



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

63. årgang

4. marts 2020

Indhold

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2020/C 70/01 Euroens vekselkurs — 3. marts 2020 1

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2020/C 70/02 Meddelelse om områder, der er tilgængelige for udstedelse af licenser til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter 2

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2020/C 70/03 Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 3

2020/C 70/04 Offentliggørelse af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren. 12

2020/C 70/05 Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 20

2020/C 70/06 Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer 33

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

3. marts 2020

(2020/C 70/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1117	CAD	canadiske dollar	1,4857
JPY	japanske yen	119,77	HKD	hongkongske dollar	8,6471
DKK	danske kroner	7,4730	NZD	newzealandske dollar	1,7728
GBP	pund sterling	0,87010	SGD	singaporeanske dollar	1,5479
SEK	svenske kroner	10,5590	KRW	sydkoreanske won	1 327,59
CHF	schweiziske franc	1,0646	ZAR	sydafrikanske rand	17,3245
ISK	islandske kroner	142,90	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7572
NOK	norske kroner	10,3328	HRK	kroatiske kuna	7,4853
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 877,00
CZK	tjekkiske koruna	25,475	MYR	malaysiske ringgit	4,6758
HUF	ungarske forint	336,68	PHP	filippinske pesos	56,467
PLN	polske zloty	4,3166	RUB	russiske rubler	74,0050
RON	rumænske leu	4,8087	THB	thailandske bath	35,063
TRY	tyrkiske lira	6,8626	BRL	brasilianske real	5,0032
AUD	australske dollar	1,6911	MXN	mexicanske pesos	21,6599
			INR	indiske rupee	81,4290

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Meddelelse om områder, der er tilgængelige for udstedelse af licenser til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter

(2020/C 70/02)

På grundlag af artikel 20 i »Lov om efterforskning og udnyttelse af kulbrinter« (Narodne novine (Kroatiens statstidende), nr. 52/2018 og 52/2019) offentliggør Kroatiens ministerium for miljøbeskyttelse og energi på vegne af Republikken Kroatien

Republikken Kroatiens regering opfordrer alle interesserede personer til at afgive tilbud på licenser til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter i forbindelse med de efterforskningsblokke i Adriaterhavet, som er til rådighed.

1. OPLYSNINGER VEDRØRENDE EFTERFORSKNINGSBLOKKE

Følgende områder for efterforskning og udnyttelse af kulbrinter i den nordlige del af Adriaterhavet er tilgængelige for udstedelse af licenser til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter:

1. Efterforskningsblok: SJ-02/SJ-03
2. Efterforskningsblok SJ-06/SJ-07/SrJ-09

Kort og koordinater for efterforskningsblokkene findes i udbudsmaterialet.

De efterforskningsblokke, der er tilgængelige for udstedelse af licenser til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter, har været genstand for en tidligere udbudsprocedure for efterforskning og udnyttelse af kulbrinter, som enten ikke førte til udstedelse af licenser til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter, eller førte til, at der blev udstedt en licens til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter, men hvor der blev ikke indgået en kontrakt om efterforskning og udnyttelse af kulbrinter.

2. KRITERIER FOR UDVÆLGELSE AF TILBUDSGIVERE

I henhold til artikel 2, stk. 2 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/22/EF af 30. maj 1994 om betingelser for tildeling og udnyttelse af tilladelser til prospektering, efterforskning og produktion af kulbrinter (EFT L 164 af 30.6.1994) i forbindelse med national sikkerhed og i henhold til artikel 19 i »Lov om efterforskning og udnyttelse af kulbrinter« skal følgende kriterier tages i betragtning ved udvælgelsen af den mest fordelagtige tilbudsgiver:

1. tilbudsgivers tekniske, finansielle og professionelle kompetencer
2. hvordan tilbudsgiveren har til hensigt at udføre de aktiviteter, der er dækket af licensen til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter
3. det afgivne buds overordnede kvalitet
4. de finansielle betingelser, som tilbudsgiver tilbyder til gengæld for licensen til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter, og
5. manglende effektivitet eller ansvarsbevidsthed, som tilbudsgiver har udvist i andre lande og i tidligere aktiviteter, der er dækket af en licens til efterforskning og udnyttelse af kulbrinter.

Et andet kriterium for udvælgelse af tilbudsgiver er honoraret for indgåelse af en aftale om efterforskning og udnyttelse af kulbrinter, hvis minimumsbeløb er fastsat i den forordning, der henvises til i artikel 51 i »Lov om efterforskning og udnyttelse af kulbrinter«.

Hvis der efter en evaluering på baggrund af kriterierne i henhold til »Lov om efterforskning og udnyttelse af kulbrinter« er to bud, der er lige kvalificerede, skal andre relevante, objektive og ikkediskriminerende kriterier tages i betragtning i forbindelse med den endelige beslutning.

3. MÅDER, HVORPÅ DER KAN AFGIVES BUD:

Bud kan afgives i overensstemmelse med udbudsmaterialet, som offentliggøres på agenturet for kulbrinters officielle websted — www.azu.hr og fremsendes til agenturet for kulbrinter i overensstemmelse med lov om udforskning og udnyttelse af kulbrinter og udbudsmaterialet.

Alle øvrige relevante oplysninger og meddelelser findes på agenturet for kulbrinters websted — www.azu.hr.

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2020/C 70/03)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

CIGALES

Referencenummer: PDO-ES-A0622-AM02

Meddelelsesdato: 26. november 2019

BESKRIVELSE OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Ændring af de analytiske egenskaber: reduktion af det totale syreindhold og forøgelse af det samlede sukkerindhold

Beskrivelse og begrundelse

Denne ændring vedrører punkt 2, litra a), i specifikationen og punkt 1.4 i enhedsdokumentet.

Den grundlæggende årsag er klimaændringer.

I de senere år har den lave nedbørsmængde ført til et generelt fald i syreindholdet i alle druesorter, hvilket har medført en stigning i mængden af restsukker.

For at opnå optimal phenolmodenhed skal frugterne høstes under forhold, der tager hensyn til faldet i syreindholdet og stigningen i mængden af restsukker.

Denne ændring betragtes som en standardændring, fordi den ikke indebærer en væsentlig ændring af egenskaberne ved produktet, der bevarer de egenskaber og den profil, som er beskrevet i linket, og som er en følge af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Denne ændring anses derfor ikke for at være omfattet af nogen af de to kategorier, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

2. Ændring af de organoleptiske egenskaber: ændring af de sensoriske deskriptorer

Beskrivelse og begrundelse

Denne ændring vedrører punkt 2, litra b), i specifikationen og punkt 1.4 i enhedsdokumentet.

De organoleptiske egenskaber ved de omfattede vine er blevet revideret og ændret således, at disse egenskaber kan knyttes til deskriptorer, der kan gøres til genstand for en vurdering, ved hjælp af en prøvesmagning, der opfylder de kriterier, som er fastsat i UNE-EN-ISO 17025-standarden.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Det drejer sig om en standardændring, da den ikke indebærer en væsentlig ændring af produktets egenskaber. Den giver snarere en mere præcis beskrivelse i overensstemmelse med nye teknikker inden for sensorisk analyse. De egenskaber og den profil, der er beskrevet i linket, som er en konsekvens af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer, bevares. Denne ændring anses derfor ikke for at være omfattet af nogen af de to kategorier, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

3. Ændring af det maksimale udbytte udtrykt i liter vin pr. 100 kg druer

Beskrivelse og begrundelse

Denne ændring vedrører punkt 3, litra b), nr. 1) og 5), i specifikationen og punkt 1.5.1 og 1.5.2 i enhedsdokumentet.

I de senere år har nye teknologier på vingårde, køling og anvendelse af vakuumsfiltre til klassificering af most ført til øget anvendelse af druesaft uden at forårsage et betydeligt pres, der ville have negativ indvirkning på kvaliteten. Resultatet er et højere udbytte med samme kvalitetsniveau.

Det drejer sig om en standardændring, da den ikke indebærer en væsentlig ændring af produktets egenskaber. Det er blot en tilpasning til den teknologiske udvikling. Denne ændring anses derfor ikke for at være omfattet af nogen af de to kategorier, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

4. Ændring af minimumsbeplantningstætheden

Beskrivelse og begrundelse

Denne ændring vedrører punkt 3, litra a), nr. 1), i specifikationen og punkt 1.5.1 i enhedsdokumentet.

I betragtning af vinmarkernes høje gennemsnitsalder i området og deres tilpasning, i visse tilfælde, til ny mekanisering blev det ikke anset for logisk at udelukke gamle parceller med 3x3-beplantningsmønstre på grund af jordbundens ringe kvalitet. Dette ville føre til et tab af kvalitetspotentiale i vinproduktionen i disse vingårde, der har eksisteret i mange år.

Det drejer sig om en standardændring, da den ikke indebærer en væsentlig ændring af produktets egenskaber. Den er ikke omfattet af nogen af de to kategorier, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

5. Ændring vedrørende »bag-in-box«-beholdere bestemt til eksport

Beskrivelse og begrundelse

Denne ændring vedrører punkt 8, litra b), nr. 2), i specifikationen. Enhedsdokumentet berøres ikke heraf.

I betragtning af markedsføringskravene på en række udenlandske markeder er det blevet besluttet at anvende denne type beholder, samtidig med at produktets kvalitet og egenskaber bevares. På denne måde bliver vores vine bedre kendt i udlandet, og den del af vores produktion, der er bestemt for disse markeder, vil stige. Dette burde fremme kvaliteten af vores vine i udlandet. Forvaltningsorganet har gjort brug af artikel 16, stk. 4, i sine egne bestemmelser, hvori det hedder som følger: »Forvaltningsorganet kan tillade andre særlige beholdere og lukkeanordninger til bestemte anvendelsesformål, såfremt disse ikke forringer de beskyttede vines kvalitet eller image.«

Denne ændring berører kun præsentationen af produktet. Dets egenskaber påvirkes ikke heraf.

6. Berigtigelse af druesort/vingård og årgange/vine

Beskrivelse og begrundelse

Denne ændring berører den terminologi, der anvendes i punkt 7 i specifikationen. Dette berører ikke enhedsdokumentet.

Formålet med ændringen er at gøre sproget mere generelt og forståeligt for så vidt angår sektoren.

Denne rettelse vedrører kun formen.

7. Berigtigelse til afsnit 9, litra b), nr. 2 vedrørende kontrolmetoder

Beskrivelse og begrundelse

Denne rettelse vedrører fjerde afsnit i punkt 9, litra b), nr. 2) om kontrol med vin. Dette berører ikke enhedsdokumentet.

Der er konstateret en fejl i fjerde afsnit i punkt 9, litra b), nr. 2) om kontrol med vin. Fejlen er blevet rettet. Ordene:

- »Kvalifikation af vin
- Kvalifikationsproces ...«

affattes således:

- Kontrol med vin
- Kontrol af kvalifikationsprocessen ...”

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Cigales

2. Type geografisk betegnelse

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin
5. Mousseerende kvalitetsvin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

VIN – HVID- OG ROSÉVINE

Hvidvin:

- Denne vin har et noget rent og klart udseende. Den har nuancer af gulgrøn, strågul, lysegul eller gyldengul. Mellemhøj intensitet.
- Når man lugter til den, har den en middellav intensitet med ligefremme (der findes ingen ufuldkomne aromaer), middelstærke aromaer af frugttræer og citrusfrugter og/eller plantearomaer. Disse kan have krydrede og/eller ristede noter, når vinen har ligget på fad i et stykke tid.
- Smagen har mellemhøj intensitet og er afbalanceret med god syrlighed og alkohol. Aromaerne ligger inden for samme område, som da de blev indsnuset (træfrugter og citrusfrugter og/eller planter). Disse kan have krydrede og/eller ristede noter (vin, der er i kontakt med træ). Mellemlang eftersmag.

Rosévin:

- Denne vin har et noget rent og klart udseende. Den har violette til lyserøde, jordbærrøde til lyserøde eller laksefarvede til lyserøde nuancer. Middel intensitet
- Når man lugter til den, har den en mellemhøj intensitet, og vinen er ligefrem (der findes ingen ufuldkomne eller utilstrækkelige aromaer) med aromaer af frugt (rød frugt), frugttræer, citrusfrugter og/eller friske plantearomaer. Krydrede og/eller ristede noter, når vinen har ligget på fad i et stykke tid.
- Smag: mellemhøj intensitet, afbalanceret med en mellemhøj grad af syrlighed og alkohol og aromaer, som da den blev indsnuset (rød frugt, træfrugter, citrusfrugter og/eller friske planter samt krydrede og/eller ristede aromaer, når vinen har ligget på fad). Mellemlang eftersmag.

De fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, vil overholde de lofter, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	11
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt som vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter/l)	10,83
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	150

VIN – UNG RØDVIN

- Denne vin har et noget rent og klart udseende med nuancer fra dybrød til teglrød. Intensiteten er mellemlav til lav.
- Når man lugter til den, har den en mellemhøj intensitet med ligefremme (der findes ingen ufuldkomne eller utilstrækkelige aromaer) aromaer af frugttræer (friske og/eller overmodne sorte frugter) og/eller planter med krydrede og/eller ristede aromaer, når vinen har været i kontakt med træ.
- Smagen er af mellemhøj intensitet og meget afbalanceret med hensyn til syrlighed og alkohol og snerpende i mellemhøj grad. Let bitterhed. Gennemsnitlig længde med en frugtagtig eftersmag for at matche aromaen (sorte frugter, tørrede frugter, planter) med krydrede og/eller ristede noter.

Under alle omstændigheder vil de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, overholde de lofter, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	12
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt som vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter/l)	10,83
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	140

RØDVIN MED ANGIVELSEN »ROBLE«

- Denne vin har et noget rent og klart udseende med nuancer fra violet til dybrød og teglrød.
- Når man lugter til den, er den ligefrem (der findes ingen ufuldkomne eller utilstrækkelige aromaer) med et anstrøg af aromaer af frugt og ristede og/eller krydrede aromaer med gennemsnitlig intensitet, som er typiske for vin, der har været i kontakt med træ.
- Smagen er af mellemhøj intensitet og er tør og med et anstrøg af frugt. Krydrede og/eller ristede noter af mellemhøj intensitet, som er typiske for vin, der har været i kontakt med træ. Mellemlang eftersmag.

*) For vin, der bringes i omsætning det første år efter høsten, må vin, der er lagret mere end ét år, ikke overstige det loft, der er beregnet som følger: 1 g pr. liter op til 10 % vol. og 0,06 g pr. liter for hvert procentpoint over 10 %.

Under alle omstændigheder vil de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, overholde de lofter, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	12
Totalt syreindhold, minimum	3,5 i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter/l)	10,83
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	140

RØDVINENE »CRIANZA«, »RESERVA« OG »GRAN RESERVA«

»CRIANZA«:

- Udseende: noget ren og klar med dybrøde og teglrøde nuancer.
- Aroma: ligefrem (der findes ingen ufuldstændige eller utilstrækkelige aromaer) med aromaer af ristede og/eller krydrede noter af mellemhøj intensitet, der er typiske for vin, som har været i kontakt med træ, og noter af frugt med meget lav intensitet.
- Smag: mellemhøj intensitet, meget robust, mellemlang eftersmag med en vedvarende krydret og/eller ristet smag.

»RESERVA«:

- Udseende: Den har et noget rent og klart udseende (klarhed) med nuancer fra dybrød til rubinrød, teglrød, kobberrød og endog ravgul.
- Aroma: ligefrem (der findes ingen ufuldkomne eller utilstrækkelige aromaer) og med en mellemhøj intensitet af krydrede og/eller balsamiske noter.
- Smag: mellemhøj intensitet, tør, med tanniner, meget robust og med mellemlang eftersmag.

»GRAN RESERVA«:

- Udseende: Den har et noget rent og klart udseende (klarhed) med nuancer fra rubinrød til teglrød.
- Aroma: mellemhøj intensitet, ligefrem (der findes ingen ufuldkomne eller utilstrækkelige aromaer) og med en mellemhøj intensitet af krydrede og/eller balsamiske noter.
- Smag: tilstedeværelse af svage tanniner, medium krop med mellemlang eftersmag.

*) For vin, der bringes i omsætning det første år efter høsten, må vin, der er lagret mere end ét år, ikke overstige følgende loft: 1 g pr. liter op til 10 % vol. og 0,06 g pr. liter for hvert procentpoint over 10 %.

Under alle omstændigheder vil de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, overholde de lofter, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	12
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt som vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter/l)	10,83
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	140

VIN – SØD VIN (HVID-, ROSÉ- OG RØDVIN)

Disse vine har de organoleptiske egenskaber for de forskellige vintyper, der er beskrevet i ovenstående afsnit. Det restsukkerindhold, de indeholder, styrker også deres aromaer og gør dem mere fyldige på ganen.

Under alle omstændigheder vil de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, overholde de lofter, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	11
Totalt syreindhold, minimum	11
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter/l)	10,83
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	200

MOUSSERENDE KVALITETSVIN (HVIDVIN/ROSÉVIN)

— Denne vin har et noget rent og klart udseende (klarhed) med gule nuancer (fra strågul til gyldengul), når de fremstilles med hvide eller røde druer. Farven er rød (fra lys rosa til jordbærrød/lyserød), når den er fremstillet af røde eller røde og hvide sorter. Boblerne er mellemstore og skummende og har en kort til mellemlang eller mellemlang eftersmag.

— Når man lugter til vinene, har de en mellemhøj intensitet og er ligefremme (der findes ingen ufuldkomne eller utilstrækkelige aromaer) med en mellemhøj intensitet af frugtaromaer.

— Når man smager på vinen, er den kendetegnet ved en frugtagtig fornemmelse og en mellemlang eftersmag med vedvarende aromaer af tørret frugt.

Under alle omstændigheder vil de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, overholde de lofter, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	9
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt som vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter/l)	10,83
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i mg/l)	160

5. Vinfremstillingsmetoder

a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Sunde druer med et sandsynligt alkoholindhold på minimum: 10° Beaumé (hvide sorter) og 10,5° Beaumé (røde sorter).

Maksimalt udvindingsudbytte: 72 l pr. 100 kg druer.

Sød vin fremstilles ved at bevare en del af druernes naturlige sukkerindhold og afbryde gæringsprocessen ved hjælp af godkendte systemer, undtagen ved tilsætning af alkohol.

Mousserende vin skal fremstilles efter den traditionelle metode.

ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

Relevant restriktion for fremstilling af vinene

- Hvidvin fremstilles udelukkende af de vigtigste hvide sorter (Verdejo) og tilladte sorter (Albillo Mayor, Viura og Sauvignon Blanc) med minimum 50 % af den vigtigste hvide sort.
- Rosévin fremstilles af de vigtigste og tilladte hvide og røde sorter med minimum 50 % af de vigtigste sorter.
- Rødvin fremstilles af de vigtigste røde sorter (Tempranillo og Red og Grey Grenache) og tilladte sorter (Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah) med minimum 50 % af de vigtigste sorter.
- Sød vin (hvid, rosé og rød) fremstilles af de vigtigste tilladte hvide og røde sorter, idet en del af druernes naturlige sukkerindhold bevares, med minimum 50 % af de vigtigste sorter.
- Mousserende vin fremstilles af de vigtigste og tilladte hvide og røde sorter, idet minimum 50 % af de vigtigste sorter skal anvendes til fremstilling af tørre og halvtørre vine samt »Brut«- og »Brut Nature«-vine.

ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

Dyrkningsmetoder

Beplantningstætheden er 1 000 vinstokke pr. hektar.

b. Maksimumudbytter

RØDE SORTER

7 000 kg druer pr. hektar

RØDE SORTER

50,40 hektoliter pr. hektar

HVIDE SORTER

9 000 kg druer pr. hektar

HVIDE SORTER

64,80 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales« strækker sig til den nordlige del af Duero-sænkningen på begge sider af Pisuerga-floden. Det har et areal på 574 km².

Disse standarder omfatter følgende kommuner:

— Provinsen Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle og Valoria la Buena samt den ejendom, der er kendt som »El Berrocal«, og som omkranses af grænsen til provinsen Valladolid, hovedvejen mellem Valldinolim-Fuensaldaña-Mucientes og Pisuerga-floden. Denne ejendom er en del af kommunen Valladolid.

— Provinsen Palencia:

Dueñas.

7. **Vigtigste druesort(er)**

VERDEJO

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

RED GRENACHE

RED GRENACHE – GREY GRENACHE

8. **Tilknytning til det geografiske område**

VIN

Det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales«, er yderst velegnet til vindyrkning: Vindyrkningsarealet deles i to af Pisuerga-floden og er beliggende nær flodens midtpunkt mellem det kolde klima opstrøms og det tempererede klima ved flodens munding. Samspejlet mellem klima og jordbund er med til at producere druer med en god balance mellem syrlighed og sukkerniveauer. Sorterne er meget velegnede til området og de vinfremstillingsmetoder, der har eksisteret i årtier. Dette gør det muligt at opnå meget afbalancerede vine.

En anden egenskab er, at 30 % af vindyrkningsarealerne har været dyrket i over 60 år. Sammen med ovennævnte betingelser giver dette mulighed for en meget intens og afbalanceret modning, der er velegnet til »crianza«-vin.

MOUSSERENDE KVALITETSVIN

Forskellige forsøg i de seneste år har resulteret i mousserende vin, der bevarer de særlige kendetegn ved vinene i området, og som også er af meget høj kvalitet (små bobler, der holder sig i lang tid, tilstedeværelsen af sekundære aromaer osv.). De sorter, der er specifikke for området (større tilpasning), gør det muligt at fremstille mousserende vin, der er meget elegant og frisk, både i munden og svælget.

Vejrforholdene i området gør det muligt at opnå et råmateriale, der er afbalanceret med hensyn til syrlighed, udtrækning og aroma. Derved opnås en vin, der giver en fornemmelse i hele munden, som kompenserer for syrligheden.

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

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapningen af vin, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cigales«, er et af de vigtigste kriterier for at sikre de egenskaber, der er opnået under fremstillingen, og, hvor det er relevant, lagringsprocessen, der er omhandlet i specifikationen. Derfor skal aftapningen finde sted i aftapningsanlæggene på vingårdene i det produktionsområde, der er fastsat i denne specifikation.

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Det traditionelle udtryk »OPRINDELSESBETEGNELSE« kan anvendes i stedet for »BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE«.

Mærkningen skal indeholde en henvisning til høståret, også selv om vinen ikke er lagret. Der gøres en undtagelse for sød vin og mousserende vin.

Betegnelserne »CRIANZA«, »RESERVA«, »GRAN RESERVA« og »ROBLE« kan anvendes, forudsat at dette er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Link til produktspecifikationen

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?

Offentliggørelse af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren.

(2020/C 70/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»CSOPAK«/»CSOPAKI«

PDO-HU-02378

Ansøgningsdato: 20. november 2017

1. betegnelse, der skal registreres

Csopak

Csopaki

2. Type geografisk betegnelse

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Hegybor

Farve: går fra lys grøngul til strågul

Duft: blomsterner, der har karakter af citrus og hvid frugt

Smag: forfriskende syrlig. Harmonisk tør hvidvin, med balance mellem syre og alkohol.

Generelle analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	14
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	11,5
Totalt syreindhold, minimum	4,8 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	18
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	200

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Dűlűs bor

Farve: går fra lys grűngul til strűgul

Duft: en palet af aromaer af blomster og vűd sten, som er kompleks, men kan beskrives som neutral.

Smag: en palet af aromaer af blomster og vűd sten, som er kompleks, men kan beskrives som neutral, med en multifacetteret, vedholdende bouquet. Harmonisk tør hvidvin, med balance mellem syre og alkohol.

Generelle analytiske kendetegn	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	14
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	12
Totalt syreindhold, minimum	5,2 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliűkvivalenter pr. liter)	18
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	200

5. Vinframstillingsmetoder

a. Vűsentlige űnologiske fremgangsműder

Hegybor

Specifik űnologisk fremgangsműde

Vűsentlige elementer:

- hűjst 15 % af druerne mű vűre af sorten »Furmint«
- der mű kun anvendes sunde druer
- lagring i mindst fire műneder i tank og/eller tűnde
- lagring i mindst űn műned i flasken
- mosten mű kun gűres ved brug af gűr, hvilket ikke űndrer de naturlige aroma- og smagsműssige kendetegn ved »Olasz rizling«- og »Furmint«-vinene
- maksimalt saftudbytte: 70 %

Hegybor

Relevant restriktion vedrűrende vinframstillingen

Fűlgende er forbudt:

- sűdning.

Dűlűs bor

Specifik űnologisk fremgangsműde

Vűsentlige elementer:

- hűjst 15 % af druerne mű vűre af sorten »Furmint«
- der mű kun anvendes sunde vindruer
- lagring i seks műneder i tank og/eller tűnde
- lagring i mindst tre műneder i flasken
- mosten mű kun gűres ved brug af gűr, hvilket ikke űndrer de naturlige aroma- og smagsműssige kendetegn ved »Olasz rizling«- og »Furmint«-vinene
- maksimalt saftudbytte: 65 %

Dúlós bor

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Følgende er forbudt:

- berigning
- syring
- syrereduktion
- anvendelse af et pectinenzym
- sødning

Regler for drueproduktion

Dyrkningspraksis

1. Regler for opbinding og beskæring af vinstokken: Opbinding og beskæring ved hjælp af en af følgende metoder: guyot, middel-høj kordon, lav kordon, paraply, top og gobelet.
2. Regler for beplantningstæthed på vinmarken.
 - a. For vinmarker, der allerede eksisterede den 1. august 2016:
 - i. beplantningstæthed: mindst 3 300 vinstokke pr. hektar
 - ii. tab af vinstokke: ikke over 10 %.
 - b. For vinmarker, der er tilplantet efter den 1. august 2016:
 - i. beplantningstæthed: mindst 4 000 vinstokke pr. hektar
 - ii. tab af vinstokke: ikke over 10 %.
 - iii. afstand mellem vinstokke: 0,6 m eller derover
3. For vine, der beskrives som *dúlós borok*, skal alderen på vinstokkene på en vinmark i gennemsnit være 10 år.
4. Høstmetode: manuel
5. Druke kvalitet (minimumssukkerindhold udtrykt som naturligt alkoholindhold):

Hegybor: Minimumssukkerindholdet i druerne i ungarsk mostkoncentration ([MM°], ved 17,5 °C): 17,0

Druernes potentielle alkoholindhold ([% vol.], ved 20 °C): 10,6

Dúlós bor: Minimumssukkerindholdet i druerne i ungarsk mostkoncentration ([MM°], ved 17,5 °C): 18,9

Druernes potentielle alkoholindhold ([% vol.], ved 20 °C): 12

b. *Maksimal udbytte*

Hegybor

63 hl/ha

Hegybor

9 000 kg druer pr. hektar

Dúlós bor

39 hl/ha

Dúlós bor

6 000 kg druer pr. hektar

6. Afgrænsning af det geografiske område

Områder klassificeret som klasse I og II i henhold til matrikelregistret for vinmarker inden for de administrative grænser for lokaliteterne Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs og Felsőörs.

7. Primære druesorter

olasz rizling – olaszrizling
furmint – szigeti
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschrieslig
furmint – zapfner
furmint – som
furmint – posipel
furmint – mosler
furmint – moslavac bijeli
furmint – furmint bianco

8. Tilknytning til det geografiske område

1. Beskrivelse af det geografiske område:

a) Naturlige faktorer

Det afgrænsede produktionsområde for »Csopak«/»Csopaki«-vine omfatter de første rækker bakker på kystafsnittet, der strækker sig fra Csopak til Alsóörs på den nordlige side af Balaton-søens østlige bassin. De største vindyrkningsområder er de skrånende arealer ved foden af bakkerne og de moderat skrånende bakkekamme. To typer bjergarter udgør vinmarkernes substrat. Den sedimentære sekvens på bakkekammene består af bjergarter af højlandstypen fra perioderne Nedre Perm til Øvre Trias med et tæppe af stenmateriale fra kvartærtiden. Den således dannede kalkstensrige råjord er dækket af lerede aflejringer og løs skovjord med forskellig tæthed. Grundfjeldet under de skrånende arealer ved foden af bakkerne består af rød permisk sandsten, en unik jordbundsdannelse, der er typisk for Csopak, og er dækket af rester af rød sandsten. Vindyrkningsområdet er kendetegnet ved jord med et højt indhold af calcium, magnesium og kalium.

Csopaks klima præges af kold luft fra dalene i Bakony-bakkerne og af Balaton-søen, som ligger i områdets sydlige del. Csopaks bakker, hvor der dyrkes vin, er meget skovrige, og snævre, dybe dale (blandt andet Nosztori og Koloska) skærer igennem landskabet. Dermed kan den fugtige varme fra Balaton-søen – påvirket af aftenbrisen, der blæser mod søen – på sommerdage bane vej for kølig skovluft til vinstokkene.

Csopak har [årligt] gennemsnitligt 1 950 til 2 000 timers sollys og en gennemsnitlig årlig temperatur på 11-12 °C. Den årlige nedbørsmængde er 650-700 mm, hvoraf gennemsnitligt 350 mm falder i vækstperioden. Et afgørende aspekt for Csopaks klima er, at den sidste dag med forårsfrost kan falde den 5. april, hvilket regnes for usædvanligt tidligt.

b) Menneskelige faktorer

Druedyrkning og vinfremstilling har spillet en vigtig rolle i Csopak uafbrudt igennem mere end 2 200 år. Udnyttelsen af jorden til dyrkning af druer er resultatet af en bevist menneskelig indsats; i årtusinder har de lokale vinavlere ikke dyrket andet end druer på frostsikrede, hurtigt opvarmede bakkeskråninger i stedet for i sumpet lavtliggende områder, der er udsat for frost og sygdom.

De traditionelle lokale vinkældre har også stor betydning for vinenes kvalitet. På grund af Csopaks jordstruktur etableres de lokale vinkældre ikke fuldt ud under jorden, hvilket betyder, at de er udsat for store temperaturudsving hen over året. På den måde køles vinen ned om vinteren, hvilket bevarer dens friskhed. Om sommeren, når kældrene varmes op til mellem 15 og 19 grader, sker der en naturlig udskilning af varmfølsomme og ustabile tartrater. Som følge af denne naturlige proces har lokale vinproducenter nemmere ved at stabilisere vinen, hvilket igen betyder, at de bedre kan bevare dybden i vinenes aromaer.

2. Beskrivelse af vinene

»Csopak«/»Csopaki«-vine har en diskret duft og kendetegnes også af en dyb bouquet og smag, som garanterer deres elegance. Et vigtigt fælles træk ved vinenes duft og smag er den dominerende note af våd sten samt fraværet af mugagtige aromaelementer. Hvad smagen angår, dominerer en moden og kompleks syrestruktur, som sikrer »Csopak«/»Csopaki«-vinenes sprødhed og friskhed.

3. Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen

Nedbør og vandoptagelseskapaciteten i Csopaks muld betyder, at vinstokkene også på varme sommerdage får tilført en tilstrækkelig mængde vand i vækstsæsonen. Druerne får således fred til at udvikle sig i denne kritiske sommerperiode. Da der ikke er nogen stressfaktorer, udvikles der ingen mugagtige aromaer eller ubehagelige umodne syrer. Den modne, ekspressive syrestruktur og den stærke tilstedeværelse af noter af våd sten i smagen kan spores tilbage til Csopak-jordens høje mineralindhold.

Solens stråler, der om sommeren reflekteres i den lavvandede søs overflade, varmer bakkeskråningerne jævnt op og skaber betingelserne for dyrkning af vinstokke. Fordi den sidste dag med frost ligger tidligt i Csopak, er der mindre sandsynlighed for forårsfrost; det sikrer en jævn skudvækst og årlig udvikling af blade med en overflade i en passende størrelse og dermed optimal modning af druerne.

Ud over vinmarkerne spiller skovbælter, der er opstået hen over årtusinder, en central rolle for dyrkningen af druer, idet de rovdyr, der overvintrer i dem (insekter som for eksempel rovmider), i høj grad holder skadedyr borte. På den måde bliver druernes yderst vigtige første udviklingsfase ikke trukket ud, hvilket giver mulighed for udvikling af en højere og sundere bladvæg.

Den varme sommer og Middelhavsområdet's højtrykssystem sikrer, at vinstokken – efter efterårets lange dage, når briser fra Bakony-bakkerne gør aftenerne kølige – hurtigt går ind i fotosyntesens mørkefase, hvilket medfører en hurtig stigning i druernes sukkerkoncentration. Det er dette enestående naturlige pres, der giver »Csopak«/»Csopaki«-vinene deres krop.

Den elegante syrestruktur og de frugtagtige aromaer, der kendetegner vine fra Balatonfüred-Csopak, skyldes også kølig luft, der strømmer ind fra skovene. På bakkeskråningerne, der gennem århundreder er blevet udvalgt til druedyrkning, betyder de konstante luftstrømme og den lave opbinding og beskæring af vinstokkene, at dug på drueklaserne tørrer hurtigt, så svampesygdomme stort set undgås, og der kan høstes sunde druer.

Disse naturlige faktorer, der set som helhed sammen med århundreders sagkundskab, der er givet videre fra far til søn blandt området's vinavlere, udgør tilsammen en garanti for, at der af sunde, modne drueklaser skabes fyldige og ekspressive vine af høj kvalitet.

9. Vigtige yderligere betingelser

Regler vedrørende betegnelser 1

Retlig ramme:

I EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Den traditionelle benævnelse »med beskyttet oprindelse« kan også anvendes i stedet for benævnelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse«.
- b) Traditionel benævnelse, der er godkendt til brug: válogatott szüretelésű bor [vin fra selektiv høst].

Regler vedrørende betegnelser 2

Retlig ramme:

I den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Andre udtryk, hvis brug er underlagt restriktioner; udtryk, der angiver produktionsmetode; andre udtryk, hvis brug er underlagt regulering: »szűretlen« [ufiltreret], »szemelt« [udvalgt], »termőhelyen palackozva« [aftappet på produktionsstedet]
- b) Med hensyn til vintypen hegybor kan benævnelserne »Hegybor«, »Első Osztályú Hegybor« [førsteklasses] og »Elsőrangú Hegybor« [premium] angives på etiketten.
- c) Med hensyn til vintypen dűlős bor kan benævnelserne »Első Osztályú Dűlőbor« [førsteklasses] og »Elsőrangú Dűlőbor« [premium] angives på etiketten.
- d) Benævnelsen »monopol dűlő« [monopol] kan kun angives på etiketter til dűlős bor, hvis druerne er dyrket på en geografisk afgrænset vinmark af kun ét medlem af et vinkooperativ.
- e) Benævnelsen »Balaton borrégió« [vinregionen Balaton] kan angives på etiketten.
- f) Sorten behøver ikke at være angivet.

Mindre geografiske enheder kan angives

Retlig ramme:

I den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Kun på dűlős bor.
- b) Oprindelsessted: 100 %
- c) Betegnelserne »dűlő« [vingård] og »aldűlő« [parcel af vingård] kan forekomme: se nedenfor
- d) Med hensyn til betegnelserne på vingårdene Kis-hegy og Öreg-hegy skal navnet på den pågældende landsby også forekomme.

Følgende mindre geografiske enheder kan angives:

Lokalitet	Vingård	Parcel af vingård
Csopak	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcze-domb	Sáfrán-kert

Lokalitet	Vingård	Parcel af vingård
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Slikker	
	Sáfrán-kert	
	Nagy-hegy	
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Vörös-part	
Lovas	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Téglaházi	
	Téglaházi	Szilfa
	Suhatag	
	Kis-hegy	
Felsőörs	Kis-hegy	
	Pocca	
	Pocca	Nemes-erdei
	Hosszú	
	Főszőlők	
	Öreg-hegy	
	Káptalan-földek	
Alsóörs	Kis-telek	
	Suhatag	
	Gólye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retlig ramme:

I den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Til produktionen af »Csopak«/»Csopaki«-vine må forarbejdningen af druerne, gæringen af mosten og lagringen af vinen udelukkende finde sted i landsbyer beliggende i det afgrænsede produktionsområde samt i Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő og Balatonszőlős. (Lokaliteter inden for den samme administrative enhed, som omhandlet i artikel 6, stk. 4, litra b), i forordning (EF) nr. 607/2009).

Link til produktspecifikationen

<https://boraszat.kormany.hu/csopak>.

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

(2020/C 70/05)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Coteaux du Layon«

PDO-FR-A0826-AM02

Meddelelsesdato: 13. november 2019

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Geografiske betegnelser**

I kapitel 1, afsnit II, punkt 1, tilføjes »(eller delegerede kommuner, såfremt sådanne eksisterer)« efter ordet »kommune«.

Nogle kommuner, hvis navn kan efterfølge den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux du Layon«, er blevet lagt sammen for nylig. De er dog forblevet delegerede kommuner inden for de nye kommuner, der blev oprettet som følge af disse sammenlægninger. Da de stadig eksisterer som sådanne, bevarer de deres geografiske areal, som er kendt og identificeret på administrativt niveau.

Kun kapitel II ændres. I produktspecifikationen skelnes der efterfølgende ikke mellem kommuner og delegerede kommuner, når der er tale om de »kommuner«, hvis navn kan efterfølge den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

2. **Geografisk område**

Det geografiske område ændres som følger:

»a) - Alle etaper af produktionen finder sted i det geografiske område, hvis perimenter efter den officielle geokode fra 2018 omfatter følgende kommuners område i departementet Maine-et-Loire: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon og Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Chanzeaux og La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon og Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné og Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Chavagnes og Martigné-Briand) og Val-du-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Saint-Aubin-de-Luigné og Saint-Lambert-du-Lattay).

Det kortmateriale, der viser det geografiske område, kan ses på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

b) - For vine, der kan betegnes som »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume«, skal alle etaper af produktionen finde sted i det geografiske område, hvis perimenter efter den officielle geokode fra 2018 omfatter følgende kommunes område i departementet Maine-et-Loire: Rochefort-sur-Loire.

Det kortmateriale, der viser det geografiske område, kan ses på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.»

Redaktionel ændring: På den nye liste over de administrative enheder er der taget højde for sammenlægninger eller andre ændringer af det administrative område, som har fundet sted efter produktspecifikationens godkendelse. For at øge retssikkerheden er denne liste opstillet på grundlag af den gældende version af den officielle geokode, som INSEE udgiver hvert år. Det geografiske områdes perimenter forbliver helt den samme.

⁽¹⁾ EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Endelig nævnes det, at det kortmateriale, der viser det geografiske område, er tilgængeligt på INAO's websted med henblik på bedre information af offentligheden.

Som følge heraf ændres punkt 6 i enhedsdokumentet om det geografiske område.

3. Afgrænset parcelområde

I kapitel 1, punkt IV, nr. 2, første afsnit, i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Coteaux du Layon« tilføjes »og den 19. januar 2017« efter »den 5. september 2007«.

Formålet med denne ændring er at indføje tidspunktet for den kompetente nationale myndigheds godkendelse af en ændring af det afgrænsede parcelområde inden for det geografiske produktionsområde. Med parcellafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde er det muligt at udpege de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. Område i umiddelbar nærhed

I kapitel 1, afsnit IV, punkt 3, litra a), erstattes listen over kommuner med følgende:

- Departementet Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (tidligere områder i de delegerede kommuner Bouillé-Saint-Paul og Cersay)
- Departementet Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Departementet Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (tidligere område i den delegerede kommune Anetz) og Vallet
- Departementet Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (tidligere områder i de delegerede kommuner Blaison-Gohier og Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (tidligere områder i de delegerede kommuner Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Elhier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital og Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (tidligere område i den delegerede kommune Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Forges, Meigné og Montfort), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (tidligere områder i de delegerede kommuner Juigné-sur-Loire og Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Valde-Loire (tidligere områder i de delegerede kommuner Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies og Le Thoueil), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (tidligere område i den delegerede kommune Ingrandes), Jarzé Villages (tidligere område i den delegerede kommune Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Cerqueux-sous-Passavant og Vihiers), Mauges-sur-Loire (tidligere områder i de delegerede kommuner La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine og Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (tidligere område i den delegerede kommune Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels og La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (tidligere område i den delegerede kommune Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (tidligere områder i de delegerede kommuner Ambillou-Château, Louerre og Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Pellouailles-les-Vignes og Saint-Sylvain-d'Anjou) og Villevêque
- Departementet Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay og Les Trois-Moutiers.«

I kapitel 1, afsnit IV, punkt 3, litra b), erstattes listen over kommuner med følgende:

»Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon og Thouarcé), Brissac Loire Aubance (tidligere områder i de delegerede kommuner Brissac-Quincé og Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (tidligere område i den delegerede kommune Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Brigné og Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (tidligere områder i de delegerede kommuner Montjean-sur-Loire og La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Chavagnes, Martigné-Briand og Notre-Dame-d'Allençon) og Val-du-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Saint-Aubin-de-Luigné og Saint-Lambert-du-Lattay).«

Dette gør det muligt at tage højde for de forskellige kommunesammenlægninger, der har fundet sted siden den sidste version af produktspecifikationen. Perimeteren for området i umiddelbar nærhed forbliver helt den samme.

Som følge heraf ændres punkt 9 i enhedsdokumentet om de supplerende betingelser.

5. **Bestemmelse om miljøvenlig jordbrugsdrift**

I kapitel 1, afsnit IV, punkt 2, tilføjes følgende: »Et kontrolleret spontant eller sået plantedække er obligatorisk mellem rækkerne. Såfremt et sådant plantedække ikke findes, foretager vinavleren jordbearbejdning for at sikre kontrollen med den spontane vegetation eller begrunder brugen af biologiske bekæmpelsesmidler, som de offentlige myndigheder har godkendt til vindyrkning. Såfremt der anvendes biologisk ukrudtsbekæmpelse på en parcel, er det forbudt at anvende andre ukrudtsbekæmpelsesmidler.«

Denne ændring sker i tråd med den aktuelle udvikling i praksis hos vinavlere, der foretrækker dyrkning efter agroøkologiske principper på hele vindyrkningsarealet i Anjou. Den afspejler, at miljøhensynet i stadig større grad integreres i de tekniske produktionsmetoder. Ved at fremme et plantedække – eller indførelsen af mekanisk ukrudtsbekæmpelse eller brugen af biologiske bekæmpelsesmidler – reduceres anvendelsen af kemisk ukrudtsbekæmpelse. Denne reduktion af anvendelsen af ukrudtsbekæmpelsesmidler skal føre til bedre beskyttelse af vindyrkningsjorden og bevarelse af dens naturlige funktioner (frugtbarhed, biodiversitet og biologisk rensning), hvilket bidrager til vinenes kvalitet og autenticitet og styrker begrebet »terroir«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

6. **Forbud mod vinhøst**

I kapitel I, afsnit VII, nr. 1, udgår sætningen »Startdatoen for vinhøsten er fastsat i henhold til bestemmelserne i artikel D. 645-6 i den franske lov om landbrug og havfiskeri (code rural et de la pêche maritime).«

I dag er det ikke længere nødvendigt at fastsætte en startdato for vinhøsten, eftersom vinavlerne nu råder over en bred vifte af redskaber, der sætter dem i stand til at vurdere druernes modning mere nøjagtigt. Hver vinavler råder over et vist antal anordninger og udstyr, såvel egne som fællesejede, der gør det muligt præcist at bestemme den optimale dato for høstens start på hver parcel i henhold til produktionsmålene.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7. **Gæringskapacitet**

I kapitel 1, afsnit IX, punkt 1, litra d), erstattes sætningen: »Enhver vinavler skal råde over en gæringskapacitet til vinfremstilling, som er mindst 1,4 gange så stor som bedriftens gennemsnitlige udbytte i de forudgående fem år« med sætningen: »Enhver vinavler skal råde over en gæringskapacitet til vinfremstilling, som er mindst 1,4 gange så stor som bedriftens gennemsnitlige vinfremstillingsmængde i de forudgående fem år.«

I produktspecifikationen blev der ikke henvist til en mængde (udtrykt i hl eller m³), men til et udbytte, dvs. til et høstudbytte divideret med produktionsarealet (f.eks. udtrykt i hl/ha). Den foreslåede ændring gør det muligt at rette op på denne inkonsekvens med hensyn til mængderne uden at ændre noget indholdsmæssigt (minimumsmængden er stadig fastsat til 1,4 gange bedriftens gennemsnitlige vinfremstillingsmængde i de forudgående høstår).

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

8. **Cirkulation af vin**

Kapitel 1, punkt IX, nr. 5, litra b), vedrørende datoen for cirkulation af vin mellem godkendte oplagshavere udgår.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

9. **Tilknytning til det geografiske område**

Punktet om tilknytning er revideret for at ajourføre antallet af berørte kommuner (13 i stedet for 27). Det er præciseret i punktet om tilknytning, at gennemsnitstemperaturerne er de årlige temperaturer.

Som følge heraf ændres punkt 8 i enhedsdokumentet om tilknytning.

10. Overgangsbestemmelse

Følgende tilføjes i kapitel 1, afsnit XI: »Bestemmelserne om, at der skal være et kontrolleret selvsået eller sået plantedække mellem rækkerne, og at producenten, hvis der ikke findes et sådant plantedække, er forpligtet til at foretage jordbearbejdning eller anvende biologiske bekæmpelsesmidler for at kontrollere den selvsåede, vegetation gælder ikke for vindyrkningsparceller, der var beplantet på tidspunktet for nærværende produktspecifikations godkendelse, og hvor afstanden mellem rækkerne er 1,70 m eller derunder.«

Overgangsbestemmelsen medfører, at der ikke fastsættes sanktioner for de eksisterende vindyrkningsarealer, hvis aktuelle drift ikke er tilpasset til bestemmelserne om miljøvenlig jordbrugsdrift. På vindyrkningsarealer med stor tæthed, hvor afstanden mellem rækkerne er højst 1,70 m, kan opretholdelsen af en permanent græsbevoksning eller udførelsen af jordbearbejdning nemlig give nogle tekniske problemer (med hensyn til mekanisering, udstyr eller redskaber). Hvis vinstokkene er lave, øger græsbevoksning også risikoen for forårsfrost. Desuden medfører tilstedeværelsen af et plantedække, at der bliver konkurrence om vandforsyningen til vinstokkene, og denne konkurrence bliver større med en højere beplantningstæthed. Til gengæld skal de vinstokke, der plantes efter produktspecifikationens godkendelse, være i overensstemmelse med de indførte bestemmelser om miljøvenlig jordbrugsdrift, uanset beplantningstætheden og afstanden mellem rækkerne.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

11. Registerføring

I kapitel 2, afsnit II, punkt 3, erstattes ordet »potentielt« med »naturligt«, og ordet »grad« erstattes med »naturligt alkoholindhold i volumen«.

I overensstemmelse med ordlyden i alle produktspecifikationer for området Anjou Saumur erstattes udtrykkene »potentielt alkoholindhold« og »grad« med formuleringen »naturligt alkoholindhold i volumen«. Disse ændringer forbedrer produktspecifikationernes læsbarhed. Harmoniseringen af bestemmelserne om registerføring tager sigte på at lette udarbejdelsen af inspektionsplanen og kontrollen med disse registre.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

12. Vigtigste punkter, der skal kontrolleres

Kapitel 3 er revideret for at sikre en konsekvent ordlyd i de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, i produktspecifikationerne for Anjou Saumur-området.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Coteaux du Layon

2. Type geografisk betegnelse

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Coteaux du Layon

Stille hvidvine med restsukker, der er fremstillet af druer af druesorten chenin B, som er høstet overmodne. Det er fornemme og elegante vine, der har komplekse aromaer og er gemmeegnede. I munden kombinerer de sødme med friskhed, styrke og en fin karakter.

De har følgende egenskaber:

Et naturligt alkoholindhold på mindst 14 %.

Det faktiske minimumsalkoholindhold ligger på 10 % og på 11 % for vine, hvis naturlige alkoholindhold i volumen er under 18 %.

Et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) efter gæringen på mindst 34 g/l.

Det totale syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold, minimum	
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	25
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Benævnelsen »sélection de grains nobles«

I vine med benævnelsen »sélection de grains nobles« gør alle fordelene ved den meget stærke koncentration af druer sig i høj grad gældende. I disse originale vine kommer de kraftige og vedvarende aromaer virkelig til udtryk. De frugt- og blomsteragtige aromaer blander sig med aromaer af overmodenhed, såsom tørret eller syltet frugt eller honningduft. Balancen mellem syre, alkohol og fyldighed gør det muligt for vinene at udvikle sig og blive endnu mere komplekse med årene.

De har følgende egenskaber:

Et naturligt alkoholindhold på mindst 19 %.

Et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) efter gæringen på mindst 34 g/l.

Det faktiske minimumsalkoholindhold ligger på 10 % og på 11 % for vine, hvis naturlige alkoholindhold i volumen er under 18 %.

Det totale syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen.

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)	25
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Coteaux du Layon + kommunens navn

Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux du Layon« efterfulgt af navnet på den kommune, som druerne stammer fra, har generelt et lidt højere indhold af gæringsdygtigt sukker. Forskellene med hensyn til jordbundsforhold og beliggenhed giver nogle nuancer i vinene. De vine, der er fremstillet af druer fra de let nordvendte skrånninger i Rochefort-sur-Loire, er således udpræget mineralske, mens vine fremstillet af druer fra de sydvendte skrånninger i Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou og Saint-Aubin-de-Luigné, ofte er kendetegnet ved at have karakteristiske noter, der er forbundet med udviklingen af ædel råddenskab som følge af botrytis cinerea. Vine, der er fremstillet af druer fra de svagt hældende skrånninger på Layonflodens venstre bred i kommunerne Rablay-sur-Layon og Saint-Lambert-du-Lattay, er kraftige og harmoniske.

De har følgende egenskaber:

Et naturligt alkoholindhold på mindst 15 %.

Et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) efter gæringen på mindst 34 g/l.

Det faktiske minimumsalkoholindhold ligger på 11 % og på 12 % for vine, hvis naturlige alkoholindhold i volumen er under 19 %.

Det totale syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen.

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)	25
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Premier cru Chaume

Vine med benævnelsen »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« er navnlig kendetegnet ved deres fine og elegante karakter samt en stor og flot aromatisk kompleksitet, som ofte omfatter noter af syltet frugt og kvædebrød.

De har følgende egenskaber:

Et naturligt alkoholindhold på mindst 16,5 %.

Et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) efter gæringen på mindst 80 g/l.

Det totale syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	11
Totalt syreindhold, minimum	
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	25
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

5. VVinframstillingspraksis

a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Anvendelse af træstykker

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Anvendelse af træstykker er ikke tilladt.

Berigelse

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Berigelse er tilladt i henhold til reglerne i produktspecifikationen.

For vine med benævnelsen »sélection de grains nobles« er enhver form for berigelse forbudt.

For vine med benævnelsen »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« er det forbudt at foretage nogen form for berigelse og varmebehandling af de høstede druer ved en temperatur under -5 °C.

Specifik ønologisk fremgangsmåde

For vine med benævnelsen »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« er det forbudt at anvende en modtagertragt med skruer, en druepresse med pumpe eller en kontinuerlig vinpresse.

Vinene lagres i henhold til de betingelser, der er angivet i produktspecifikationen.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov («code rural et de la pêche maritime»).

Beplantningstæthed

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. ha. På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2,50 m, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 1 m. For vindyrkningsparceller med en beplantningstæthed på under 4 000 vinstokke pr. ha, men på 3 300 vinstokke pr. ha eller derover, er det ved høsten muligt at anvende den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, under forudsætning af at produktspecifikationens bestemmelser om espalieropbinding og bladhøjde er overholdt. På disse vindyrkningsparceller må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 3 m, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 1 m.

Vinmarker til vine med benævnelsen »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« skal have en beplantningstæthed på mindst 4 500 vinstokke pr. ha. På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2,20 m, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 1 m.

Beskæring og espalieropbinding af vinstokkene

Dyrkningspraksis

Vinstokkene beskæres senest den 30. april med blandet beskæring, således at der højst er 12 skud pr. vinstok og højst fire skud på den lange stamme.

Vinstokke til vine med benævnelsen »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« beskæres senest den 30. april med blandet beskæring, således at der højst er 12 skud pr. vinstok. I det fænologiske stadium, der svarer til 11 eller 12 blade, er årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok højst 10.

Højden af de espalieropbundne blade skal mindst være 0,6 gange afstanden mellem rækkerne. Højden af de espalieropbundne blade måles mellem bladens nedre grænse, som er fastsat til mindst 0,40 m over jorden, og beskæringens øverste grænse, som er fastsat til mindst 0,20 m over den øverste tråd i espalieropbindingen.

For vindyrkningsparceller med en beplantningstæthed på under 4 000 vinstokke pr. ha, men på 3 300 vinstokke pr. ha eller derover, gælder endvidere følgende regler for espalieropbinding: espalierpælens minimumshøjde over jorden skal være mindst 1,90 m, espalieropbindingen skal omfatte fire trådniveauer, den øverste tråds minimumshøjde skal være 1,85 m over jorden. Disse særlige bestemmelser gælder ikke for vine med benævnelsen »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume«.

Vanding

Dyrkningspraksis

Vanding er ikke tilladt.

Høst

Dyrkningspraksis

Vinene er fremstillet af druer, der er høstet overmodne. Vine med benævnelsen »sélection de grains nobles« har derudover en koncentration på vinstokken, som skyldes ædel råddenskab.

Druerne høstes ved håndkraft ad flere omgange.

For vine med benævnelsen »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« er det ikke tilladt at anvende selvtømmende druevogne med skruer og selvtømmende druevogne med vingepumpe, og højden på druerne i de beholdere, der anvendes til transport af høsten, må ikke overstige 1 m.

b. *Maksimumudbytte*

Coteaux du Layon

40 hektoliter pr. hektar.

»Coteaux du Layon« efterfulgt af navnet på den kommune, som druerne stammer fra

35 hektoliter pr. hektar.

»Coteaux du Layon« efterfulgt af benævnelsen »premier cru« og den supplerende geografiske betegnelse »Chaume«

30 hektoliter pr. hektar.

6. Afgrænset geografisk område

a) Alle etaper af produktionen finder sted i det geografiske område, hvis perimeter omfatter følgende kommuners område i departementet Maine-et-Loire efter den officielle geokode fra 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon og Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Chanzeaux og La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon og Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné og Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Chavagnes og Martigné-Briand) og Val-du-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Saint-Aubin-de-Luigné og Saint-Lambert-du-Lattay).

b) For vine, der kan betegnes som »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume«, skal alle etaper af produktionen finde sted i det geografiske område, hvis perimeter efter den officielle geokode fra 2018 omfatter følgende kommunes område i departementet Maine-et-Loire: Rochefort-sur-Loire.

7. Primære druesorter

Chenin B

8. Tilknytning til det geografiske område

1. - Oplysninger om det geografiske område

a) Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Vindyrkningsarealerne til produktion af »Coteaux du Layon« ligger på skråningerne langs Layonfloden, der løber igennem en lille dal, som er sydvest-/nordøstvendt oppe ad floden, og som herefter er nordvestvendt indtil sammenløbet med Loirefloden, der starter i kommunen Verchers-sur-Layon. I 2018 dækker det geografiske område 13 kommuner i departementet Maine-et-Loire fordelt på Layonflodens højre og venstre bred.

Kommunerne Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné og Saint-Lambert-du-Lattay, hvor der dyrkes druer, hvis navn kan efterfølge navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, udgør den centrale del af dette vindyrkningsareal og ligger på begge sider af Layon nede ad floden. I kommunen Rochefort-sur-Loire – som følge af en sydvendt bugtning – Chaume-skråningen beliggende.

Jorden på de præcist afgrænsede parceller, hvor druerne høstes, er dannet på et mere eller mindre nedbrudt skifersubstrat, der kan være dækket af detritiske formationer, som alt efter topografi stammer fra Cenoman eller Pliocæn. Nogle parceller har stedvist jord, der er dannet af sure lavaformationer (rhyolit) eller basiske lavaformationer (spilit), grusjord på konglomerater og sandsten fra Karbon samt ikke særligt dyb jord med årer af kvarts og phtanit fra Silur.

Topografien spiller en vigtig rolle for det naturlige miljøes udformning, og Layonflodens to bredder har ikke samme typologi. Skråningerne på den højre bred er meget stejle og har en hældning, der visse steder når op på 40 %, og de dominerer ofte floden med over 60 m. På den venstre flodbred er hældningerne generelt ikke nær så store, og deres top dominerer sjældent floden med mere end 20 m.

Alle disse parceller har dog nogle fællestræk. De nyder godt af det åbne landskab, og jorden på dem har gode varmeegenskaber. Jorden viser ingen tegn på hydromorfi og har en meget moderat vandreserve.

Det geografiske område får en svag nedbør, og takket være de højere bjergrelieffer i området omkring Cholet og Maugesbjergene ligger det i læ for den fugtige luft fra havet. Den årlige nedbør er ca. 550-600 mm, mens den er over 800 mm i området omkring Cholet. I vinstokkenes vækstcyklus er nedbørsmængden 100 mm lavere end i resten af departementet. De årlige gennemsnitstemperaturer er relativt høje (omkring 12 °C) og er 1 °C højere end gennemsnittet for hele departementet Maine-et-Loire. Det geografiske områdes særlige mesoklima understreges af floraens middelhavsagtige karakter, idet den omfatter steneg og pinjetræer.

b) Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Vinmarkernes eksistens i Anjou har været kendt siden det 1. århundrede e.Kr., og dette har været kontinuerligt. I 1529 omtalte Bourdigné disse vinmarker som »Noahs mesterværk«. Vinplanterne i dette område har haft gunstige forhold siden det 6. århundrede. I sit værk om landbrug og markforvaltning, »Théâtre d'agriculture et mesnage des champs«, konstaterer Olivier de Serres i 1600 følgende: »Generelt er det i alle kongerigets provinser (...) en god idé at vente med at høste druerne, indtil vinbladene falder af. Når man kommer længere ud mod Anjou og Maine, er druerne så modne, at de selv begynder at falde til jorden, hvilket dels skyldes det sene klima, og dels at druerne naturligt får næring af frosten ...«. Det må således konkluderes, at den sene høst af druerne er en praksis, der går langt tilbage.

Anjouvinmarkerne får dog deres omdømme takket være Plantagenet-familien, hvilket sker fra det 12. og 13. århundrede. Indflydelsen fra kongeriget under Henrik II og Eleanor af Aquitanien gjorde det muligt for vin fra Anjou at nå ud til bordene i de fineste kredse. Vindyrkningsarealerne til produktion af »Coteaux du Layon« udviklede sig i det 16. århundrede med ankomsten af hollandske varemæglere, der satte pris på disse vines egnethed til transport ad søvejen og udbredte kendskabet til druesorten Chenin B's kvaliteter uden for grænserne. Vindyrkningsarealerne havde navnlig et stort opsving i 1780, som var det år, hvor Layonfloden blev tilpasset til den hollandske flådes store skibe.

Det lader til, at druesorten Chenin B stammer fra regionen. Det er en rustik druesort, hvis egenskaber varierer meget alt efter den jordtype, den er plantet på. Vinavlerne forstod også hurtigt, at det var en fordel at høste denne druesort på et fremskredent modningsstadium og ved hjælp af særlige teknikker. I sit værk »Traité des cépages« om druesorter skrev grev Odart i 1845 følgende: »Det er også nødvendigt at tilføje, at den ikke bør høstes, før den er overmoden, sådan som det er tilfældet omkring allehelgensdag, når skindet er blødgjort af regnen og går i forrådnelse.«

Overmodenheden er således et vigtigt aspekt af høsten. I 1816 præciserede Jullien følgende i sit værk om alle kendte vinmarker, »Topographie de tous les vignobles connus«: »I gode høstår høstes der ad flere omgange. De to første gange, hvor kun de mest modne druer høstes, anvendes til den vin, der sendes til udlandet. De vine, der fremstilles med druerne fra tredje høst, er til landets eget forbrug ...«.

Nogle af kommunerne i dette vindyrkningsareal har altid været meget kendt, og den engelske geograf William Guthrie (1708-1770) nævnte allerede i oversættelsen af sit værk »Nouvelle Géographie Universelle«, der udkom i 1802, størstedelen af de kommuner, der nu har mulighed for at få deres navn anført efter navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Dekretet af 18. februar 1950 om anerkendelse af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux du Layon« giver kommunerne Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné og Saint-Lambert-du-Lattay denne mulighed.

Den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« dækker en sydvendt skråning midt i en bugtning, som har en usædvanlig topografi, og som er beliggende i kommunen Rochefort-sur-Loire og klemte inde mellem kommunerne Beaulieu-sur-Layon og Saint-Aubin-de-Luigné. Denne skråning, som tilhørte Foulques Nerra, og som i starten af det 11. århundrede blev testamenteret til Roncerayklosteret i Angers, blev meget hurtigt særdeles kendt. Senere – navnlig fra 1980'erne – har producenterne tilpasset vinstokkenes beskæringsteknikker og dyrkningsmetoder bedst muligt, fået bedre styr på høstreglerne og druerne høstet med den optimale modenhed og foretaget nogle tekniske forbedringer med hensyn til lagringen og dens varighed. Denne fælles indsats førte til anerkendelsen af benævnelsen »premier cru«.

2. - Oplysninger om produktets kvalitet og egenskaber

Vinene er fornemme og elegante. I munden kombinerer de sødme med friskhed og styrke med en fin karakter, og deres aromaer er komplekse. De er velegnede til at blive gemt i længere tid, og kendere sætter stor pris på dem.

Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux du Layon« efterfulgt af navnet på den kommune, som druerne stammer fra, har generelt et lidt højere indhold af gæringsdygtigt sukker. Forskellene med hensyn til jordbundsforhold og beliggenhed giver nogle nuancer i vinene. De vine, der er fremstillet af druer fra de let nordvendte skråninger i Rochefort-sur-Loire, er således udpræget mineralske, mens vine fremstillet af druer fra de sydvendte skråninger i Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou og Saint-Aubin-de-Luigné, ofte er kendetegnet ved at have karakteristiske noter, der er forbundet med udviklingen af ædel råddenskab som følge af botrytis cinerea. Vine, der er fremstillet af druer fra de svagt hældende skråninger på Layonflodens venstre bred i kommunerne Rablay-sur-Layon og Saint-Lambert-du-Lattay, er kraftige og harmoniske.

I vine med benævnelsen »sélection de grains nobles« gør alle fordelene ved den meget stærke koncentration af druer sig i høj grad gældende. I disse originale vine kommer de kraftige og vedvarende aromaer virkelig til udtryk. De frugt- og blomsteragtige aromaer blander sig med aromaer af overmodenhed, såsom tørret eller syltet frugt eller honningduft. Balancen mellem syre, alkohol og fyldighed gør det muligt for vinene at udvikle sig og blive endnu mere komplekse med årene.

Vine med benævnelsen »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« er navnlig kendetegnet ved deres fine og elegante karakter samt en stor og flot aromatisk kompleksitet, som ofte omfatter noter af syltet frugt og kvædebrød.

3. - Årsagssammenhæng

Kombinationen af overfladejord og en topografi, som giver vindyrkningsparcellerne en god eksponering, sikrer en regelmæssig, men begrænset vandforsyning til druesorten Chenin B, så alle dens mange facetter kan udfolde sig. I tråd med traditionerne omfatter det afgrænsede parcelområde således udelukkende de parceller, der ligger på skråningerne, og hvor jorden ikke er særligt dyb. Disse forhold kræver optimal håndtering af planten samt kontrol med kraften og produktionspotentialet, hvilket understreges i produktspecifikationen med den praksis, der tager sigte på et lavt udbytte kombineret med en kort beskæring.

Det middelhavsagtige mesoklima, vindyrkningsarealernes beliggenhed på nogle undertiden stejle skråninger og arealernes tilpassede drift fremmer en koncentration af druerne ved hjælp af visning eller tørring på vinstokkene (kaldet »passerillage sur souche«), hvilket er karakteristisk for vindyrkningsarealerne.

Flodens tilstedeværelse gør det ligeledes muligt at gå fra almindelig modenhed til overmodenhed takket være morgentågerne, som er absolut nødvendige for udviklingen af botrytis cinerea og dermed af »ædel råddenskab«, i særdeleshed for de vine, der har benævnelsen »sélection de grains nobles«.

At vente på druernes overmodenhed, udsætte høsten til sent i efteråret og høste ved håndkraft ad flere omgange på den samme parcel for at kunne udvælge de druer, der er naturligt koncentreret eller ramt af »ædel råddenskab« (»stegt«), hører alt sammen med til producenterens knowhow og den særligt velegnede druesort Chenin B. Ved at bevare den traditionelle manuelle høst af druerne er vinavlerne ligeledes med til at fastholde særpræget og karakteristikaene for dette vindyrkningsareal på skråningerne.

Vinens lagring er fastsat i produktspecifikationen og varer som minimum indtil 1. juli i året efter høståret for vine med benævnelsen »premier cru« eller indtil 1. juni i det andet år efter høståret for vine med benævnelsen »sélection de grains nobles«. Lagringen gør vinene velegnede til at blive gemt på flaske og er med til at fremhæve den aromatiske kompleksitet, der kommer til udtryk i munden. Ifølge et lokalt mundheld forholder det sig som følger: »Coteaux du Layon«-vine dør aldrig – det er kun proppen, som dør.«

Godard Faultrier, historiker fra Anjou i det 19. århundrede, skrev følgende: »Hvis en indbygger fra Angers var kommet til Java før revolutionen, og hvis han havde været inde i paladset hos guvernøren for Det Nederlandske Ostindiske Kompagni, tror jeg, at det ville have glædet ham oprigtigt at se Anjouvinen perle i glasset hos denne mand, der ifølge Voltaire kun viste sig offentligt iført kongelig purpur, og at han ville have set på likørens ravfarvede udseende, at den stammede fra vores udsøgte Coteaux du Layon-vine.«

Producenterne har – i bevidstheden om, at de råder over et ganske særligt område, som de passer omhyggeligt på – gennem generationer styrket deres vines omdømme, som nu er internationalt.

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

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

a) Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vin, består af

— Departementet Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (tidligere områder i de delegerede kommuner Bouillé-Saint-Paul og Cersay)

— Departementet Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

— Departementet Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (tidligere område i den delegerede kommune Anetz) og Vallet

- Departementet Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (tidligere områder i de delegerede kommuner Blaison-Gohier og Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (tidligere områder i de delegerede kommuner Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital og Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (tidligere område i den delegerede kommune Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Forges, Meigné og Montfort), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (tidligere områder i de delegerede kommuner Juigné-sur-Loire og Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Valde-Loire (tidligere områder i de delegerede kommuner Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies og Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (tidligere område i den delegerede kommune Ingrandes), Jarzé Villages (tidligere område i den delegerede kommune Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Cerqueux-sous-Passavant og Vihiers), Mauges-sur-Loire (tidligere områder i de delegerede kommuner La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine og Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (tidligere område i den delegerede kommune Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels og La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (tidligere område i den delegerede kommune Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (tidligere områder i de delegerede kommuner Ambillou-Château, Louerre og Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Pellouailles-les-Vignes og Saint-Sylvain-d'Anjou) og Villevêque
- Departementet Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay og Les Trois-Moutiers.«

b) For vine med benævnelsen »premier cru« efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« består det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vin, af følgende kommuners område i departementet Maine-et-Loire efter den officielle geocode fra 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon og Thouarcé), Brissac Loire Aubance (tidligere områder i de delegerede kommuner Brissac-Quincé og Vauchrézien), Chalennes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (tidligere område i den delegerede kommune Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Brigné og Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (tidligere områder i de delegerede kommuner Montjean-sur-Loire og La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (tidligere områder i de delegerede kommuner Chavagnes, Martigné-Briand og Notre-Dame-d'Allençon) og Val-du-Layon (tidligere områder i de delegerede kommuner Saint-Aubin-de-Luigné og Saint-Lambert-du-Lattay).

Mærkning: supplerende benævnelser – kommune, som druerne stammer fra

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan efterfølges af navnet på den kommune, som druerne stammer fra, i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser.

Navnet på den kommune, som druerne stammer fra, skal være trykt med skrifttegn, der hverken i højden eller bredden er større end de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Mærkning: benævnelsen »sélection de grains nobles«

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, evt. efterfulgt af navnet på den kommune, som druerne stammer fra, kan suppleres med benævnelsen »sélection de grains nobles« i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser.

Det er obligatorisk, at vine med benævnelsen »sélection de grains nobles« præsenteres med angivelse af årgangen.

Mærkning: benævnelsen »premier cru«

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Benævnelsen »premier cru« er forbeholdt vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse efterfulgt af den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser.

Den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« må ikke stå på samme linje som benævnelsen »premier cru«.

Den supplerende geografiske betegnelse »Chaume« skal være trykt med skrifttegn, der hverken i højden eller bredden er større end de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Mærkning: den geografiske betegnelse »Val de Loire«

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med den geografiske betegnelse »Val de Loire« i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser for anvendelsen af denne geografiske betegnelse. Bogstaverne i den geografiske betegnelse »Val de Loire« må hverken i højden eller bredden være større end to tredjedele af bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Mærkning: angivelse af en mindre geografisk enhed og valgfrie angivelser

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 navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at:

- det drejer sig om en navngiven matrikelregistret lokalitet
- navnet fremgår af høstanmeldelsen.

Den navngivne matrikelregistrerede lokalitet skal være trykt med skrifttegn, der hverken i højden eller bredden er større end halvdelen af de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse

Mærkning: skriftstørrelse

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Alle valgfrie 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 navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 70/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE/BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE, SOM IKKE ER AF MINDRE OMFANG

Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»RISO NANO VIALONE VERONESE«

EU-nr.: PGI-IT-01529-AM03 – 22. juni 2018

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese [beskyttelsessammenslutningen for Riso Nano Vialone Veronese BGB]

Via V. Veneto 4
PO Box 69
37063 Isola Della Scala (VR)
ITALY

E-mail: info@risovialonenanoveronese.it; risoveronese.igp@gmail.com

Certificeret E-mail: risonano.vr@pec.it

Beskyttelsessammenslutningen for »Riso Nano Vialone Veronese« BGB har ret til at indgive en ansøgning om ændring i henhold til artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 fra ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug af 14. oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [Emballage, redaktionelle ændringer].

4. Type ændring

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som ikke anses for at være af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende), og som ikke anses for at være af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. ændring(er)

Beskrivelse af produktet

— Følgende sætning i artikel 2 i varespecifikationen:

»Riso Nano Vialone Veronese« BGB må udelukkende fremstilles af rissorten Vialone Nano af Japonica-sorten.«

er ændret som følger:

»Riso Nano Vialone Veronese« BGB må udelukkende fremstilles af uafskallet ris af sorten Vialone Nano.«

Henvisningen til Japonica-sorten udgår. Det er underforstået, at sorten er Japonica, idet kun Vialone Nano-frø anvendes til at opnå den beskyttede geografiske betegnelse.

— Følgende indsættes i artikel 2 i varespecifikationen:

»Ved markedsføringen skal »Riso Nano Vialone Veronese« klassificeres som en af følgende produkttyper:

— delvis sleben ris eller delvis afskallet ris: fremstillet ved formaling, der indebærer delvis fjernelse af kimen og sølvhinden

— hvide ris: fremstillet ved formaling, der indebærer fuldstændig fjernelse af sølvhinden«

Delvis sleben eller delvis afskallet ris er blevet medtaget ud over hvide ris. Medtagelse af delvis sleben eller delvis afskallet ris gør det muligt at udvide sortimentet af BGB-certificerede »Riso Nano Vialone Veronese«. Der er elementer af historisk karakter (f.eks. prislister, pakker af ris og reklamemateriale), som vidner om produktion af disse produkttyper i det afgrænsede område, allerede før 2009.

Desuden gives der en kort redegørelse for, hvordan hver type ris fremstilles, for at gøre varespecifikationen mere klar.

— Følgende sætning indsættes i artikel 2 i varespecifikationen for at beskrive egenskaberne ved »Riso Nano Vialone Veronese«. Denne ændring berører også punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

»Riso Nano Vialone Veronese« har følgende egenskaber:

— Artikel 2 i varespecifikationen:

Følgende parametre, der tidligere fandtes i artikel 6, er flyttet til artikel 2 efter en omarbejdning af varespecifikationen som helhed.

»Længde	mellem 5,6 mm og 5,8 mm
Bredde	mellem 3,4 mm og 3,6 mm
Tykkelse	mellem 2,0 mm og 2,2 mm
Form (længde/bredde)	mellem 1,5 og 1,7
Indre kerne	udvidet
Streng	ingen«

Desuden ændres parametrene for længde, bredde, tykkelse og forhold længde/bredde som følger:

»Længde	mellem 5,4 mm og 5,8 mm
Bredde	mellem 3,2 mm og 3,5 mm
Tykkelse	mellem 2,0 mm og 2,2 mm
Forhold længde/bredde	mellem 1,6 og 1,8.«

I egenskaberne tages der hensyn til virkningerne af klimaændringerne, der fører til temperaturændringer i blomstringsperioden for »Riso Nano Vialone Veronese«, hvilket medfører ændringer i kernens længde og bredde.

- Der er tilføjet oplysninger om andelen af sortsurenheder i denne artikel. Disse oplysninger indgik tidligere i artikel 6 og er nu flyttet til artikel 2. Den tidligere værdi på 2 % er blevet forhøjet til 3 %.

Den tilføjede sætning affattes således: »Andelen af sortsurenheder i ris må ikke overstige 3 %«.

Forøgelsen af grænsen for sortsurenheder til 3 % skyldes de naturlige mutationer af sorten som følge af, at modersortens egenskaber er genopstået. Desuden er grænsen på 3 % under alle omstændigheder lavere end den referenceværdi, der er fastsat i den nationale lovgivning.

- Følgende afsnit er flyttet fra artikel 6 til artikel 2 i varespecifikationen, da det er mere relevant for den artikels indhold.

»Ud over de ovennævnte sortsegenskaber skal »Riso Nano Vialone Veronese« opfylde følgende fysiske og kemiske parametre:

Amylose:	% af tørstof højere end 21
Gelatineringstid:	mellem 15 og 20 minutter
Densitetsindeks:	ikke mindre end 0,85 kg/cm ²
Viskositetsindeks:	ikke større end 2,5 g/cm.«

- Følgende sætning indsættes i artikel 2 i varespecifikationen:

Ovennævnte egenskaber er fastlagt på grundlag af ris, der er klar til at blive markedsført.

Denne bestemmelse er tilføjet for at præcisere et tidligere udefineret punkt i varespecifikationen, som har ført til usikkerhed blandt de erhvervsdrivende i de år, hvor varespecifikationen har været gældende.

Artikel 6 — Egenskaber ved indtagelsen — i den nuværende varespecifikation

- Følgende tekst udgår:

»Ved markedsføringen skal »Riso Nano Vialone Veronese« have følgende kornegenskaber:

Farve på sølvhinde	hvid
Længde	mellemlang
Form	rund
Bredde	mellembred
Tand	markeret
Hoved	stumpet
Snit	afrundet«

De egenskaber, der er angivet i varespecifikationen for så vidt angår farve på sølvhinder, længde, form, tand, bredde, hoved og snit, overlapper med det, der er fastsat i den nationale lovgivning for sorten Vialone Nano. Det er derfor overflødigt at gentage dem i varespecifikationen, da de er de samme for »Riso Nano Vialone Veronese« BGB.

- Sætningen:

»Grænserne for fejl, over hvilke risen ikke må sælges, er fastsat i de lister, ministerierne udsender ved dekret hvert år, og som offentliggøres i Den Italienske Republiks officielle tidende.«

udgår.

Bestemmelsen er slettet, da grænsen for tilladte fejl for ris fastsættes ved lov hvert år.

- Følgende sætning udgår:

»Der må ikke anvendes insekticider eller fumigeringsmidler til konservering af sleben ris.«

Bestemmelsen er slettet, fordi det anses for vigtigt, at den endelige forbruger modtager et produkt, der er fri for insekter og parasitter. Det kan derfor ikke udelukkes, at der foretages desinficerende behandlinger, før risen pakkes, forudsat at de ikke påvirker risens kvalitetsegenskaber.

— Følgende sætning udgår:

»Ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug kan efter anmodning fra beskyttelsessammenslutningen for »Riso Nano Vionese« BGB tilføje eller ændre de kemiske og fysiske parametre for bedre at kunne karakterisere betegnelsens identitet.«

Denne bestemmelse finder ikke anvendelse, da ændringer af varespecifikationer reguleres af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Afsnit 4.2 i resuméet:

— Følgende oplysninger:

»Middeltidlig, mellemhøj sort med små, perleformede, stakløse korn

Genealogi: Nano X Vialone

Sortsgruppe: Japonica

Først dyrket: 1937

Vækstperiode: 155 dage

Akslængde: 95,2 cm

Knæfarve: violet

Indernodiefarve: stribet violet

Bladplade: violette striber, hængende

Bladskedefarve: violet

Aurikelfarve: violet

Knudfarve: violet

Skedehinde: længde: 17,0 mm, tofliget, violet Bladvækstform: hængende

Top: længde: 17,8 cm, hængende, åben type, udstående og stakløs

Støvfangsfarve: pigmenteret

Yderavnefarve: brunviolet

Inderavnefarve: brunviolet køl, kalot og spids

Småaks: ingen skæg, normal behåring, længde: 8,1 mm, bredde 4,1 mm, vægt pr. 1 000 = 37,9 g

Kuldetolerance: plante: god, blomst: medium Tolerance ved høj vandstand (40-50): god

Plantens væksthastighed: høj Gødningsbehov: middel Udbytte efter forarbejdning: 55 %«

udgår, da den ikke er direkte relateret til betegnelsen, men snarere sortens egenskaber. Desuden er punktet bragt i overensstemmelse med varespecifikationen for betegnelsen »Riso Nano Vialone Veronese«.

— »Vægt pr. 1 000 frø = 31,1 g« udgår, da den ikke fremgår af varespecifikationen og ikke berører betegnelsens særlige karakter.

Geografisk område

Artikel 3 i varespecifikationen

— Sætningen:

»Den uafskallede ris, der er bestemt til fremstilling af ris med den beskyttede geografiske betegnelse »Riso Nano Vialone Veronese«, skal dyrkes på arealer, der er egnet til kunstvanding på den veronesiske slette.«

ændres til:

»Riso Nano Vialone Veronese« skal fremstilles i de administrative områder i følgende kommuner [...].«

Formålet med den nye formulering, hvor udtrykket »uafskallede ris« er blevet erstattet af varebetegnelsen, er at henvise til produktionsområdet for risen og ikke længere blot til dyrkningsområdet. Det bestemmes allerede i artikel 5 i den nuværende varespecifikation, at formalingen skal ske i det samme område, hvor der dyrkes ris. Ændringen medfører derfor ikke yderligere geografiske begrænsninger med hensyn til fremstilling af »Riso Nano Vialone Veronese«.

- Ordene »på arealer, der er egnet til kunstvanding på den veronesiske slette« er blevet flyttet til artikel 5, Produktionsmetode, for at supplere oplysningerne deri.

Bevis for oprindelse

- Artikel 4 er tilføjet i forbindelse med de procedurer, som de erhvervsdrivende skal følge for at sikre produktets oprindelse:

»Artikel 4 — Bevis for oprindelse

Alle faser af produktionsprocessen overvåges, og alt input og output registreres. Herved sikres produktets sporbarhed samt ved, at producenterne og pakkevirksohmheder opføres på særlige lister, der føres af kontrolinstansen, og ved, at de producerede mængder indberettes rettidigt til kontrolinstansen.

Alle fysiske og juridiske personer, der er opført på de pågældende lister, underkastes kontrol fra kontrolinstansens side i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen og den pågældende kontrolplan.

Artikel 4 træder i stedet for artikel 8, der indeholder bestemmelser, som nu ikke finder anvendelse som følge af lovændringer i forbindelse med kontrol. Formålet med artikel 4 er at lade en række aktiviteter, som anført i artikel 8 i den gældende varespecifikation, og som er overdraget til beskyttelsessammenslutningen i forbindelse med kontrol, som ikke længere er relevant, udgå af varespecifikationen, da de kun vedrører producenter og certificeringsorganet.«

Produktionsmetode

Artikel 5 — Produktionsmetode — tidligere artikel 4 i den nuværende varespecifikation

- Sætningen:

»Riso Nano Vialone Veronese« skal dyrkes på arealer med vekseldrift.«

er ændret som følger:

»Riso Nano Vialone Veronese« skal dyrkes på arealer med vekseldrift og egnet til kunstvanding i produktionsområdet.«

Specifikationen for arealtypen er flyttet fra artikel 3 i den konsoliderede varespecifikation til den nuværende artikel 5, fordi den anses for at være mere relevant.

- Sætningen:

»Rismarken må ikke forblive på samme areal i mere end seks på hinanden følgende år og må først vende tilbage dertil efter mindst to år.«

er ændret som følger:

»De tekniske og agronomiske valg, der skal foretages for at fremstille »Riso Nano Vionese Vialone Veronese«, er følgende:

- Vekseldrift: Risen må ikke forblive på samme areal i mere end seks på hinanden følgende år og må først vende tilbage til dertil efter mindst to år, hvor der i mellemtiden er dyrket en anden afgrøde end ris.

Vekseldrift er beskrevet nærmere med henblik på at præcisere de operationelle procedurer, som sikrer produktets og områdets sundhed og dermed beskytter forbrugerne.«

- Følgende bestemmelse:

»Maksimumsproduktionen pr. hektar må ikke overstige 7 ton.«

er ændret som følger:

»Maksimumsproduktionen pr. hektar må under ingen omstændigheder overstige 8 ton uafskallet ris.«

Produktionen er hævet fra 7 ton til 8 ton/ha. De nuværende dyrkningsteknikker til opdyrkning af jorden (med lasernivellerings) giver mulighed for større ensartethed af det beplantede areal med mulighed for større udbytte og samme kvalitetsniveau. Det er også blevet præciseret, at udbytterne vedrører uafskallet ris og ikke sleben ris.

- Sætningen:

»De anvendte frø skal være af sorten Vialone Nano og være certificeret af ENSE [Ente Nazionale Sementi Elette, det nationale frøudvælgelsesorgan].«

er ændret som følger:

»De anvendte frø skal være certificeret i overensstemmelse med gældende lovgivning.«

Angivelsen af, at frøene skal være af sorten Vialone Nano, er blevet slettet, fordi det er en gentagelse af det, der allerede er anført i artikel 2. Tilsvarende er henvisningen til organet ENSE blevet slettet, da dette organ ikke længere eksisterer.

— Sætningen:

»For at blive sendt til formaling må vandindholdet i den tørrede, uafskallede ris ikke overstige 14,0 %.«

er ændret som følger:

»Vandindholdet i den tørrede, uafskallede ris under oplagringen, og indtil den sendes til formaling, må ikke overstige 14,0 %.«

Det præciseres, at vandindholdet i uafskallet ris heller ikke må overstige 14 % under oplagringen for at undgå skimmel.

— Følgende sætning udgår:

»Der må kun anvendes tørringsanlæg med indirekte varme, medmindre de anvender methan, LPG eller landbrugsdiesel.«

Specifikationerne vedrørende tørringsmetoder er udgået, da de nu er forældede.

— Følgende sætning udgår:

»Beskyttelsessammenslutningen for »Riso Nano Vialone Veronese« samarbejder med den frøavlser, der er ansvarlig for Vialone Nano-sorten, Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli [forsøgsinstitut for dyrkning af korn, forsøgsstation med speciale i ris i Vercelli], som har ansvaret for at bevare Vialo Nano-sortens renhed.«

Henvisningen til Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli udgår, eftersom det ikke længere har ansvaret for at bevare sortsrenheden. Desuden anses det ikke at være relevant for specifikationens indhold at angive eventuelle samarbejdsaktiviteter, som måtte blive udført af beskyttelsessammenslutningen.

— Artikel 5 — Produktionsmetode — tidligere artikel 5 i den nuværende varespecifikation

— Sætningen:

»Blegning og pakning af ris skal foregå inden for det afgrænsede område, der er fastsat i artikel 3.«

er ændret som følger:

»Produktion og pakning af ris skal foregå inden for det afgrænsede område, der er fastsat i artikel 3.«

Henvisningen til blegning er blevet fjernet som følge af indførelsen af den nye produkttype, delvis sleben ris, der omfatter afskalning og delvis blegning.

Disse formalingsprocesser, skal som oprindeligt fastsat for »hvid« ris finde sted i det geografiske område, hvor risen dyrkes. Formålet med at opretholde en begrænsning for formalingsprocesserne er at sikre, at produktionsprocessen overholdes, hvilket sker på grundlag af kriterier, der stammer fra en århundreder gammel tradition, som sammen med områdets særlige egnethed til dyrkning af ris, har sikret, at »Riso Nano Vialone Vionese« BGB er blevet etableret på markedet.

— Følgende afsnit:

»De formalingsprocesser, der anbefales og tillades, er anført nedenfor:

afskalning: formaling for at fjerne skaller (avner), som kan udføres ved hjælp af afskalningsmaskiner af rulletypen eller ved anvendelse af smergel

blegning: formaling for at fjerne sølvhinden og kimen, som skal udføres under anvendelse af egnede blegningsmaskiner

sekundær forarbejdning: for at supplere blegningsprocessen kan risen formales under anvendelse af en propelanordning med smergel til at fjerne kridtagtige korn samt en polerbørste eller en vand-/luftpolermaskine til at polere kernen.«

er ændret som følger:

»De formalingsprocesser, der anbefales og tillades, er anført nedenfor:

Hvide ris:

afskalning: formaling for at fjerne skaller (avner), som kan udføres ved hjælp af afskalningsmaskiner af rulletypen eller ved anvendelse af smergel

blegning: formaling for at fjerne sølvhinden og kimen, som skal udføres under anvendelse af egnede blegningsmaskiner

sekundær forarbejdning: for at supplere blegningsprocessen kan den hvide ris formales under anvendelse af en propelanordning med smergel til at fjerne kridtagtige korn samt en polerbørste eller en vand-/luftpolermaskine til at polere kernen.«

Efter indførelsen af den delvis afskallede type er afsnittet omformuleret, uden at indholdet ændres, for at præcisere, at det drejer sig om hvid ris.

— Følgende sætning tilføjes i slutningen af ovenstående afsnit:

»Delvis sleben ris eller delvis afskallet ris: afskalning og delvis blegning.«

Af hensyn til fuldstændigheden og klarheden i varespecifikationen er der tilføjet en beskrivelse af forarbejdningsprocesserne for delvis sleben eller delvis afskallet ris.

Tilknytning

— Da noget af indholdet i artikel 6 — Egenskaber ved indtagelsen — i den nuværende varespecifikation er flyttet til artikel 2, og andre er udgået, indeholder artikel 6 i den nye udgave af varespecifikationen oplysninger om tilknytningen til oprindelsesområdet. Nærmere bestemt supplerer denne artikel varespecifikationen for så vidt angår det indhold, der kræves i henhold til de gældende regler, og grupperer oplysningerne i de akter, der førte til registreringen af det navn og de oplysninger, der var indeholdt i det resumé, der blev offentliggjort i Den Europæiske Unions Tidende nr. L 71/17. Artikel 6 i varespecifikationen affattes således:

Artikel 6 — Tilknytning til miljøet

Jord- og klimafaktorer

»Riso Nano Vialone Veronese« dyrkes i let og alluvial jord af middelsvær tykkelse på rismarkerne på sletterne omkring Verona, som er kendetegnet ved en generelt alkalisk pH-værdi på grund af tilstedeværelsen af kalksten.

Et særligt træk ved dette område er, at det forsynes med kildevand, som også er alkalisk, fordi det stammer fra kalkholdig klippegrund. Denne udprægede alkalitet karakteriserer og adskiller miljøet i risområderne i Verona-området fra miljøet i de fleste italienske risdykningsområder. Desuden anvendes vekseldrift traditionelt i rissektoren i disse områder, hvilket reducerer anvendelsen af plantebeskyttelsesmidler og kunstgødning betydeligt.

Den generelt alkaliske jord i Verona i det afgrænsede område, kildevandet, det ensartede klima og vekseldriften er velafbalancerede faktorer for produktionen af Veronese-ris, som gør det muligt for afgrøden at gennemføre sin vækstcyklus uden problemer.

Historiske og menneskelige faktorer

Historiske kilder bekræfter, at risdykningen begyndte at brede sig i Verona og det omkringliggende område i det første par årtier i det 16. århundrede og blev indført af familier med oprindelse i Lombardiet. Takket være risdykningen blev mange sumpområder, som ellers ville være forblevet uproduktive, dyrket.

I 1545 oprettede det venetianske senat en magistrat af »tilsynsmyndigheder for uopdyrkede ressourcer« med henblik på at regulere »vandfeberen« for de veronesiske rismarkeder og gav tilladelse til opførelsen af »risafskallere«, dvs. hydrauliske systemer til forarbejdning af uafskallet ris. Veronesisk ris, som allerede var kendt, blev næsten udelukkende solgt på Venedigs Rialto-marked og blev hurtigt den vigtigste kilde til områdets økonomi.

En enorm mængde grafisk og kartografisk dokumentation viser omfanget og den økonomiske og sociale betydning af dyrkningen af ris i Verona også i det 17. og 18. århundrede.

I Verona-området spiller producenterne en stor rolle for risdykningen. De har indført og anvender agronomiske teknikker til vekseldrift, ukrudtsbekæmpelse og gødning, der gør det muligt at fremstille et sundt produkt af høj kvalitet, også inden det forarbejdes.

Formalingen af uafskallet ris er lige så vigtig. Dette sker i de lokale rismøller, som erstattede de mange »risafskallere« i regionen i det 16. århundrede, hvoraf nogle få dog stadig er i drift.

I disse fjernedes risskallerne med vanddrevne mørtstødere. Selv om der til denne proces nu om stunder som regel anvendes moderne maskineri, så bygger forarbejdningen og kvalitetskriterierne på en tradition, der går flere hundrede år tilbage i tiden.

Efter formaling er kornene særligt velegnede til tilberedning af den typiske risotto fra Verona.

For at afstemme punkt 5 i enhedsdokumentet med bestemmelserne i bilag I til forordning (EU) nr. 668/2014 tilføjes følgende afsnit:

»Ansøgningen om registrering af »Riso Nano Vialone Veronese« BGB er baseret på produktets egenskaber«.

»Forarbejdningen af risen finder sted i lokale risemøller, som er en direkte videreudvikling af de oprindelige enheder til forarbejdning af risen, de såkaldte »pile da riso« (risafskallere), der blev udbredt i regionen i det 16. århundrede, og hvoraf nogle få stadig er i drift. I disse fjernedes risskallerne med vanddrevne morterstødere. Selv om der til forarbejdningen nu om stunder som regel anvendes moderne maskineri, så overholder forarbejdningen kriterier og sigter mod et kvalitetsniveau, der går flere hundrede år tilbage i tiden. Der sker aldrig en fuldstændig afskalning og blegning af riskornene; kornene er delvis dækket af frøgemmet og er dermed særligt velegnede til tilberedning af den typiske risotto fra Verona.«

Kontrol

Artikel 8 — Kontrol — i den nuværende varespecifikation

— Følgende sætninger udgår:

- »Efter såningen skal alle risdyrkere indsende en produktionsrapport på de relevante blanketter fra beskyttelsessammenslutningen, med angivelse for hver sort af det areal, der er beplantet med ris, samt de relevante matrikeldata.
- Denne rapport skal være beskyttelsessammenslutningen i hænde senest den 31. maj hvert år sammen med en kopi af den arealrapport, der fremsendes til Ente Nazionale Risi [den nationale risstyrelse].
- Ligeledes skal producenterne inden den 30. november hvert år, og under alle omstændigheder inden de begynder at sælge risen, ligeledes på beskyttelsessammenslutningens blanketter indberette produktionsmængderne af de forskellige partier af uafskallet Vialone Nano-ris, og anmode om prøveudtagning. .

Begrundelse for at lade disse sætninger udgå: De krav, som de erhvervsdrivende skal opfylde med hensyn til indberetning af produktionen, fastlægges af kontrolorganet og angives i den relevante kontrolplan. Rapporter om producerede mængder skal indsendes inden for den frist, der er fastsat af kontrolorganet, og ikke til beskyttelsessammenslutningen, som ikke er involveret i kontrollen af overholdelsen af varespecifikationen. Alle de formularer, der anvendes til at kontrollere aktiviteter, stilles desuden til rådighed af kontrolorganet og ikke af beskyttelsessammenslutningen, som ikke er involveret i disse aktiviteter.

- Beskyttelsessammenslutningen skal i løbet af kort tid udtage prøver fra lagrene af uafskallet ris, foretage den nødvendige kontrol og give tilladelse til at anvende betegnelsen.

Prøveudtagningsaktiviteterne er de enkelte erhvervsdrivendes ansvar og ikke beskyttelsessammenslutningens, idet den ikke er involveret i kontrollen af overholdelsen af varespecifikationen.

- Beskyttelsessammenslutningen sender alle de behandlede data vedrørende produktionen af uafskallet »Riso Nano Vialone Veronese«-ris til Veronas handelskammer til orientering.

Denne bestemmelse hører ikke under de opgaver, som beskyttelsessammenslutningen har fastlagt. Den bør derfor ikke indgå i varespecifikationen.

- Rismøllerne skal overholde alle retningslinjer fra beskyttelsessammenslutningen for »Riso Nano Vialone Veronese«, underkaste sig dens kontrol og stille Ente Nazionale Risi [den nationale risstyrelse] registre til rådighed for den.

Bestemmelser vedrørende de erhvervsdrivendes forpligtelser, som har til formål at sikre overholdelse af beskyttelsessammenslutningens retningslinjer, er ikke relevante for varespecifikationens indhold, hvorfor sætningen bør udgå. Forpligtelserne over for kontrolorganet er angivet andetsteds, under artikel 7 i varespecifikationen.

- Gennemførelsen af denne varespecifikation skal overvåges af ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug, som i overensstemmelse med artikel 10 i forordning (EØF) nr. 2081/92 kan benytte beskyttelsessammenslutningens tjenester til at overvåge produktionen og handelen med »Riso Nano Vialone Veronese«.

Dette stykke er blevet erstattet af den nuværende lovgivning om kontrol, som pålægger kontrolorganerne at kontrollere overholdelsen af varespecifikationen.

- Oplysningerne om det kontrolorgan, der har til opgave at kontrollere overholdelsen af varespecifikationen, er anført i varespecifikationens artikel 7.«

Mærkning

Artikel 8 — Mærkning — tidligere artikel 7 i den nuværende varespecifikation

— Følgende sætning udgår:

»Det er forbudt at anvende supplerende geografiske henvisninger eller geografiske eller topografiske betegnelser, som henviser til kommuner, dele af kommuner eller geografiske områder i det produktionsområde, der er nævnt i artikel 3.«

Forbuddet mod at anvende supplerende geografiske eller topografiske henvisninger er blevet ophævet for at give producenterne mulighed for at medtage geografiske henvisninger til produktionsområdet for »Riso Nano Vialone Veronese« BGB.

— Sætningen:

»Det er dog tilladt at anvende navne, firmanavne og forhandlermærker, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen med hensyn til geografiske navne.«

er ændret som følger:

»Det er tilladt at anvende navne, firmanavne og forhandlermærker, blot de ikke er af eksplicit rosende karakter eller vildleder køberen, ligesom det er tilladt at anvende offentlige institutionelle og regionale mærker, som opfylder EU-reglerne.«

Der er blevet indført en mulighed for at medtage offentlige institutionelle og regionale mærker, der overholder EU's regler om mærkning af »Riso Nano Vialone Veronese«, for at give forbrugerne flere oplysninger om de steder, hvor produktet med betegnelsen fremstilles.

— Sætningen:

»Pakker af »Riso Nano Vialone Veronese« til markedsføring skal være 0,5 kg, 1 kg, 2 kg eller 5 kg og være fremstillet af materiale, der er tilladt efter gældende lovgivning.«

er ændret som følger:

»Riso Nano Vialone Veronese« markedsføres i den emballage, der er tilladt efter gældende lovgivning.«

Sætningen er omformuleret, og henvisningen til pakkernes vægt er blevet fjernet, således at pakkevirkomhederne kan opfylde de forskellige markedskrav.

— Sætningen:

»Den beskyttede geografiske betegnelse »Riso Nano Vialone Veronese« skal optræde på etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes, og som har en farve, der står i skarp kontrast til selve etikettens farve, og på en sådan måde, at den klart kan skelnes fra de andre oplysninger på etiketten.«

ændres til:

»Hver pakke skal være forsynet med varemærket »Riso Nano Vialone Veronese« BGB og EU-logoet. BGB-logoet skal være som vist nedenfor, med skrifttypen Times New Roman og vertikal komprimering på 62 %.«

Logoet er vist nedenfor:



Af hensyn til klarheden i varespecifikationen og for at gøre produktet mere genkendeligt for forbrugerne indfører denne ændring »Riso Nano Vialone Veronese«-logoet og regulerer det ved at specificere den skrifttype, der skal anvendes til betegnelsen.

— Følgende sætning udgår:

»Pakkerne med ris skal nummereres i overensstemmelse med anvisningerne fra beskyttelsessammenslutningen for »Riso Vialone Nano Veronese«.

Kravet om nummerering er fjernet, da den lovgivning, der gælder i dag, sikrer, at alle produkter kan spores. Nummereringen var en bureaukratisk opgave, der skulle varetages af producenterne.

Pakning

Afsnit 4.8 i resuméet:

— Sætningen:

»Risen sælges i papirposer, der er mærket med navnet på den pågældende rismølle og varemærket.»

udgår. Formålet med denne ændring er at korrigere en uoverensstemmelse med varespecifikationen, som ikke specificerer risens emballage. Punktet er bragt i overensstemmelse med varespecifikationen.

— Sætningen:

»Varemærket forestiller Cangrande della Scala på en hvid hest, gul ristop på en sort baggrund under Veronas våbenskjold og en rød stjerne på guld baggrund.»

udgår, da den ikke er i overensstemmelse med det varemærke, der er anført i ovennævnte ændring. Enhedsdokumentets punkt 3.6, der er vedlagt denne ansøgning, er derfor bragt i overensstemmelse med varespecifikationens indhold.

Redaktionelle ændringer

— »Artikel 2 — Rissort«

er ændret som følger:

»Artikel 2 — Produktets egenskaber«

Artiklens overskrift er ændret, og hele artiklen er omformuleret, idet oplysningerne fra varespecifikationens artikel 6 (Egenskaber ved indtagelsen) flyttes til artikel 2.

— »Artikel 4 — Dyrknings- og tørringsegenskaber« og »Artikel 5 — Risformalingsmetoder« i varespecifikationen er blevet samlet i en enkelt artikel, nemlig »Artikel 5 — Produktionsmetode«.

ENHEDSDOKUMENT

»RISO NANO VIALONE VERONESE«

EU-nr.: PGI-IT-01529-AM03 – 22. juni 2018

BOB ()BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Riso Nano Vialone Veronese«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Klasse: 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Riso Nano Vialone Veronese« BGB må udelukkende fremstilles af uafskallet ris af sorten Vialone Nano.

Ved markedsføringen skal »Riso Nano Vialone Veronese« klassificeres i en af følgende produktkategorier:

- delvis sleben ris eller delvis afskallet ris: fremstillet ved formaling, der indebærer delvis fjernelse af kimen og sølvhinden
- hvide ris: fremstillet ved formaling, der indebærer fuldstændig fjernelse af sølvhinden
 - »Riso Nano Vialone Veronese« har følgende egenskaber:
- Længde mellem 5,4 mm og 5,8 mm
- Bredder mellem 3,2 mm og 3,5 mm
- Tykkelse: mellem 2,0 mm og 2,2 mm
- Forhold længde/bredde mellem 1,6 og 1,8
- Indre kerne: udvidet
- Streng ingen

Endvidere må andelen af sortsureheder i ris ikke overstige 3 %.

Ud over de ovennævnte sortsegenskaber skal »Riso Nano Vialone Veronese« opfylde følgende fysiske og kemiske parametre:

- Amylose: % af tørstof højere end 21
- Gelatineringstid: mellem 15 og 20 minutter
- Densitetsindeks: ikke mindre end 0,85 kg/cm²
- Viskositetsindeks: ikke større end 2,5 g/cm.

Ovennævnte egenskaber er fastlagt på grundlag af ris, der er klar til at blive markedsført.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De forskellige dele af dyrkningen og forarbejdningen af »Riso Nano Vialone Veronese« (afskalning, blegning i varierende omfang og sekundær forarbejdning) skal foregå i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Risen skal pakkes i det afgrænsede geografiske område for at undgå, at der dannes mikrolæsioner på kornene af sleben ris som følge af udsving i fugtigheden og på grund af den mekaniske belastning, som risene ellers ville blive udsat for. Hvis risene beskadiges, forringes kvaliteten, når produktet tilberedes, og tilberedningstiden reduceres.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Hver pakke skal være forsynet med varemærket »Riso Nano Vialone Veronese« BGB og EU-logoet.

Logoet er vist nedenfor:



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Den sydlige del af provinsen Verona: kommunerne: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio og Povegliano Veronese.

5. Tilknytning til det geografiske område

Ansøgningen om registrering af »Riso Nano Vialone Veronese« BGB er baseret på produktets egenskaber.

Det afgrænsede område har et ensartet klima, der er velegnet til fremstilling af »Riso Vialone Nano Veronese«. Hertil kommer så friskheden og renheden af kildevandet, som er typisk for egnen. I området anvendes vekseldrift i forbindelse med risdyrkingen, hvilket medfører, at man i væsentlig grad kan begrænse anvendelsen af plantebeskyttelsesmidler og kunstgødning.

Jordene i Verona-området adskiller sig fra jordene i andre risdyrkningsområder ved:

- jordens pH-værdi, som altid er alkalisk
- kildevandet fra kalkholdig klippegrund, som derfor også er alkalisk
- de videreførte dyrkningstraditioner.

Forarbejdningen af risen finder sted i lokale ris møller, som er en direkte videreudvikling af de oprindelige enheder til forarbejdning af risen, de såkaldte »pile da riso« (risafsallere), der blev udbredt i regionen i det 16. århundrede, og hvoraf nogle få stadig er i drift. I disse fjernedes risskallerne med vanddrevne morterstødere. Selv om der til forarbejdningen nu om stunder som regel anvendes moderne maskineri, så overholder forarbejdningen kriterier og sigter mod et kvalitetsniveau, der går flere hundrede år tilbage i tiden. Der sker aldrig en fuldstændig afskalning og blegning af riskornene; kornene er delvis dækket af frøgemmet og er dermed særligt velegnede til tilberedning af den typiske risotto fra Verona.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Riso Vialone Nano Veronese« i Gazzetta Ufficiale (den italienske statstidende) nr. 108 af 11. maj 2018.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA