden gallisk-romersk tid.

I middelalderen havde vindistrikterne i Bourgogne allerede fået økonomisk betydning og var blevet kendt uden for landets grænser.

Gejstlighedens (klostre og bispesæder) og adelens betydning for opbygningen af Bourgogne-vinens omdømme er velkendt. Cluny, Cîteaux, Pontigny, Chapitre de Langres og hertugerne i Bourgogne har på hver sin måde bidraget til opbygningen af et prestigefyldt vindistrikt og udbredelsen af vinene herfra.

I det 18. århundrede skaber den kraftige udvikling i handelen med vin en ny økonomisk magt. Vinene med betegnelsen »Bourgogne« markedsføres bredt i det nordlige Frankrig og Nordeuropa og endda uden for kontinentet.

Imidlertid skiller vindyrkningsområdet for »Bourgogne« sig klart ud i løbet af det 19. århundrede. De gamle administrative enheder (provinser) eller de nyere (departementer) krydses med den økonomiske dimension, idet de større byer, f.eks. Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône og Mâcon, sikrer, at regionens vine udbredes. Det nordlige »Beaujolais« identificerer sig i denne periode med Mâcon-vinene. »Tonnerrois« og »Châtillonnais« i nærheden af Champagne-distriktet retter også blikket mod Bourgogne.

I begyndelsen af det 19. århundrede interesserer producenterne i Bourgogne-regionen sig for fremstilling af mousserende vine efter metoder, der er udviklet i Champagne, nærmere bestemt i Rully, i Saône-et-Loire, allerede i 1820 i Nuits-Saint-Georges og siden i 1840 i Chablis. Det nye produkt bliver en succes, navnlig blandt kunderne i England og USA, og metoden breder sig hastigt. De mousserende vine fremstilles midt i de smukkeste vinområder som Clos Vougeot, Chambertin, Chalis osv.

Producenterne af de mousserende vine danner en sammenslutning i 1939 og opnår i 1943 anerkendelse af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bourgogne mousseux«.

Ifølge dekretet er denne kontrollerede oprindelsesbetegnelse forbeholdt hvide, røde og lyserøde typer af vinen, som fremstilles ved eftergæring på flaske. Fra 1960'erne ønsker Bourgogne-producenterne at formalisere og beskytte deres produktion af mousserende kvalitetsvin og indføre strenge regler for høst og fremstilling, som udmøntes i anerkendelsen af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Crémant de Bourgogne« ved dekret af 1975 gældende for hvide og lyserøde typer af vinen.

Vinstokbestanden omfatter alle druesorter i Bourgogne, selv om Chardonnay B og Pinot Noir N er langt de foretrukne. Den geografiske opsplitning af vindistriktet følges af nogle forskelle i produktionsmetoderne. Således har hvert lille område med hver sin nedarvede knowhow bevaret den lokale praksis med hensyn til beskæringen af vinstokkene, hvilket kan ses af f.eks. den buede opbinding i Mâcon og den såkaldte Chablis-beskæring i Yonne.

Vindistriktet, hvor den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Crémant de Bourgogne« hører hjemme, breder sig i 2011 over næsten 2 000 ha med en årlig produktion på næsten 125 000 hektoliter, hvilket svarer til næsten 15 mio. flasker.

Vinen er karakteriseret ved fint og holdbart skum med små og vedvarende bobler. Næsen ved unge vine minder ofte omfrugtige, florale og mineralske noter forbundet med en vis friskhed. Senere dukker mere komplekse aromaer op og udvikler sig i retning af sekundære og tertiære noter. Den friske smag fremhæves af frigivelsen af kulsyren.

Årsagssammenhæng

Bourgogne er et nordligt vindistrikt, hvor vinstokkene er underlagt klimatiske begrænsninger. Vinmarkerne er derfor kun anlagt på de gunstigste steder med varmere og tørrere mesoklima end det regionale klima, en drænende jordbund, der kan bortlede overskydende vand, samt god frugtbarhed og hurtig opvarmning.

Vindistriktet er derfor koncentreret på de primære relieffer, der som oftest er kalkholdige og ligger i moderat højde.

Det geografiske områdes kølige klima er særlig gunstigt for produktionen af mousserende vine. Kombinationen af jordbunden og eksponeringen på marker sikrer god modning af druerne og bevarer den syre, der er nødvendig for kvaliteten af den vin, der skal bære den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Crémant de Bourgogne«.

En vinstokbestand, der er meget ensartet og egnsbestemt, særlig godt tilpasset de lokale jordbunds- og klimaforhold, bidrager til en udtryksfuld palet af hvide og lyserøde vine, som har en fælles karakter af de nordlige vines syre og frugt, hvilket giver dem en vis elegance.

Producenterne, som bestræber sig på at fremstille en vin af høj standard, har pålagt sig selv strenge regler for at bevare råvarens kvaliteter bedst muligt og således tilbyde upåklagelige vine. Høsten behandles med den største omhu for at undgå, at saften iltes mellem høst og presning. Anvendelsen af hele druer, fjernelsen af den saft, der er løbet ud under transporten, omhyggelig håndtering, presning i et hygiejnisk miljø med egnet udstyr ifølge regler, der definerer det præcise forhold mellem vægten af den anvendte høst og mængden af udtrukket most, garanterer den således opnåede safts kvalitet og klarhed, garanterer en blid presning, hvorved aromaernes finesser bevares og gør det muligt at tilbyde vine med en klar og skinnende farve.

Producenterne af de mousserende vine har takket være over hundrede års erhvervet erfaring en knowhow, der kommer perfekt til udtryk i sammensætningen af deres cuvées. For at sikre en optimal aroma foretrækkes ved sammensætningen de fineste druesorter (Pinot noir N, Pinot Gris G og Chardonnay B). En lang modningsperiode på mindst 12 måneder fra tappetatoen, til den når forbrugeren, giver vinen mulighed for at udvikle sine aromatiske kendetegn, sin kompleksitet og sin finesse.

»Crémant de Bourgogne« fremstår som et uomgængeligt element i vinproduktionen i Bourgogne. I 2011 markedsføres 30 % af produktionen på alle kontinenter.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Alle produktionsfaser fra høsten af druerne til degorgering foregår i det geografiske område.
- b) Emballeringen af vinene foregår i det geografiske område under hensyntagen til fremstillingsprocessen med eftergæring på flaske.
- c) Tapning på glasflasker, hvori skumningen sker, foregår fra den 1. december efter høsten.
- d) Vinene markedsføres på forbrugermarkedet efter mindst 12 måneders modning regnet fra tapningsdatoen.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

De skrifttegn, der på etiketterne benyttes til alle de fakultative angivelser, hvis anvendelse i henhold til fællesskabsbestemmelserne kan reguleres af medlemsstaterne, må hverken i højden eller bredden være større end det dobbelte af størrelsen af de skrifttegn, som udgør betegnelsen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Link til varespecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-883c2bee-8878-47f3-868b-dbbb71ff41f3

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2019/C 248/07)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Médoc«

Referencenummer: PDO-FR-A0730-AM03

Meddelelsesdato: 10.4.2019

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Geografisk område — redaktionel ændring

Beskrivelse og begrundelse

I kapitel I, punkt IV, nr. 1, i varespecifikationen slettes kommunerne Cantenac og Margaux, og kommunen Margaux-Cantenac tilføjes.

Der er tale om en redaktionel ændring som følge af førnævnte kommuners sammenlægning. Produktionsområdet for »Médoc« BOB er uændret.

Punkt 2.6 i enhedsdokumentet ændres som følge heraf.

2. Afgrænset parcelområde

Beskrivelse og begrundelse

Kapitel I, punkt IV, nr. 2, i varespecifikationen ændres med henblik på at ajourføre datoerne for parcellafgrænsningens godkendelse.

1) Efter ordene: »9. april 2008« tilføjes ordene: »af 28. september 2011, 26. juni 2013, 11. september 2014, 9. juni 2015, 8. juni 2016, 23. november 2016 og 15. februar 2018 og fra det stående udvalg af 25. marts 2014«.

2) Datoerne 9. november 1960, 13. maj 1970 og 6. november 1997 slettes.

Med parcellafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde er det muligt at udpege de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

I overensstemmelse med denne ændring indføres der en overgangsbestemmelse i kapitel I, punkt XI, nr. 1, i varespecifikationen: For høsten fra parceller, der ikke hører under det afgrænsede parcelområde, og som er anført i bilag III til varespecifikationen, er det fortsat muligt at anvende den kontrollerede oprindelsesbetegnelse indtil deres rydning og senest indtil den 31. december 2024.

Disse ændringer berører ikke enhedsdokumentet.

3. Område i umiddelbar nærhed — redaktionel ændring

Beskrivelse og begrundelse

Beskrivelsen af området i umiddelbar nærhed ændres som følge af kommunesammenlægninger. Dette påvirker dog ikke omfanget af området i umiddelbar nærhed, som forbliver uændret.

I kapitel I, punkt IV, nr. 3, litra b), i varespecifikationen slettes kommunerne Aubie-et-Espessas, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Civrac-de-Dordogne, Saint-Antoine og Salignac.

Kommunerne Val de Virvée, Castets et Castillon og Civrac-sur-Dordogne tilføjes.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Kommunerne Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine og Salignac er lagt sammen og er blevet til kommunen Val de Virvée.

Kommunerne Castets-en-Dorthe og Castillon-de-Castets er lagt sammen og er blevet til kommunen Castets et Castillon.

Kommunen Civrac-de-Dordogne ændres til Civrac-sur-Dordogne.

Punkt 2.9 i enhedsdokumentet ændres som følge heraf.

4. Tilknytning til oprindelsesstedet

Beskrivelse og begrundelse

I kapitel I, punkt X, nr. 1, litra a), tredje afsnit, i varespecifikationen ændres antallet af kommuner i det geografiske område. Det går fra 52 til 51 kommuner som følge af sammenlægningen af kommunerne Cantenac og Margaux.

Punkt 2.8 i enhedsdokumentet ajourføres som følge heraf.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Médoc

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Der er tale om stille rødvine, som er særdeles gemmeegnede. De er tanninholdige, har en intens farve og er hovedsagelig bygget op omkring Cabernet Sauvignon N (den traditionelle druesort) i kombination med Merlot N og i mindre omfang med Cabernet Franc N og Petit Verdot N eller — hvilket er sjældnere — med Cot N og Carmenère N. Cabernet Sauvignon N giver vinene krydrede noter. Merlot N tilfører vinene fyldighed, blødhed og aromaer af røde bær. Strukturen og kompleksiteten forstærkes, hvis den sammensættes med Cabernet Franc N eller Petit Verdot N, idet sidstnævnte også tilfører friskhed.

Efter berigelsen har de et totalt alkoholindhold på 13 % vol.

De har et naturligt alkoholindhold på mindst 11 % vol.

Alle partier af vin, som markedsføres i beholdere eller aftappet, har følgende:

— et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose+fruktose) på højst 3 g/l

— et æblesyreindhold på højst 0,2 g/l.

Vin, som markedsføres i beholdere eller aftappet inden 1. oktober året efter høståret, skal have et indhold af flygtig syre på højst 12,25 meq/l. Efter denne dato skal vinene have et indhold af flygtig syre på højst 16,33 meq/l.

Alle partier af vin, som markedsføres i beholdere, skal have et indhold af svovldioxid på højst 140 mg/l.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	13
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	

Generelle analytiske karakteristika

Totalt syreindhold, minimum	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	16,33
Indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

5. **Vinfremstillingspraksis**a) **Væsentlige ønologiske fremgangsmåder***Berigelse*

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker er tilladt for rødvine indtil en koncentrationsgrad på 15 %. Efter berigelsen må vinene ikke have et samlet alkoholindhold på over 13 % vol.

Dyrkning af vinstokkene

Dyrkningspraksis

Beplantningstæthed: Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 5 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2 meter, og afstanden mellem planterne i samme række skal være mindst 0,80 meter.

Regler for beskæring: Beskæring er obligatorisk. Den foretages senest på det udviklingsstadium, hvor bladene er udfoldede (Lorenz-stadium 9). Vinstokkene beskæres med følgende teknikker: — beskæring med to grene, Guyot-beskæring eller Médoc-beskæring, med højst fem skud pr. gren — enkel og blandet Guyot-beskæring, med højst syv skud pr. vinstok — kort sporebeskæring, vifteformet med fire arme eller med to kordoner, med højst 12 skud pr. vinstok.

b) **Maksimumudbytte**

65 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, vinfremstillingen, vinbehandlingen og vindyrkningen finder sted i følgende kommuner i departementet Gironde: Arcins, Arzac, Avensan, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquègues, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Lustrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer og Vertheuil.

7. **Primære druesorter**

Petit Verdot N

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Médoc« er beliggende i departementet Gironde ved Garonnes venstre flodbred og op til floden Gironde nord for Bordeaux. Dette vindyrkningsområde på Médoc-halvøen strækker sig over næsten 80 km fra nord til syd og lidt over en halv snes kilometer fra øst til vest, og det omfatter 51 kommuner.

Médoc-regionens flodside er kendetegnet ved moderate sæsonudsving og en meget moderat mængde nedbør for et Atlanterhavsklima. Selv om den nordlige placering i det geografiske område gør klimaet mindre varmt end i den sydlige del af halvøen, får området mindre nedbør. Disse klimaforhold, som er gunstige for vindyrkning, skyldes den regulerende termiske virkning, der kommer fra Atlanterhavet i vest, og Gironde-flodens udmunding i øst. Kystklimaet, som nogle år ledsages af regnfulde lavtryk om efteråret eller af meget varme og solrige sensommer, giver en udpræget årgangseffekt.

De heraf følgende vindyrkningslandskaber er kendetegnet ved et lavt relief (mellem 3 og 50 meter højt), hvis vestlige del afgrænses af skoven, mens den østlige del afgrænses af Gironde-flodens udmunding. Fra syd til nord er der rækker af grushøjderygge til vindyrkning, som afgrænses af vandløb, og mere sumpede områder, hvor der ikke dyrkes vin.

Udnyttelsen af de særlige kendetegn ved vindyrkningsområderne i Médoc-regionen, der er kendt i hele verden, er blevet sikret af generationer af vinavlere. Med tiden har vinavlernes indgående kendskab til jorden og deres forsøg på at optimere jordens kvalitet ved hjælp af afvandingsteknikker gjort det muligt at udvikle de dyrkningsmetoder, der er mest velegnede til fremstilling af gemmeegnet rødvin. De sundhedsmæssige fremskridt og vindyrkningsarealernes mekanisering har ikke haft indflydelse på vinavlernes vilje til at holde fast i vindyrkningsmetoder, som er i overensstemmelse med målsætningen om at fremstille rødvin med et anerkendt særpræg.

I dag er vinstokbestanden i Médoc-regionen hovedsagelig baseret på druesorten Cabernet Sauvignon N, som er den foretrukne druesort til grusjord, druesorten Merlot N, som er efterspurgt på grund af sin frugtagtige karakter, druesorten Cabernet Franc N til overvejende kalkholdig jord og druesorten Petit Verdot N til varm jord med filtrerende egenskaber. Denne mangfoldighed af druesorter og jordtyper, hvor den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Médoc« produceres, kræver en selektiv dyrkning af vinmarken.

En sådan selektiv dyrkning gør det muligt at opnå modne og sunde druer, hvor udbyttet kontrolleres. Der er således mulighed for maceration med henblik på at opnå de ønskede koncentrerede vine. I den forbindelse er det nødvendigt med en lagring på mindst seks måneder for at blødgøre druerne.

Vinene er tanninholdige, har en intens farve og er hovedsagelig bygget op omkring Cabernet Sauvignon N i kombination med Merlot N og i mindre omfang med Cabernet Franc N og Petit Verdot N eller — hvilket er sjældnere — med Cot N og Carmenère N. Cabernet Sauvignon N er den traditionelle druesort og giver vinene fra Médoc krydrede noter. Når den sammensættes med Merlot N, tilfører denne vinene fyldighed, blødhed og aromaer af røde bær. Hvis Merlot N er dominerende, gør den det muligt hurtigere at opnå den ønskede udvikling i aromaerne. Strukturen og kompleksiteten forstærkes, hvis den sammensættes med Cabernet Franc N eller Petit Verdot N, idet sidstnævnte også tilfører friskhed.

Vinene er særdeles gemmeegnede.

Vinruten går igennem dette vindyrkningsområde, som har en lang historie, og hvor der ligger mange vinslotte. Det består af vidtstrakte arealer med forskellig arkitektonisk kulturarv, hvor der er meget små familiebedrifter, hvis vin fremstilling, afsætning og markedsføring fremmes af de forskellige vinkooperativer.

Omdømmet for vin med denne kontrollerede oprindelsesbetegnelse går langt tilbage i tiden, og det bygger på begrebet »Château« (vinslot). Med brylluppet i 1152 mellem Eleanor, hertuginde af Aquitanien, og Henrik Plantagenet, Englands kommende konge, kom udviklingen i handelen med England til at spille en vigtig rolle for »Médoc«-vinenes omdømme i udlandet.

Da vinlaugsrådet i Bordeaux i 1647 udarbejdede den første klassificering af vin fra Guyenne i historien, havde vine fra sognene i Médoc allerede opnået anseelse. Under Ludvig den 15. blev denne klassificering yderligere inddelt efter regioner, idet den først blev opdelt efter sogne og herefter efter vinens voksesteder (»crus«). Disse forskellige klassificeringer førte i 1855 til en klassificering af Bordeauxvine, hvor »Médoc«-vinene blev anerkendt som vine fra Gironde. Endvidere blev klassificeringen af »Cru Bourgeois du Médoc« offentliggjort i 1932.

Det omdømme, som »Médoc«-vinene har opnået i løbet af de sidste fire århundreder, skyldes vinenes kvalitet og særpræg, som er kendetegnende for den enkelte periode. Dette gælder, uanset om smagen skifter, eller om tidens vinkanoner udvikler sig. Kroppen og farven på vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Médoc«, deres potentiale for at udvikle en bouquet samt kombinationen af tanniner og frugt takket være sammensætningen gør, at de både adskiller sig fra andre Bordeauxvine og fra franske vine generelt.

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende behandling og dyrkning af vin, består af følgende kommuners område i departementet Gironde efter den officielle geokode af 19. juni 2017: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capien, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaurès, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguët, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogéats, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompiagnac, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardès, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleraques, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecavat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Vayres, Vérac, Verdélais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac og Yvrac.

Større geografisk enhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Mærkningen kan indeholde en præcisering af den større geografiske enhed, angivet som »Vin de Bordeaux — Médoc« eller »Grand Vin de Bordeaux — Médoc«. De skrifttegn, som anvendes for denne betegnelse, må hverken i højden eller bredden være større end to tredjedele af størrelsen af de skrifttegn, som anvendes i den kontrollerede oprindelsesbetegnelses navn.

Link til varespecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c0c6b3dd-b9e7-4b9d-a605-dc6ef93f4e88

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring vedrørende varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2019/C 248/08)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Pineau des Charentes«

Referencenummer: PDO-FR-A0489-AM01

Meddelelsesdato: 10.5.2019

BESKRIVELSE OG BEGRUNDELSER FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Supplerende bemærkninger

Beskrivelse og begrundelser

I afdeling II i kapitel I erstattes stykket »der som følge af deres alder og særlige lagringsbetingelser i henhold til nærværende varespecifikation har en intens og kompleks »oxideret« aromaprofil, hvilket er karakteristisk for gamle cognacer« med stykket »som opfylder de produktionsbetingelser, som er fastsat for disse oplysninger i nærværende varespecifikation«. Dette vil muliggøre en forenkling af udarbejdelsen.

Dette ændringsforslag berører ikke enhedsdokumentet.

2. Produkttyper

Beskrivelse og begrundelser

I afdeling III i kapitel I erstattes stykket »hvide hedvine og rosé og røde hedvine.« med »hvide, rosé og røde hedvine.« Den foregående udarbejdelse giver anledning til at antage, at der kun er 2 produktkategorier, hvorimod hver farve tydeligvis er produktkategorier.

Dette ændringsforslag berører ikke enhedsdokumentet.

3. Markidentifikation

Beskrivelse og begrundelser

I afdeling IV i kapitel I:

— I litra b) under punkt 2 erstattes ordene »tjenestegrene hos Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet (i det følgende benævnt »INAO«) før den 1. juli i året forud for kalenderåret for den første høstanmeldelse.« med »senest den 10. december i året forud for kalenderåret for den første høstanmeldelse hos beskyttelses- og forvaltningsorganisationen med henblik på fremsendelse til Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet (i det følgende benævnt »INAO«).«

— I litra b) under punkt 2 ophæves følgende bestemmelser: »Enhver mark, hvis druemost der i fem år i træk ikke gøres krav på til produktionen af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pineau des Charentes«, fjernes fra listen over de af INAO's kompetente nationale udvalg identificerede marker.

INAO's kompetente udvalgs begrundede afgørelse om udelukkelse eller afvisning af identificerede markeder meddeles de berørte parter, som har en frist på en måned efter modtagelse af meddelelsen til at fremsætte eventuelle bemærkninger til INAO.

Disse klager bliver genstand for yderligere behandling i INAO's kompetente nationale udvalg efter udtalelse fra ekspertudvalget.«

Denne ændring er blevet gennemført, idet denne bestemmelse ikke længere var i overensstemmelse med markidentifikationen, der er fastlagt som et redskab til geografisk afgrænsning. De nærmere bestemmelser for udelukkelse af markeder, der i fem år ikke gøres krav på, er blevet omdefineret med hensyn til markanvendelse, hvis forvaltning beskyttelses- og forvaltningsorganet er ansvarlig for.

Dette ændringsforslag berører ikke enhedsdokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. Vinstokbestand

Beskrivelse og begrundelser

I afdeling V i kapitel I:

- Ordene »eller gros meslier B« er tilføjet efter »meslier Saint-François B«
- Ordene »trousseau gris G (eller chauché gris G)« er tilføjet efter »sémillon B«.
- Sætningen »Druesorten trousseau gris G (eller chauché gris G) må ikke udgøre mere end 10 % af den vinstokbestand, der anvendes til Pineau des Charentes.« er tilføjet.
- Ordet »eller« mellem rosévine og rødvine er erstattet af ordet »og«.
- Ordene »cot N« er tilføjet før malbec N.

Dette er i overensstemmelse med tilføjelsen af synonymer for druesorterne meslier de Saint François B og malbec B.

Der er også åbnet for muligheden for at plante druesorten trousseau gris G (eller chauché gris G), som er en gammel druesort, der tidligere er blevet dyrket i vinmarken. Denne mulighed ledsages af en begrænsning på 10 % af vinstokbestanden for at reducere risikoen for ændring af de typiske egenskaber.

Dette ændringsforslag berører ikke enhedsdokumentet.

5. Udbytte

Beskrivelse og begrundelser

- Punkt 1 i afdeling VIII er erstattet af følgende bestemmelser:

»Det i artikel D. 645-7 i den franske lov om landbrug og havfiskeri omhandlede udbytte er fastsat til 68 hektoliter druemost per hektar.«

- Punkt 2 i afdeling VIII er erstattet af følgende bestemmelser:

»2. Maksimalt udbytte

I medfør af artikel D. 645-7 i den franske lov om landbrug og fiskeri er det maksimale udbytte af hedvin fastsat til 45 hl/ha, og det maksimale udbytte af druemost er fastsat til 85 hl/ha.«

- Der er indsat et punkt 3 i afdeling VII med følgende bestemmelser:

»3. Unge vinmarker, der sættes ind i produktionen

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pineau des Charentes« kan kun anvendes for hedvine, hvis druemost stammer fra:

- unge vinmarker fra det andet år efter det år, hvor plantningen blev foretaget før den 31. juli
- vinmarker, der har været genstand for podning på voksestedet eller en dobbeltpodning, tidligst det første år efter det år, hvor podningen eller dobbeltpodningen blev foretaget før den 31. juli, og så snart markerne ikke længere indeholder de til oprindelsesbetegnelsen godkendte druesorter.«

Disse ændringer er i overensstemmelse med tilføjelsen af et udbytte af druemost på 68 hl/ha. Det maksimale udbytte af hedvin er forhøjet fra 42 til 45 hl/ha. Fastsættelsen af et maksimalt udbytte af Cognac (16 hl ren alkohol per hektar) har nødvendiggjort stigningen i det maksimale udbytte for »Pineau des Charentes«.

Ophævelsen af afsnittet »unge vinmarker fra det første år efter det år, hvor podningen på voksestedet blev foretaget før den 31. juli« er i overensstemmelse med indføjelsen heraf i det følgende afsnit.

Enhedsdokumentet er blevet ændret som følge af denne ændring i punkt 5.

6. Fremstilling

Beskrivelse og begrundelser

I afdeling IX af kapitel I:

— I litra a) under punkt 2 udelades ordene »på tidspunktet for styrkningen«, da sætningen var overflødig.

I punkt 3:

— Et litra b) »Rosé hedvine lagres i mindst 8 måneder, hvoraf mindst 6 måneder skal foregå i egetræsbeholdere.« er tilføjet. Dette gør det muligt at skelne mellem rosé og rød »Pineau des Charentes«, der ikke er fremstillet med de samme regler.

Dette medfører en ændring af nummereringen, hvor b), c), d) og e) i stedet bliver til c), d), e) og f).

— I litra e) er tallet 5 erstattet af 7. Dette er i overensstemmelse med forhøjelsen af lagringsår for betegnelsen »gammel« for at opnå et produkt med højere kvalitetsniveau.

— I litra f) er tallet 10 erstattet af 12. Dette er i overensstemmelse med forhøjelsen af lagringsår for betegnelsen »meget gammel« for at opnå et produkt med højere kvalitetsniveau.

I punkt 5:

— I litra a) er ordene »og rosévine« udeladt.

— I litra a) er en linje indsat:

»Rosé hedvine efter lagringsperioden fra den 1. juni i året efter året for høsten.«

— I litra a) er tallet »5« erstattet af »7«.

— I litra a) er tallet »10« erstattet af »12«.

— I litra b) er ordene »den 1. oktober i året efter året for fremstillingen.« erstattet af:

»og tidligst:

Rosé hedvine den 1. juni i året efter året for fremstillingen.

Røde hedvine den 1. oktober i året efter året for fremstillingen.

Hvide hedvine den 1. april i det andet året efter året for fremstillingen.«

— I litra c) er ordene »en garantikapsel« og »påført i minimum to eksemplarer« udeladt.

— I litra c) er det følgende indsat:

»For beholdere på mindst 0,5 liter er stemplet påført i mindst to eksemplarer og hvert af dem overholder en mindste diameter på 20 mm. For beholdere på højst 0,5 liter er stemplet påført i mindst synligt og læsbart et eksemplar.«

Disse ændringer er i overensstemmelse med sondringen mellem rosé hedvine og røde hedvine, med ændringen af lagringen for betegnelserne »gammel« og »meget gammel«, og med udskiftningen af garantikapsel med et garantistempel.

Enhedsdokumentet er ændret som følge af denne ændring.

7. Forbindelse til det geografiske område

Beskrivelse og begrundelser

i afdeling X:

— i punkt 2

— I første afsnit er ordene »kan være« erstattet af »er«.

- I første afsnit er ordet »og« erstattet af »betegnelsen kan«.
- I første afsnit er ordene »eller »ekstra gammel«« indsat efter »meget gammel«.
- I første afsnit er ordene »henholdsvis mindst 5 eller 10 år« erstattet af »jf. kapitel I, afd. IX, pkt. 3«.
- I første afsnit er sætningen »Den indtages hovedsagelig som aperitif.« udeladt.
- I anden afsnit er følgende sætning indsat: »Pineau des Charentes« indtages hovedsagelig som aperitif.
- I tredje afsnit er ordet »let« indsat før ordet »gylden«.

Fjerde afsnit er erstattet af følgende bestemmelser:

»Den kraftigt røde »Pineau des Charentes«, udvikler ofte intense aromaer af friskplukkede røde og sorte frugter med ledsaget af anstrøg af milde krydderier.

Til gengæld fremtræder rosé »Pineau des Charentes« med en lys farve og udvikler ofte aromaer af røde bær og skovfrugter.«

- I femte afsnit er ordene »og tørrede nødder (ristede nødder og mandler),« indsat efter »tørrede frugter«.
- I femte afsnit er ordene »ældre Cognacer« erstattet af »ældre brændevine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cognac«.

Den sjette linje er erstattet af følgende bestemmelser:

»Røde og rosé »Pineau des Charentes« med betegnelserne »gammel« eller »meget gammel« er teglstensfarvet. Vinene er særdeles elegante og udvikler ofte noter af chokolade eller brændevinsfrugt, som med tiden ligeledes udvikler sig i retning af de oxiderede aromaer, der er karakteristiske for ældre brændevin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cognac«.

Disse ændringer er af redaktionel art.

Enhedsdokumentet er ændret som følge af denne ændring.

8. Overgangsforanstaltninger

Beskrivelse og begrundelser

Foranstaltningen vedrørende andelen af fejlslagne beplantninger er udeladt grundet forældelse

Et punkt er tilføjet:

»2. Lagring

Hedvine, der har været genstand for en lagring på mindst 5 år på træfad, vil kunne påføres betegnelsen »gammel« indtil den 1. oktober 2023. Hedvine, der har været genstand for en lagring på mindst 10 år på træfad, vil kunne påføres betegnelsen »meget gammel«, eller »ekstra gammel«, indtil den 1. oktober 2023.«

Denne ændring er en ledsagende overgangsforanstaltning til ændringen af lagringen for betegnelsen »gammel« og »meget gammel«

Dette ændringsforslag berører ikke enhedsdokumentet.

Præsentationsregler

I punkt 9 i afdeling XII er følgende linjer indsat:

»Angivelsen af en aldersbetegnelse er tilladt for Pineau des Charentes, hvis lagringsperiode på træfad er på det fyldte 3. år. Den angivne alder må ikke overstige lagringsperioden på træfad for den pågældende vare. I tilfælde af en sammenstikning bruges lagringsperioden for det parti, der har den korteste lagringsperiode på træfad.

Bestemmelserne om aldersangivelse finder anvendelse fra den 1. april 2020.«

Denne ændring gør det muligt at angive alderen for Pineau des Charentes udelukkende efter en bestemt lagringstid med henblik på at oplyse forbrugeren bedre.

Dette ændringsforslag berører ikke enhedsdokumentet.

9. Markanvendelse

Beskrivelse og begrundelser

I afdeling I i kapitel II af varespecifikationerne for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pineau des Charentes«:

— er I erstattet af følgende bestemmelser:

»I. Indberetningsforpligtelser

1. Indberetning af områdeanvendelse

Indberetningen af områdeanvendelse skal indgives inden den 1. juli hvert år for det følgende års høst hos sammenslutningen af brancheorganisationer for området Charentes-Cognac, der videresender de relevante oplysninger til beskyttelses- og forvaltningsorganet samt kontrolorganet.

Denne indberetning angiver det maksimale areal, der vil blive høstet til produktionen af druemost.

2. Indberetning af markanvendelse

Fra og med høsten i 2019 fremstilles hedvine af druemost fra identificerede marker, der også har været genstand for en indberetning af markanvendelse.

Indberetningen af markanvendelse indgives inden den 10. december hvert år for det følgende års høst hos beskyttelses- og forvaltningsorganet.

Denne indberetning angiver for hver mark:

matrikelbetegnelse: kommune, område og nummer

druesort

det beplantede produktionsareal

producentens navn.

3. Indberetning af fremstilling

Efter den sidste styrkning udarbejdes en indberetning af fremstillingen, der sammenfatter:

de samlede mængder anvendt druemost

de samlede mængder anvendte brændevine fra Cognac

de samlede mængder fremstillede hedvine pr. farve

markreferencer og arealer, hvor druer bestemt til fremstillingen af most er høstet.

Denne indberetning skal udarbejdes i overensstemmelse med produktionsregistret.

Denne indberetning skal sendes til de lokale DGDDI-tjenegrene inden den 10. december i året for høsten.

Et eksemplar på denne indberetning fremsendes til beskyttelses- og forvaltningsorganet såvel som INAO's tjenestegrene.

4. Indberetning om krav

For at kunne gøre krav på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pineau des Charentes«, eventuelt efterfulgt af betegnelsen »gammel«, »meget gammel« (eller tilsvarende »ekstra gammel«) til sine hedvine, skal enhver producent tilsende beskyttelses- og forvaltningsorganet en indberetning om krav mindst 30 dage før distributionen og afsætningen af partiet.

Denne indberetning præciserer navnlig:

producentens navn eller firmanavn

producentens adresse

den krævede volumen, pr. farve, eventuelt efterfulgt af en af ovennævnte betegnelser

bestemmelser for oplagring sted, type af indhold, identifikation i kælderen (nummer, indhold).

5. Indberetning af deklassering

Enhver producent, der foretager en deklassering af partier med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pineau des Charentes« i henhold til forordning (EU) nr. 1308/2013, bør foretage en indberetning herom til beskyttelses- og forvaltningsorganet inden den 10. i måneden efter deklasseringen.»

Denne ændring svarer til en ny procedure for indberetningen om anvendelse.

Dette ændringsforslag berører ikke enhedsdokumentet.

10. Vigtigste kontrolpunkter

Beskrivelse og begrundelser

Kapitel III i varespecifikationerne for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pineau des Charentes« er ændret således:

Punkt 1 i I:

— Ved D er ordene »og påføring af garantikapsel eller garantistempel.« udeladt.

Punkt 2 i II:

— Tallet »45011« er erstattet af »NF EN ISO/CEI 17065«.

Dette ændringsforslag berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktbetegnelse

Pineau des Charentes

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

3. Hedvin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Vinene er hvide, røde eller rosé hedvin, der er fremstillet ved styrkning af vindruer ved brug af brændevin med oprindelsesbetegnelsen aldret »Cognac« (brændevin fra et tidligere destillationsår) fra samme bedrift. Vinen kan suppleres af betegnelserne »gammel« eller »meget gammel« alt efter sin lagringsperiode på træfad (henholdsvis mindst 7 eller 12 år). Den indtages hovedsageligt som aperitif.

I munden giver »Pineau des Charentes« friskheden og fyldigheden fra mosten af friske druer. »Cognacen«, som bidrager til produktets krop og generelle balance, har sammenstukket sig takket være den forlængede modning på træfad.

Den hvide »Pineau des Charentes« udmærker sig med en farve rangerende fra bleggul til gylden og udvikler ofte kraftige, frugt- (friske frugter eller syltede frugter) og blomsteraromaer (hvide blomster) samt noter af honning.

Den røde eller rosé »Pineau des Charentes« udmærker sig ved en farve, der går fra blegrosa til dybrød. Den røde »Pineau des Charentes« udvikler ofte kraftige aromaer af friskplukkede, sorte frugter ledsaget af anstrøg af milde krydderier. Til gengæld udvikler den rosé »Pineau des Charentes« ofte aromaer af skovfrugter, eventuelt af stenfrugter, når lagringstiden er længere.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	22
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	16
Totalt syreindhold, minimum	

 Generelle analytiske karakteristika

Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. liter)	10
Indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	75

5. Vinfremstillingspraksis

 a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden er mindst 2 200 vinstokke pr. ha og der er en afstand mellem rækkerne på 3 meter eller mindre.

Vinplanterne beskæres på følgende måder med højst 50 000 skud pr. hektar:

- enkelt og dobbelt Guyotbeskæring hvor vinstokken har en eller to lange grene samt en eller to korte grene
- Cordon-beskæring med korte, beskårede grene med højst tre skud.

Vanding er forbudt.

 b. *Maksimumudbytte*

Hedvin

45 hektoliter pr. hektar

Druemost

85 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Høsten af vindruer, produktionen af most, fremstillingen samt lagringen og emballeringen af hedvinene finder sted i følgende kommuner:

Departementet Charente-Maritime:

Arrondissementet Rochefort: alle kommuner

Arrondissementet Saintes: alle kommuner

Arrondissementet Saint-Jean-d'Angély: alle kommuner

Arrondissementet Jonzac: alle kommuner

Arrondissementet La Rochelle:

- kantonen Ars-en-Ré: alle kommuner.
- kantonen Aytré: kommunerne Angoulins og Aytré.
- kantonen La Jarrie: alle kommuner.
- La Rochelle-kantonerne 1, 2, 3, 4, 6, 7: kommunen de La Rochelle.
- La Rochelle-kantonen 5: kommunerne Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre.
- La Rochelle-kantonen 8: kommunerne Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle.
- La Rochelle-kantonen 9: kommunerne L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle.
- kantonen Saint-Martin-de-Ré: alle kommuner.
- kantonen Courçon: kommunerne Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alleré, La Laigne, Nuaillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis.

— kantonen Marans: kommunerne Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.

Departementet Charente:

Arrondissementet Cognac: alle kommuner

Arrondissementet Angoulême

— kantonen Angoulême Est: alle kommuner.

— kantonen Angoulême Nord: alle kommuner.

— kantonen Angoulême Ouest: alle kommuner.

— kantonen Blanzac: alle kommuner.

— kantonen Hiersac: alle kommuner.

— kantonen Saint-Amant-de-Boixe: alle kommuner.

— kantonen Villebois-la-Valette: alle kommuner.

— kantonen La Rochefoucauld: kommunerne Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant.

— kantonen Montbron: kommunerne Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.

Arrondissementet Confolens

— kantonen Aigre: alle kommuner.

— kantonen Ruffec: kommunerne Villegats og Verteuil-sur-Charente.

— kantonen Mansle kommunerne Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lannes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon.

— kantonen Villefagnan: kommunerne Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.

Departementet Dordogne:

Arrondissementet Périgueux:

— kantonen Saint-Aulaye: kommunerne Chenaud, Parcou, Puytangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Departementet Deux-Sèvres:

Arrondissementet Niort:

— kantonen Mauzé-sur-le-Mignon: kommunerne Le Bourdet, PrinDeyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau.

— kantonen Beauvoir-sur-Niort: kommunerne Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La-Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny-sur-le-Mignon.

— kantonen Brioux-sur-Boutonne: kommunen Le Vert.

7. Primære druesorter

Cot N — Malbec N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Colombard B
Folle blanche B
Jurançon blanc B
Ugni blanc B
Merlot blanc B
Meslier Saint-François B
Montils B
Sauvignon B
Semillon B
Merlot N

8. Beskrivelse af tilknytning

Det geografiske område, der er identisk med området for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, »Cognac«, svarer til den nordlige afslutning på området Aquitain. Nærmere bestemt grænser det i vest op til Atlanterhavet, i syd op til de nærmeste omgivelser til æstuariet Gironde, i nord op til øerne Ré og Oléron, og i øst mod Angoulême op til de første udløbere af Centralmassivet. Det strækker sig over fire departementer.

Området består af store, sedimentære aflejringer nord for linjen mellem Rochefort og Cognac, der hovedsagelig stammer fra den sene juratid (kalklag fra havaflejringer), og aflejringer syd for linjen, der stammer fra Kridttiden (skift i jurakalklagen der danner kalkfrit ler og aflejringer af ler, sand og kridt).

Klimaet er tempereret kystklima. Den årlige gennemsnitstemperatur er på ca. 13 °C og solbestrålingen, der ligger i omegnen af 2 100 timer årligt, er betragtelig. Dette klima er ens for hele området dog med undtagelse af kystregionerne, der har større solbestråling og mindre temperaturforskelle.

Vinteren er mild og fugtig med et begrænset antal frostdage. Risiciene for forårsfrost er sjældne, men kan vare ved indtil slutningen af maj måned. Sommeren er varm, men ikke overdreven, selv om den kan ledsages af en tørkeperiode.

Den gennemsnitlige, årlige nedbørsmængde på mellem 800 mm og 1 000 mm er fordelt over mellem 130 og 150 dage hele året rundt.

Den hyppigst forekommende jordbundstype er ler- og kalkholdig på kalkholdig grund, selv om mange andre, forskellige jordbundstyper er observerbare i denne familie. Jordbundstyperne i kystområderne, og nærmere bestemt øerne Ré og Oléron, har tendens til at have en sandet tekstur. Terrænerne i oversvømmelsesområder kan ikke omfattes af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Vindyrkningen i regionen begyndte i romertiden. Vinmarken blev anlagt først i Saintonge allerede i det 3. århundrede og udvides senere i syd og indad i Aunis og Augomois (13. århundrede).

Legenden om »Pineau des Charentes« oprindelse siger, at da Henrik IV i 1589 kommer til magten, hælder en klodset vinavler most af friske druer i en tønne, der allerede var fyldt med brændevinen »Cognac«. I raseri over sin klodshed sætter han tønden i det mørkeste hjørne af vinkælderen. Nogle år senere da vinavleren vil genbruge den beholder, han havde sat til side, opdager han en klar, gylden, frugtig, stærk og helt igennem original væske.

Hedvine eksisterer derfor takket være brændevinen »Cognac«, med hvilken de deler deres historie.

Hedvine har længe været produkter til selvforsyning. Dens identitet bygger på denne tradition, eftersom alle vindruer, der er involveret i fremstillingen af »Pineau des Charentes« (hvad end det er dem, der producerer druemosten eller brændevinen »Cognac«), i dag stadig skal stamme fra en og samme enkelte bedrift.

Med tiden har vinavlerne gradvist udviklet deres praksis for at forfine en original sagkundskab, der omfatter: fremstillingen af brændevinen »Cognac«, udvælgelsen af de mest modne druer, styrkningen, der gør det muligt at opnå et stabilt og afbalanceret produkt med hensyn til de organoleptiske egenskaber, og kunsten at sammenstikke mellem partier og komplementerende årgange af »Pineau des Charentes«.

I løbet af 1920'erne organiserer branchen sig med stiftelsen af sammenslutningen af producenter af Pineau des Charentes »Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes«, der i 1943 bliver til »Syndicat des Producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes«.

Den 5. juli 1935 vedtages en lov, der tilsigter at gøre artikel 12 i loven af 6. maj 1919 om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser gældende for hedvine, der er berettiget til navnet »Pineau des Charentes«.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pineau des Charentes« anerkendes ved dekret af 12. oktober 1945. »Pineau des Charentes« optræder blandt de allerførste hedvine, som er omfattet af denne anerkendelse i Frankrig.

Produktionen af »Pineau des Charentes« nødvendiggør i gennemsnit anvendelsen af et areal svarende til to marker til produktionen af brændevinen »Cognac« og en mark til produktionen af druemost. I overensstemmelse med den historisk opståede praksis udvælger hver producent således de dyrkningsarealer på sin bedrift, der er mest velegnede til produktionen af den mest sukkerholdige druemost, og gemmer resten af sin jord til produktionen af syrlige vine med lavt alkoholindhold, der er egnede til produktionen af brændevinen »Cognac«.

Takket være de skikke og den faglige kunnen, der forbundet med produktionen af brændevinen »Cognac«, kan kontrol med lagringen på træfad gøre det muligt for »Pineau des Charentes« at udvikle sig yderligere og opnå sine aromatiske karakteristika og smagegenskaber.

Begrænsningen af emballeringen til det geografiske område følger praksis for produktion og eget forbrug af »Pineau des Charentes«. Den tilsigter at bevare produktets egenskaber og særlige karakteristika, der er fremkommet af særlig metode med en lang langringsperiode, der samtidig tillader de mest effektive kontrolforanstaltninger for produktet.

9. **Vigtige yderligere betingelser (emballage, mærkning, andre krav)**

Emballering

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede område

Beskrivelse af betingelsen:

De hvide hedvine er genstand for en lagring på mindst 18 måneder, hvoraf mindst 12 måneder foregår i egetræsbeholdere. De rosé og røde hedvine er ligeledes genstand for en lagring på henholdsvis mindst 8 måneder og 12 måneder, hvoraf mindst 6 og 8 måneder foregår i egetræsbeholdere.

Vine med betegnelsen »gammel« er genstand for en lagring på mindst 7 år i egetræsbeholdere og vine med betegnelsen »meget gammel« (eller tilsvarende »ekstra gammel«) er genstand for en lagring på mindst 12 år i egetræsbeholdere.

Kravet om emballering i det geografiske område følger praksis for produktion og oprindeligt privatforbrug og tilsigter at bevare egenskaberne og de særlige karakteristika ved »Pineau des Charentes«.

Fremstillingen af dette produkt nødvendiggør nemlig en fagkundskab til sammenstikningerne på den ene side og til lagringen på træfad i oxiderende miljø på den anden side. Al transport bør altså undgås og al behandling efter lagringen bør begrænses for ikke at skade de ved den teknisk mestrede produktionsmetode opnåede kvaliteter. Ydermere muliggør begrænsningen af emballeringen i det geografiske område en bedre sporbarhed samt faciliterer kontrolforanstaltningerne for produktet.

Vinene frigives til salg til den endelige forbruger på glasflaske med en garantikapsel eller et garantistempel.

Mærkning

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

- Angivelsen af en årgang er autoriseret for hedvin, der stammer 100 % fra samme produktionsår for »Pineau des Charentes«.
- Oprindelsesbetegnelsens navn kan suppleres med betegnelsen »gammel« eller »meget gammel« (eller tilsvarende »ekstra gammel«) for hedvine, som opfylder produktionsbetingelserne, som er fastsat for disse betegnelser i nærværende varespecifikation.
- Angivelsen af alder er tilladt for Pineau des Charentes-vinene, hvis lagringsperiode på træfade er under 3 år. Den angivne alder må ikke overstige lagringsperioden på træfad for den pågældende vare. I tilfælde af en sammenstikning bruges lagringsperioden for det parti, der har den korteste lagringsperiode på træfad.

Link til varespecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0c371c80-33c1-440e-a943-9c8e2d3302d6

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA