



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

64. årgang

22. februar 2021

Indhold

II *Meddelelser*

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

**Europa-Kommissionen**

2021/C 61/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) <sup>(1)</sup> .....	1
2021/C 61/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) <sup>(1)</sup> .....	2
2021/C 61/03	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) <sup>(1)</sup> .....	3
2021/C 61/04	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) <sup>(1)</sup> .....	4

IV *Oplysninger*

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

**Europa-Kommissionen**

2021/C 61/05	Euroens vekselkurs — 19. februar 2021 .....	5
--------------	---	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Europa-Kommissionen**

2021/C 61/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag: M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	---	---

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2021/C 61/07	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 .....	8
2021/C 61/08	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 .....	18
2021/C 61/09	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 .....	23
2021/C 61/10	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse 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 .....	27

---

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.

## II

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

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(EØS-relevant tekst)**

(2021/C 61/01)

Den 15. februar 2021 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor,
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32021M10130. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.9676 — Lov Group/Banjay/ESG)****(EØS-relevant tekst)**

(2021/C 61/02)

Den 30. juni 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor,
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9676. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)****(EØS-relevant tekst)**

(2021/C 61/03)

Den 17. februar 2021 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor,
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32021M10136. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)****(EØS-relevant tekst)**

(2021/C 61/04)

Den 31. juli 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), sammenholdt med artikel 6, stk. 2), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9779. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Oplysninger)

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

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

19. februar 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2139	CAD	canadiske dollar	1,5307
JPY	japanske yen	127,81	HKD	hongkongske dollar	9,4121
DKK	danske kroner	7,4368	NZD	newzealandske dollar	1,6642
GBP	pund sterling	0,86508	SGD	singaporeanske dollar	1,6059
SEK	svenske kroner	10,0330	KRW	sydkoreanske won	1 339,59
CHF	schweiziske franc	1,0851	ZAR	sydafrikanske rand	17,7391
ISK	islandske kroner	155,60	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8318
NOK	norske kroner	10,2095	HRK	kroatiske kuna	7,5780
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	17 094,81
CZK	tjekkiske koruna	25,849	MYR	malaysiske ringgit	4,9048
HUF	ungarske forint	358,50	PHP	filippinske pesos	58,846
PLN	polske zloty	4,4830	RUB	russiske rubler	89,6089
RON	rumænske leu	4,8758	THB	thailandske bath	36,386
TRY	tyrkiske lira	8,4470	BRL	brasilianske real	6,5633
AUD	australske dollar	1,5445	MXN	mexicanske pesos	24,7094
			INR	indiske rupee	88,0145

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

## V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion**

**(Sag: M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)**

**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**

**(EØS-relevant tekst)**

(2021/C 61/06)

1. Den 15. februar 2021 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 anmeldelse af en planlagt fusion <sup>(1)</sup>.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board (»OTPP«, Canada),
- KKR & Co. Inc. (»KKR«, USA),
- Caruna Group (Finland).

OTPP og KKR erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Caruna Group.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- OTPP: administration af pensionsydelse og investering af pensionsmidler på vegne af lærere i den canadiske provins Ontario,
- KKR: globalt investeringsselskab, der forvalter en række alternative aktivklasser, herunder private equity, energi, infrastruktur, fast ejendom og kredit,
- Caruna Group: driver et eldistributionsnet for ca. 700 000 kunder i Syd-, Sydvest- og Vestfinland samt i byen Joensuu, delregionen Koillismaa og regionen Satakunta.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.



4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Fax +32 222964301

Postadresse:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

## 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**

(2021/C 61/07)

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

## MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»ASTI«

PDO-IT-A1396-AM05

Meddelelsesdato: 4. december 2020

## BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Druesorter**

Mens Moscato tidligere var den eneste tilladte druesort, må andre aromatiske hvide druer, der er egnede til dyrkning i Piemonte-regionen, nu udgøre op til 3 %. Dette er ikke en ændring af stor betydning: BOB-vinene fremstilles faktisk alene med Moscato Bianco. Der er anmodet om denne ændring, således at vindyrkningsarealerne er i overensstemmelse med reglerne, hvis der forekommer andre druesorter i produktionsområdet Moscato Bianco, og når døde eller ødelagte vinstokke udskiftes, navnlig på ældre vindyrkningsarealer. Dette kan også opstå på grund af den øgede forekomst af Esca og Flavescence dorée eller kan i nogle tilfælde skyldes den mangeårige tradition for dyrkning af andre hvide sorter på vinmarkerne til fremstilling af druer og vin til familiens eget forbrug.

Denne ændring vedrører den nuværende produktspecifikations artikel 2.

2. **Vinfremstillingsregler**

Det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen for »Asti Spumante« *Metodo Classico* (som angiver, at det er fremstillet efter den »traditionelle metode« til fremstilling af mousserende vin) er nu 10 % i stedet for 11 %.

Efter omfattende undersøgelser er det blevet besluttet, at dette krav for mousserende vine i *Metodo Classico*-kategorien bør lempes for at lette produktionen af mere tørre typer som f.eks. *pas dosé*, *extra brut* og *brut*. Dette hænger også sammen med nedenstående ændringer vedrørende forhøjet drueudbytte og udvindingssats for mousserende vine i kategorien *Metodo Classico*, hvorved de kriterier, der gælder for alle mousserende vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, harmoniseres, uanset hvilken metode der anvendes (traditionel eller Charmat). Disse ændringer gør det også lettere for producenterne at anmelde produktionen fra et enkelt vindyrkningsareal under de forskellige kategorier.

Ændringen af druernes naturlige alkoholindhold berører artikel 4 i produktspecifikationen, men har ingen indvirkning på enhedsdokumentet.

(<sup>1</sup>) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

### 3. Maksimalt udbytte

For »Asti Spumante« *Metodo Classico*-kategorien er det maksimalt tilladte udbytte blevet ændret fra 8 til 10 ton druer pr. hektar (9,5 for underregionerne), og vinudvindingsraten er nu begrænset til 75 % i stedet for 60 %. Disse stigninger afspejler den faktiske kapacitet på de eksisterende vindyrkningsarealer i dag og de udbytter, der kan opnås i henhold til de gennemførte forsøg, som har vist, at en forhøjelse af udbyttet til 10 ton pr. hektar ikke påvirker produktets kvalitet eller egenskaber. Der er også tekniske grunde til at anmode om denne ændring: Når udbyttet af druer fra et vindyrkningsareal er lavere, sker modningen betydeligt tidligere, hvilket medfører et pludseligt fald i syreindholdet, og dette resulterer i druer, der ofte er uegnede til fremstilling af de tørre typer mousserende vin efter den traditionelle metode.

Denne ændring berører punkt 5, litra b), i enhedsdokumentet (*maksimalt udbytte*) og hænger sammen med artikel 4 og 5 i produktspecifikationen for »Asti« og de samme artikler i de supplerende specifikationer for underregionerne Santa Vittoria d'Alba og Strevi.

### 4. Beskrivelse af vinen/vinene

- a) Det tilladte sukkerindhold i de mousserende vine (»Asti«/»Asti Spumante« og »Asti«/»Asti Spumante« *Metodo Classico*) er blevet udvidet til at omfatte *pas dosé, brut* og *extra brut*.
- b) I forbindelse med indførelsen af tørre mousserende vine er det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen, der kræves for »Asti«/»Asti Spumante« *Metodo Classico*, ændret fra »6 % til 8 %« til »mindst 6 %«.
- c) De supplerende produktspecifikationer for underregionerne Santa Vittoria d'Alba og Strevi omfatter nu også *Metodo Classicos* mousserende vin.

Disse ændringer vedrører de organoleptiske egenskaber, der er beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen for »Asti«, artikel 6 i den supplerende produktspecifikation for underområdet Santa Vittoria d'Alba, artikel 5 i den supplerende produktspecifikation for underområdet Strevi og punkt 4 i enhedsdokumentet (*Beskrivelse af vinen/vinene*).

### 5. Vindyrkningsområde

Henvisningen til kommunen Camo i provinsen Cuneo udgår, fordi den er blevet lagt sammen med kommunen Santo Stefano Belbo, som allerede er opført som en del af vindyrkningsområdet. Af klarhedshensyn er den præcise beskrivelse af det afgrænsede geografiske område, der allerede er fastsat i produktspecifikationen, nu også medtaget i enhedsdokumentet.

Der er tale om en redaktionel ændring, som ikke berører det afgrænsede geografiske område.

Denne ændring vedrører artikel 3 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet (*Afgrænset geografisk område*).

### 6. Vinfremstillingsregler

Artikel 5, stk. 11, i produktspecifikationen udgår. Ordlyden er: »De i artikel 1 omhandlede DOCG-vine må ikke fremstilles ved kunstig karbonering (hverken hel eller delvis), og gæringshæmmere må ikke anvendes til konservering, selv om en sådan praksis generelt er tilladt i henhold til gældende EU-ret og national ret.«

Den slettede underartikel indeholdt et forbud, der allerede fandtes i lovgivningen — og som derfor var overflødig — og en begrænsning af den faktiske lovlige praksis. Ved at fjerne den skal vinproducenterne nu henvise til gældende EU-lovgivning og national lovgivning.

Artikel 5, stk. 14 (tidligere artikel 5, stk. 15), i produktspecifikationen om de produktkategorier, der kan fremstilles ved hjælp af partier af most (forstået som det foreløbige produkt fra vinfremstilling), der er erklæret egnet til fremstilling af BOB-vine, er blevet omformuleret, hvilket giver vinproducenterne frihed til at beslutte, hvilke produktkategorier der skal fremstilles af et parti most af hensyn til en optimal produktionsstyring. Derfor kan et parti most, der i den årlige drueproduktionsanmeldelse er registreret som egnet til fremstilling af »Moscato d'Asti« eller »Moscato d'Asti« *Vendemmia Tardiva*, ikke blot anvendes til fremstilling af »Asti«/»Asti Spumante«, men også til at fremstille »Asti«/»Asti Spumante« *Metodo Classico*, hvilket ikke tidligere var tilladt. Desuden kan et parti most bestemmes til »Asti«/»Asti Spumante« eller »Asti Spumante«/»Asti Spumante« *Metodo Classico* anvendes til »Moscato d'Asti«, forudsat at det har det naturlige minimumsalkoholindhold, der kræves for sidstnævnte.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og har ingen indvirkning på enhedsdokumentet.

## 7. Betegnelse og mærkning af vin

Selv om der er tradition for at fremstille aromatiske mousserende kvalitetsvine (kategori 6) — både efter den traditionelle metode og på anden måde — i de kommuner, der udgør underregionerne Santa Vittoria d'Alba og Strevi, er disse vine hidtil blevet markedsført med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Asti«. Denne ændring giver derfor mulighed for at mærke disse vine med det pågældende underområde. Dette betyder også, at forbrugerne får mere præcise oplysninger om en vins oprindelse.

Desuden er de krav, der gælder for disse vintyper i henhold til reglerne for underregionerne, strengere end kriterierne for basisvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse. F.eks. er det maksimale udbytte lavere (med 1-1,5 tons druer pr. hektar), og druerne skal have et højere naturligt minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen (1-1,5 %).

Denne ændring berører artikel 1-7 i de supplerende produktspecifikationer for underregionerne Santa Vittoria d'Alba og Strevi og er knyttet til punkt 4 (*Beskrivelse af vinen/vinene*) og punkt 5 (*Maksimalt udbytte*) i enhedsdokumentet.

## 8. Undtagelse fra kravene om, at produktion og aftapning finder sted i det afgrænsede område

Punkt 9 i enhedsdokumentet (*Vigtige yderligere betingelser*) indeholder nu undtagelser fra kravet om, at fremstilling og aftapning finder sted i det afgrænsede geografiske område.

Disse regler har været indeholdt i produktspecifikationen, siden »Asti« første gang blev anerkendt som beskyttet oprindelsesbetegnelse (i 1967), og blev bekræftet, da betegnelsen blev tildelt DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* eller »kontrolleret og garanteret oprindelsesbetegnelse») i Italien og underregionerne. På grund af en fejl blev de imidlertid udeladt i enhedsdokumentet i 2011, da filerne vedrørende alle de allerede eksisterende betegnelser blev tilføjet Europa-Kommissionens informationssystem.

Dette er en redaktionel ændring, da de gældende regler i produktspecifikationen forbliver uændrede.

Denne ændring berører punkt 9 i enhedsdokumentet (*Vigtige yderligere betingelser*) og har ingen indvirkning på produktspecifikationen.

## 9. Redaktionelle ændringer

Nogle af kontaktoplysningerne er blevet opdateret. Denne ændring vedrører afsnittet *Kontaktoplysninger* under *Andre oplysninger* i punkt 1.2 i enhedsdokumentet.

Efter udeladelsen af artikel 5, stk. 11, er de resterende underartikler i artikel 5 blevet omnummereret.

Artikel 7, stk. 3, i produktspecifikationen udgår, fordi den er uforenelig med det forhold, at mousserende vine nu kan mærkes med navnet på et underområde, og fordi de andre aspekter, som den nævner, er fastlagt i den gældende lovgivning og derfor er overflødige.

Henvisningerne til lovgivningen i produktspecifikationen er blevet ajourført.

### ENHEDSDOKUMENT

#### 1. Produktets betegnelse

»Asti«

#### 2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

#### 3. Kategorier af vinavsprodukter

1. Vin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

#### 4. Beskrivelse af vinen/vinene

»Asti«/»Asti Spumante« og de underregionsspecifikke typer »Asti«/»Asti Spumante« Santa Vittoria d'Alba og »Asti«/»Asti Spumante« Strevi

Skum: fint, langvarigt

Farve: fra strågul til lys guld

Duft: karakteristisk, delikat

Smag: karakteristisk, afbalanceret, fra *pas dosé* til sød.

Det totale minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ligger på 11,5 %, heraf et virkeligt alkoholindhold på mindst 6 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

##### Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	6
Totalt syreindhold, minimum:	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»Asti«/»Asti Spumante« Metodo Classico (traditionel metode) og de underregionsspecifikke typer »Asti«/»Asti Spumante« Metodo Classico Santa Vittoria d'Alba og »Asti«/»Asti Spumante« Metodo Classico Strevi

Skum: fint, langvarigt

Farve: fra strågul til meget lys gylden

Duft: karakteristisk, udtalt, delikat

Smag: karakteristisk, afbalanceret, fra *pas dosé* til sød.

Det totale minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ligger på 12 %, heraf et virkeligt alkoholindhold på mindst 6 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

##### Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	6
Totalt syreindhold, minimum:	6 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»Moscato d'Asti« *Vendemmia Tardiva (sen høst)*

Farve: gyldengul

Duft: frugtagtig, meget intens, karakteristisk for den let tørrede druesort med krydrede noter

Smag: sød, harmonisk, blød med noter af sorten Moscato, der minder om bikage.

Det totale minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ligger på 14 %, heraf et virkeligt alkoholindhold på mindst 11 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 22 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»Moscato d'Asti«

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: karakteristisk duft af Moscato

Smag: sød, aromatisk, karakteristisk farve, kan være let mousserende.

Det totale minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ligger på 11 %, herunder et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 4,5 % og 6,5 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

*Underregionsspecifik type »Moscato d'Asti« Santa Vittoria d'Alba*

Farve: strågul med nuancer af gylden

Smag: elegant, fin, frisk og vedvarende, også med blomsternoter

Smag: let, harmonisk, sød, aromatisk, karakteristisk for Moscatello-drue, muligvis let mousserende.

Det totale minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ligger på 12 %, herunder et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 4,5 % og 6,5 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

*Underregionsspecifik type »Moscato d'Asti« Canelli*

Duft: muskat, karakteristisk duft af Moscato

Farve: fra varierende intensitet af strågul til gylden

Smag: sød, aromatisk, karakteristisk med en aroma af Moscato-druer, muligvis let mousserende.

Det totale minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ligger på 12 %, herunder et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 4,5 % og 6,5 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

*Underregionsspecifik type »Moscato d'Asti« Strevi*

Farve: fra varierende intensitet af strågul til gylden

Duft: karakteristisk og duftende aroma af Moscato

Smag: sød, aromatisk, karakteristisk med en aroma af Moscato-druer, muligvis let mousserende.

Det totale minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ligger på 12 %, herunder et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 4,5 % og 6,5 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

Underregionsspecifik type »Moscato d'Asti« Vendemmia Tardiva »Santa Vittoria d'Alba«

Farve: lys gyldengul

Smag: sammensat, frugtagtig, meget intens, karakteristisk for let tørrede druer, med krydrede noter Smag: sød, harmonisk og blød med noter af sorten Moscato, som også minder om bikage.

Det totale minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ligger på 15 %, heraf et virkeligt alkoholindhold på mindst 12 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 22 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

## 5. Vinfremstillingsmetoder

### a. Særlige ønologiske fremgangsmåder

INGEN

### b. Maksimalt udbytte

»Asti«/»Asti Spumante« og »Moscato d'Asti«

10 000 kg druer pr. hektar

»Asti«/»Asti Spumante« Metodo Classico

10 000 kg druer pr. hektar

»Moscato d'Asti« Vendemmia Tardiva

6 000 kg druer pr. hektar

»Moscato d'Asti« Canelli og »Moscato d'Asti« Strevi

9 500 kg druer pr. hektar



»Moscato d'Asti« Canelli mærket med betegnelsen *Vigna* efterfulgt af navnet på et sted eller et vinbrug

8 500 kg druer pr. hektar

»Moscato d'Asti« Strevi og »Moscato d'Asti« Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg druer pr. hektar

»Moscato d'Asti« *Vendemmia Tardiva* Santa Vittoria d'Alba

5 000 kg druer pr. hektar

»Asti Spumante« Santa Vittoria d'Alba, »Asti Spumante« *Metodo Classico* Santa Vittoria d'Alba, »Asti Spumante« Strevi og »Asti Spumante« *Metodo Classico* Strevi

9 500 kg druer pr. hektar

## 6. Afgrænset geografisk område

»Asti« DOCG-vine kan fremstilles af druer, der dyrkes i det afgrænsede område som følger:

I provinsen Alessandria, følgende kommuner i deres helhed:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo og Visone.

I provinsen Asti, følgende kommuner i deres helhed: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea og San Giorgio Scarampi.

I provinsen Cuneo, kommunerne Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino og Perletto i deres helhed og følgende underområder i kommunen Alba: Como og San Rocco Senodelvio.

— Underregionen Canelli består af følgende kommuner i provinsen Asti: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto og Moasca i deres helhed, plus området bestående af kommunerne Loazzolo og Bubbio på venstre bred af Bormida-floden

og følgende kommuner i provinsen Cuneo: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso og Trezzo Tinella i deres helhed og følgende underområder i kommunen Alba: Como og San Rocco Senodelvio.

— Underregionen Santa Vittoria d'Alba består af kommunen Santa Vittoria d'Alba i provinsen Cuneo.

— Underregionen Strevi består af følgende kommuner i provinsen Alessandria i deres helhed: Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo og Visone.

## 7. Primær(e) druesort(er)

Moscato bianco B. — Moscato reale

## 8. Tilknytning til det geografiske område

»ASTI« DOCG

»Asti« og »Moscato d'Asti« er enkeltdruevine, der udelukkende fremstilles af Moscato Bianco-druer, som har en karakteristisk og fremragende aromatisk profil. De særlige egenskaber, som denne sort giver de forskellige vintyper, herunder den mousserende og den sene høst, hænger tæt sammen med producenterens ekspertdyrkning af vinstokkene og med undertiden innovative vinfremstillingsteknikker, herunder udviklingen i de seneste årtier af en række tørre Moscato-baserede vine, både mousserende og ikkemousserende.

Jordens egnethed til vindyrkning med sin særlige morfologi og kemiske sammensætning og områdets klimaforhold og lokale vinfremstillingsevner og traditioner har i årenes løb gjort det muligt at »udvælge« Moscato Bianco som den druesort, der er bedst egnet til miljøet.

I det 18. århundrede blev der i en række artikler, der blev offentliggjort i Lausanne om vin og vindyrkningsarealer rundt om i verden, specifikt henvist til en meget værdsat Moscato Bianco fra Piemonte, og i slutningen af århundredet erklærede den prestigefyldte Società di Agricoltura di Torino Moscato Bianco som en af de druesorter i Piemonte, der med størst sandsynlighed gav højt værdsatte vine. I det 19. århundrede adskilte Piemonte sig klart fra de øvrige italienske regioner på grund af sin udbredte dyrkning af Moscato Bianco. Ved udgangen af det nittende århundrede begyndte en betydelig mængde mousserende vin at blive fremstillet af Moscato-druer, hvorved basisvinen blev gengæret i flasken. I 1895 var Charmat-metoden (som blev opfundet i Piemonte) blevet finjusteret, og Moscato-druen blev hovedsagelig anvendt til fremstilling af mousserende vin. Der var allerede tale om en betydelig efterspørgsel, selv fra udlandet, efter den mousserende hvidvin, der i handelen betegnes som »Moscato d'Asti« eller »Moscato di Canelli«. Ved at vælge fremstilling af mousserende vin adskilte Piemonte sig klart fra de andre regioner, hvor Moscato også fandtes (om end i langt mindre grad). De fleste andre vine fra Moscato blev klassificeret som »hedvin«, og Moscato blev kun anvendt til mousserende vin i Piemonte, dvs. i områderne Asti, Alessandria og Cuneo. Samme periode omfattede de første forsøg med tørre mousserende Moscato-baserede vine (»Asti Champagne« i begyndelsen af 1900'erne). De havde imidlertid ikke stor kommerciel succes, da den begrænsede ønologiske viden betød, at det ikke var muligt at mildne den bitre smag, der forårsages af terpener i en Moscato-vin, der er gæret fuldt ud. Tilsætning af sukker til gæringen i flasken, som reducerede bitterheden, skabte for stort tryk i de flasker, der blev anvendt på det pågældende tidspunkt. Producenterne af »Asti« DOCG er fortsat med at videreudvikle tørre udgaver af deres forskellige vine (både mousserende og ikkemousserende eller let mousserende). I 1980'erne begyndte forskningsinstitutterne i Piemonte at offentliggøre dokumenter om de kemiske og aromatiske egenskaber ved tørre vine fremstillet af Moscato Bianco-druer og om udviklingen af terpenforbindelser i Moscato-druer med henblik på at optimere produktionsteknologien. I disse år blev begrebet »sortsønologi« udviklet, dvs. en stadig mere finjusteret teknologisk tilgang, der havde til formål at forbedre druernes egenskaber i vinens endelige kvalitet. I Moscatos tilfælde har den tekniske udvikling gjort det muligt at forlænge gæringen, hvilket har mindsket de bitre noter, som forpurrede producenterne forsøgte i begyndelsen af det tyvende århundrede. Denne udvikling i knowhow blev videregivet til vinproducenterne, som i de seneste årtier har udviklet Moscato-baserede vine med mindre sukker, både mousserende og ikkemousserende.

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

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketterne og i præsentationen af »Asti« eller »Asti Spumante« DOCG må sukkerindholdet ikke angives på samme linje som betegnelsen og skal angives med en anden skrifttype og med mindre bogstaver end dem, der anvendes til navnet.

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Ud over vindyrkningsområdet kan vinfremstillingen for »Asti« DOCG (herunder tørring af druer til *Vendemmia Tardiva*-kategorien og fremstillingsprocessen for den mousserende vin) også finde sted hvor som helst i provinserne Alessandria, Asti og Cuneo og i Pressione, et underområde i kommunen Chieri (Torino), der grænser op til dyrkningsområdet.

Emballering inden for det afgrænsede område

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

»Asti« DOCG skal aftappes i vindyrkningsområdet. I henhold til artikel 4 i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 skal aftapningen finde sted i det afgrænsede geografiske område, der er angivet ovenfor, for at bevare kvaliteten og omdømmet, sikre dets oprindelse og sikre en effektiv kontrol.

**Link til produktspecifikationen**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

---

**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**

(2021/C 61/08)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»GRECO DI TUFO«

PDO-IT-A0236-AM02

**Meddelelsesdato: 13. november 2020**

**BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING**

**1. Revision af listen over typer — medtagelse af »riserva«-typer**

Typerne »Greco di Tufo Riserva« og »Greco di Tufo Spumante Riserva« er blevet medtaget, og listen over tilladte vintyper er derfor blevet ajourført i overensstemmelse hermed.

Denne ændring skyldes behovet for at fremme betegnelsen »Greco di Tufo« BOB, idet det understreges, at kvaliteten bevares, og at der tages hensyn til den lokale skik med at markedsføre vinen, efter at den reelt har været lagret i flere år.

Endvidere er adjektivet »bianco« [hvid] efter betegnelsen »Greco di Tufo« blevet fjernet i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Denne ændring berører artikel 1 og 6 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet.

**2. Medtagelse af en mulighed for nødvanding**

I betragtning af de nuværende klimaændringer og den stadigt stigende vand- og varmebelastning, som planterne udsættes for, er denne mulighed blevet tilladt for at sikre normal vækst.

Denne ændring berører artikel 4 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

**3. Medtagelse af »riserva«-typerne og deres respektive lagringsperioder**

For at skelne mellem typerne »Greco di Tufo« og »Greco di Tufo Spumante« med angivelsen »Riserva« anses det for hensigtsmæssigt at angive minimumslagringsperioderne og deres startdato.

Denne ændring berører artikel 5 i varespecifikationen og afsnit 5.a i enhedsdokumentet.

**4. Beskrivelse af vine med betegnelsen »greco di tufo« bob, herunder »riserva«-typer — ajourføring af de analytiske og organoleptiske egenskaber**

Adjektivet »bianco« er blevet fjernet efter betegnelsen »Greco di Tufo«.

Dette er en ændring af ordlyden i overensstemmelse med produktbetegnelsen.

Med indførelsen af typerne »Greco di Tufo Riserva« og »Greco di Tufo Spumante Riserva« er de færdige vines kemiske, fysiske og organoleptiske kendetegn nu angivet. Oplysningerne og beskrivelserne vedrører et produkt af høj kvalitet med mellemlang til lang lagring på vinlageret.

I beskrivelsen af den smag, der kendetegner »Greco di Tufo Spumante«, er det maksimale restsukkerindhold blevet udvidet fra »brut« til »extradry« [sic].

(1) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Ændringen anses for nødvendig som reaktion på forbrugernes stigende efterspørgsel efter sådanne produkter.

Denne ændring berører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område — formel ændring af produktspecifikationen

Ordlyden er blevet ændret og bragt i overensstemmelse med produktspecifikationen og enhedsdokumentet.

Dette er en formel ændring, som ikke ugyldiggør den tilknytning, der er omhandlet i artikel 93, stk. 1, litra a), nr. i), i forordning (EU) nr. 1308/2013.

Denne ændring berører artikel 9 i produktspecifikationen og afsnit 8 i enhedsdokumentet.

### ENHEDSDOKUMENT

#### 1. Produktets betegnelse

Greco di Tufo

#### 2. Type geografisk betegnelse

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

#### 3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Mousserende vin

#### 4. Beskrivelse af vinen/vinene

»Greco di Tufo«

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behagelig, intens, elegant, karakteristisk

Smag: frisk, tør, harmonisk

Totalt minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 gram pr. liter

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum:	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. liter):	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter):	

»Greco di Tufo Riserva«

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behagelig, intens, elegant, karakteristisk

Smag: tør, frisk, harmonisk

Totalt minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen: 12 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 gram pr. liter.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum:	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. liter):	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter):	

»Greco di Tufo Spumante«

Skum: fint og langvarigt

Farve: strågul af varierende intensitet med lysegrønne eller gyldne nuancer

Duft: karakteristisk og behagelig med et delikat strejf af gær

Smag: aromatisk, elegant og harmonisk, varierende fra »extrabrut« til »extradry« [sic]

Minimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 12 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 gram pr. liter.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum	6 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter):	

»Greco di Tufo Spumante Riserva«

Skum: fint og langvarigt

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: karakteristisk og behagelig med et delikat strejf af gær

Smag: aromatisk, elegant og harmonisk, varierende fra »extrabrut« til »extradry« [sic]

Totalt minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen: 12 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 gram pr. liter.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	
Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.):	
Totalt syreindhold, minimum:	6 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter):	

## 5. Vinframstillingsmetoder

### a. Særlige ønologiske fremgangsmåder

#### »Greco di Tufo Riserva« — Minimumslagringsperiode

Særlig ønologisk fremgangsmåde

For »Greco di Tufo Riserva«-typen må lagringsperioden ikke være mindre end 12 måneder regnet fra den 1. november i høståret.

#### »Greco di Tufo Spumante«, herunder »Riserva« — Fremstilling

Særlig ønologisk fremgangsmåde

»Greco di Tufo Spumante«-vine, herunder vine med angivelsen »Riserva«, må udelukkende fremstilles efter den klassiske metode med sekundær gæring på flaske.

Fremstillingen af »Greco di Tufo Spumante«-typen skal omfatte en periode med lagring på bærme i flasken på mindst 18 måneder fra datoen for påfyldningen (*tirage*) (aktivering af den sekundære gæring). For »Greco di Tufo Spumante Riserva« må lagringen på bærme i flasken ikke være på under 36 måneder regnet fra datoen for påfyldningen (*tirage*).

### b. Maksimumsudbytter

»Greco di Tufo« — alle typer

10 000 kg druer pr. hektar

## 6. Afgrænset geografisk område

Produktionsområdet for druer til fremstilling af »Greco di Tufo« DOCG-vine dækker hele det administrative område i følgende kommuner i provinsen Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina og Torrioni.

## 7. Vigtigste druesort(er)

Greco (B)

## 8. Tilknytning til det geografiske område

»Greco di Tufo« BOB — ikkemousserende og mousserende vin

Naturlige faktorer

»Greco di Tufo« BOB produceres i et bakket område, der gennemskæres af floden Sabato. Terrænet er kendetegnet ved stejle skråninger med ler- og kalkholdig jord af vulkansk oprindelse og mineralrig undergrund.

Produktionsområdets bakkede topografi og den overvejende sydøstlige/sydvestlige orientering af vinmarkerne, der er beliggende i områder, som egner sig særdeles godt til vindyrkning, skaber tilsammen et miljø, der giver planten optimale vækstbetingelser med tilstrækkelige luft- og lysforhold.

De bakkede dele af produktionsområdet er kendetegnet ved mikroklimaer med betydelige temperaturforskelle mellem dag og nat. Disse bidrager til at bevare druernes naturlige syreindhold under modningen.

#### Historiske og menneskelige faktorer

Vindyrkningen i området går tilbage til oldtidens lokale befolkninger og fortsatte efter ankomsten af mykenske græske kolonisatorer. Den er også knyttet til tilstedeværelsen af floden Sabato, der løber gennem det bakkede terræn. Flodens navn kommer af Sabines, der er dannet af navnene Sabus eller Sabatini, en samnitisk stamme, der slog sig ned i Sabato-flodbækkenet. Historisk set blev dette område etableret som centrum for udviklingen af vindyrkning i det 19. århundrede takket være opdagelsen af store svovlføremkomster i kommunen Tufo. Tilstedeværelsen og tilgængeligheden af svovl gavnede vindyrkningen i hele Irpinia-distriktet og førte til teknikken med at anvende svovl til at beskytte drueklaserne mod eksterne patogener. Denne aktivitet bidrog væsentligt til udviklingen af tilknyttede industrier i hele området, som varede indtil 1983, hvor man ophørte med at udvinde svovl.

Oprettelsen af Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (den kongelige skole for vindyrkning og ønologi) i Avellino bidrog til at gøre området til et af de vigtigste italienske vindyrkningscentre ved at fremme dyrkningen af druesorten »Greco« i hele den midterste del af Sabato-dalen.

Tilstedeværelsen af vindyrkningsskolen som en drivkraft for den socioøkonomiske udvikling skulle give vindyrkningssektoren i provinsen Avellino en førende rolle inden for vinproduktion og -eksport i Italien.

På akademisk niveau er den tekniske og økonomiske værdi af »Greco di Tufo«-produkter gentagne gange blevet anerkendt i forbindelse med undersøgelser af druesorter og ønologi.

De naturlige og menneskelige faktorer, der er beskrevet ovenfor, kombineret med Greco-sortens genetiske egenskaber gør det muligt at fremstille kvalitetsvine, herunder mousserende vine. Alle vine med betegnelsen »Greco di Tufo« BOB er således kendetegnet ved friskhed, krop og kompleksitet. Da de er egnede til lagring, fremstilles der også en version med angivelsen »Riserva«.

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

»Greco di Tufo« og »Greco di Tufo Spumante« BOB

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

»Greco di Tufo«-vine skal markedsføres til konsum i flasker eller andre glasbeholdere med et rumindhold på højst 5 liter. Med undtagelse af vine af »Spumante«-typen skal flaskerne lukkes med propper forsynet med krave fremstillet af materialer, der er tilladt efter gældende lovgivning. For beholdere på 0,187 liter eller derunder er det tilladt at anvende skrueåbning.

#### Link til produktspecifikationen

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

---



**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**

(2021/C 61/09)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»FIANO DI AVELLINO«

PDO-IT-A0232-AM02

Meddelelsesdato: 10. november 2020

**BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING**

**1. Omformulering af afsnittet vedrørende typer — indførelse af »Riserva«-versionen**

»Riserva«-versionen er blevet indført og skal derfor medtages i de vintyper, der er omfattet af produktspecifikationen.

Formålet med denne ændring er at øge synligheden af »Fiano di Avellino« BOB ved at fremhæve de producerede vines levetid, idet der tages hensyn til den lokale tradition for at markedsføre vinen, efter at den er blevet lagret i en årrække.

Endvidere er adjektivet »bianco« (hvid) efter betegnelsen »Fiano di Avellino« også blevet fjernet i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Denne ændring vedrører artikel 1, 2 og 6 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet.

**2. Indførelse af muligheden for at foretage nødvanding**

I betragtning af de klimaændringer, der allerede er i gang, og den stadig mere alvorlige belastning i form af vandmangel og stærk varme, som vinplanterne udsættes for, tillades denne mulighed for at sikre deres normale fysiologiske udvikling.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

**3. Indførelse af »Riserva«-typen og lagringsperiode**

Med henblik på at skille »Fiano di Avellino« Riserva-vintypen ud fra andre vintyper er det blevet skønnet hensigtsmæssigt at angive minimumslagringsperioden og den dato, fra hvilken denne periode regnes.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og afsnit 5, litra a), i enhedsdokumentet.

**4. Beskrivelse af »Fiano di Avellino« BOB-vine, herunder »Riserva«-typen — tilpasning af de analytiske og organoleptiske kendetegn**

Adjektivet »bianco« (hvid) efter betegnelsen »Fiano di Avellino« er blevet slettet.

Dette er en ændring af ordlyden for at sikre overensstemmelse med produktets betegnelse.

I afsnittet om egenskaber ved forbrug er udtrykket »dry« blevet tilføjet i beskrivelsen af smagen, da det er et karakteristisk træk ved de vine, der for øjeblikket fremstilles under denne BOB.

Efter indførelsen af den nye »Fiano di Avellino« Riserva-type er dens kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber ved forbrug blevet tilføjet. Dataene og beskrivelserne vedrører et produkt af høj kvalitet med middellang til lang lagring i kælderen.

Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet.

<sup>(1)</sup> EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

## 5. Tilknytning til det geografiske område — tilpasning af specifikationens form

Teksten er blevet tilpasset, og produktspecifikationen og enhedsdokumentet er blevet afstemt med hensyn til indholdet.

Det er en formel tilpasning, der ikke ugyldiggør den geografiske tilknytning, der er omhandlet i artikel 93, stk. 1, litra a), nr. i), i forordning (EU) nr. 1308/2013.

Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og afsnit 8 i enhedsdokumentet.

### ENHEDSDOKUMENT

#### 1. Produktets betegnelse

Fiano di Avellino

#### 2. Type geografisk betegnelse

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

#### 3. Kategorier af vinavsprodukter

1. Vin

#### 4. Beskrivelse af vinen/vinene

»Fiano di Avellino«

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behagelig, intens, fin, karakteristisk

Smag: tør, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter)	

»Fiano di Avellino« *Riserva*

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behagelig, intens, fin

Smag: tør, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter)	

## 5. Vinframstillingsmetoder

### a. Særlige ønologiske fremgangsmåder

»Fiano di Avellino« Riserva — minimumslagringsperiode

Særlig ønologisk fremgangsmåde

For »Fiano di Avellino« Riserva skal minimumslagringsperioden være på mindst 12 måneder regnet fra den 1. november i høståret.

### b. Maksimumsudbytte

»Fiano di Avellino« og »Fiano di Avellino« Riserva

10 000 kg druer pr. hektar

## 6. Afgrænset geografisk område

Produktionsområdet for de druer, der anvendes til fremstilling af »Fiano di Avellino« DOCG-vine, dækker hele det administrative område i følgende kommuner i Avellino-provinsen: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino og San Michele di Serino.

## 7. Vigtigste druesort(er)

Fiano B.

## 8. Tilknytning til det geografiske område

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino«

Naturlige faktorer

Det afgrænsede område for »Fiano di Avellino« DOCG er beliggende mellem Calore-dalen og Sabato-dalen, Monte Parteno-skråningerne og de bakker, der omgiver Lauro-dalen. Med hensyn til områdets højdeforskelle består landskabet for det meste af udstrakte bakkeområder ind imellem bjergskråninger. Kombineret med den overvejende sydøstlige/sydvestlige orientering af vinmarkerne, der er beliggende i områder, som er usædvanlig velegnede til vindyrkning, skaber dette et gunstigt vindomsust og solbeskinnetheds miljø, der udgør ideelle vækstbetingelser for planten.

Områdets betragtelige størrelse betyder også, at der er store geologiske forskelle. Mens der nogle steder findes jordbundstyper med kalkerholdige substrater og spor efter vulkansk aktivitet, er andre steder karakteriseret ved hårde, kompakte klipper eller hovedsageligt lerforbindelser.

### Historiske og menneskelige faktorer

Der er blevet dyrket vin i området fra gammel tid. Dette hænger sammen med tilstedeværelsen af Sabato-floden, der løber gennem det bakkede terræn. Dens navn er afledt af Sabines, opkaldt efter Sabus eller Sabatini, en samnitisk stamme, der slog sig ned i Sabato-flodbækkenet.

Historiske kilder har sporet oprindelsen af betegnelsen »Apiano« tilbage til vin fremstillet i det landbrugsområde, der tidligere var kendt som »Apia«, nutidens kommune Lapio, som er beliggende i bakkedragene øst for Avellino i en højde af 590 m over havets overflade. Ordet »Apiano« kan også være afledt af »Api« (bier), da de normalt sværmer omkring drueklaserne lokket af druernes sødme.

Den kongelige skole for vindyrkning og ønologi (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) i Avellino har bidraget til at gøre området til et af de vigtigste vindyrkningscentre i Italien ved at fremme dyrkningen af druesorten »Fiano« i produktionsområdet og i hele midterdalen af Sabato-flodbækkenet.

Vindyrkningsskolen har været en katalysator for den socioøkonomiske udvikling, hvilket har resulteret i, at vinsektoren i Avellino er blevet en af de førende italienske provinser inden for fremstilling og eksport af vin.

Rent videnskabeligt er »Fiano di Avellino«-vinenes tekniske og økonomiske styrke blevet anerkendt i alle undersøgelser vedrørende druesorter og ønologi, der hidtil er blevet gennemført.

»Fiano di Avellino« BOB repræsenterer de bedste hvidvine i Syditalien. De er kendt for deres karakteristiske friskhed, finesse og behagelige mineralitet, og den omstændighed, at de ældes godt, betyder, at der også fremstilles Riserva-versioner.

Kombinationen af de naturlige faktorer, der er beskrevet ovenfor, og den rodfæstede tradition for vindyrkning i dette område af Avellino-provinsen og de vedvarende tekniske og videnskabelige bidrag, der har haft stor indvirkning på afgrøderne og teknologien, har været medvirkende til at forbedre kvaliteten og øge synligheden af »Fiano di Avellino« BOB-vinene på hjemmemarkedet og det internationale marked.

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

»Fiano di Avellino« og »Fiano di Avellino« Riserva — BOB

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

»Fiano di Avellino« BOB-vine skal markedsføres til konsum i flasker eller andre glasbeholdere med et rumindhold på højst 5 liter, der er lukket med en prop forsynet med krave fremstillet af et materiale, der er tilladt efter gældende lovgivning. Det er tilladt at anvende skruelåg for beholdere med et rumindhold på højst 0,187 liter.

### Link til produktspecifikationen

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

---

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse 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**

(2021/C 61/10)

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

ENHEDSDOKUMENT

»CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX«

EU-nr.: PGI-FR-02446 — 3.1.2019

BOB ( ) BGB (X)

**1. Betegnelse**

»Cerise des coteaux du Ventoux«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

**3.1. Produkttype**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

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

»Cerise des coteaux du Ventoux« er et rødt kirsebær (til frisk konsum), der stammer fra forædlede sorter (kultivarer) af arterne *Prunus Avium* L., *Prunus Cerasus* L. og krydsninger deraf, og som er bestemt til at blive leveret frisk til forbrugerne med følgende egenskaber:

- Det har en mindstestørrelse på 24 mm. Der tillades en tolerance på 5 % for antallet af frugter i en kasse, der må være mindre end 24 mm. Dog må ingen frugt være 22 mm eller mindre.
- Den optimale modenhed bestemmes af tre farveintervaller og et minimumssukkerindhold for høsten afhængig af sort.

Sorter	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Farve (ifølge Den Tværfaglige Tekniske Komité for Frugt og Grøntsagers kode)	3 til 4	4 til 5	5 til 6
Minimumssukkerindhold	11,5° brix-grader	12,5° brix-grader	15° brix-grader

— En homogen farve for hver beholder, der indeholder den samme sort

**3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

—

(<sup>1</sup>) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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

De aktiviteter, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, er høst, sortering og størrelsessortering.

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

De BGB-mærkede kirsebær pakkes i emballage, hvis indhold højst er 6 kg. Med hensyn til emballering i bakker kan den emballage, hvori de samles, være større uden dog at overstige 10 kg, og hver bakke må maksimalt veje 3 kg.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen produktets registrerede betegnelse og Den Europæiske Unions BGB-symbol inden for samme synsfelt.

#### 4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for »Cerise des coteaux du Ventoux« strækker sig fra Mont Ventoux's forbjerge fra sletten Comtat Venaissin i vest og bjergmassivet Luberon i syd i departementet Vaucluse. Det afspejler de naturbetingede forhold i produktions- og forarbejdningsområdet for »Cerise des coteaux du Ventoux«.

Det geografiske område omfatter følgende kommuner i departementet Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

#### 5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen til det geografiske område er baseret på det omdømme, som »Cerise des coteaux du Ventoux« nyder, og på en særlig egenskab, der navnlig stammer fra klimaforholdene og den faglige kunnen i området. Kirsebærret dyrkes i et produktionsområde, hvor det røde kirsebær til konsum er en traditionel og mange hundrede år gammel kultur, som ligger til grund for produktets omdømme. Frugterne har en optimal balance med hensyn til modenhed på grund af det geografiske områdes naturlige produktionsfaktorer, der er særligt favorable, og en stor frugtstørrelse, der beror på ekspertisen om beskæringen af træerne.

I dette produktionsområde er kirsebærret en traditionel og mange hundrede år gammel kultur (dokumentation for dets eksistens i området kan dateres tilbage til det 17. århundrede). På dette tidspunkt blev kirsebærrene hovedsageligt anvendt til familiens eget forbrug. Træerne står i familiernes haver, men står også spredt ud midt på kornmarkerne og på skråningerne. Denne region er en traditionel region for det røde kirsebær til konsum.

Det geografiske område for »Cerise des coteaux du Ventoux« omfatter et specielt område ved Mont Ventoux og bjergskråningerne i Vaucluse og Luberon med en højdeforskel fra 50 til 600 meter over havet. Dette område påvirkes af middelhavsklimaet, der er karakteriseret ved en stærk solstråling (2 760 timer pr. år) og Mistralen (stærk nordenvind), men denne svækkes, når den nærmer sig bjerget Mont Ventoux. Området nyder ligeledes godt af temperaturforskelle mellem dag og nat på grund af de kolde luftmasser, der kommer fra toppen af Mont Ventoux (1 912 m).

Med tiden er der opstået en særlig ekspertise inden for dyrkningsmetoder, kaldet »verger piéton« (frugtplantage med stier) for at gøre dyrkningsarbejdet i frugtplantagen lettere (navnlig beskæring) og gøre det nemmere for frugtplukkerne at nå frugterne. Beskæringen i disse frugtplantager finder sted hvert år for sikre en regelmæssig produktion, men også først og fremmest for at fremme produktionen af kirsebær med den rigtige størrelse.

Høsten af kirsebær finder udelukkende sted manuelt. Den foretages af erfarne plukkere, der er udlært i anvendelsen af den farvekode for kirsebærret, som er udarbejdet af »Den Tværfaglige Tekniske Komité for Frugt og Grønsagers« (CTIFL). Plukkeren udvælger på grundlag af sortsfarvekoden de frugter, hvis forhold mellem sukker og syre er optimalt. CTIFL's teknikere sammenligner nemlig frugtens farve og forholdet mellem sukker og syre for hver ny eller gammel sort. Således har CTIFL's teknikere for hver sort anset den farve, der svarer til den bedste værdi for forholdet mellem sukker og syre i frugten, for at være den optimale farve.

Sorteringen samt størrelsessorteringen i marken foretrækkes altid, selv om de særlige frugtsorteringsmaskiner for kirsebær kom til i starten af 2000 og ændrede organiseringen af udflytningen af sorteringscentralerne. Uanset om størrelsessorteringen foregår manuelt eller mekanisk, er operatørernes ekspertise afgørende for at kunne tage hensyn til frugtens skrøbelighed og bevare deres kvalitet. Denne praksis gør det muligt at markedsføre meget ensartede frugtpartier hvad angår størrelse og farve.

Disse frugtplantager består af kirsebærtræsarter, der er udvalgt på grund af deres evne til at producere store, faste, skinnende og velsmagende kirsebær. Beskæringen i disse frugtplantager finder sted hvert år for sikre en regelmæssig produktion, men først og fremmest for at fremme en stor frugtstørrelse.

»Cerise des coteaux du Ventoux« har fået et godt omdømme takket være dens store størrelse, men også takket være dens tilstedeværelse på markedet fra starten af maj indtil midten af juli. Denne tilstedeværelse i mere end to måneder på markedet forklares navnlig ved frugtplantagernes niveauinddeling i højderne, som er beskrevet i forbindelse med de naturlige faktorer, men ligeledes af etableringen af sorter, hvis modenhed er niveauinddelt.

Der er blevet oprettet mange kirsebærmarkeder, hvilket bekræfter produktionens økonomiske betydning. Det ældste er i »Tour d'Aigues« fra 1902, og andre er blevet oprettet i nabokommunerne. De er blevet afholdt dagligt, og frugtmændene kom og købte kirsebær af producenterne på grundlag af »på grundlag af en direkte aftale«.

I betragtning af produktionens omfang gik kommunerne i Ventoux sammen om at oprette et marked i kommunen Saint Didier i 1960.

Tre nationale beskyttelsesmarkeder (Avignon, Chateaufort og Cavaillon) og markedet ved Carpentras-station blev åbnet fra starten af 60'erne. De gør det muligt at opretholde et gennemsigtigt forhold mellem udbud og efterspørgsel og et bedre pris-kendskab.

»Cerise des coteaux du Ventoux« er et kirsebær, der er bestemt til at blive leveret i frisk tilstand. Det høstes ved optimal modenhed under hensyn til farvetyperne for farvekoden CTIFL og et minimumssukkerindhold afhængig af sort. Det adskiller sig navnlig ved den store frugtstørrelse på mindst 24 mm. Takket være operatørernes ekspertise under sortering og størrelsessortering er indholdet ensartet med hensyn til størrelse og farve.

»Cerise des coteaux du Ventoux« er et produkt, der karakteriseres ved sine særlige egenskaber, men ligeledes er baseret på producenternes ekspertise og et historisk omdømme.

I produktionsområdet er der helt usædvanligt gode klimabetingelser med stærk sol og nordenvind (Mistralen). Disse betingelser begrænser udviklingen af »sygdomme« og fremmer den tidlige produktion af frugter, hvor der er læ og senere i højderne.

Den geografiske situation er karakteriseret ved markante temperaturforskelle mellem dag og nat, der fremmer produktionen af modne, farvede og faste frugter. Denne tilpasning af dyrkningen af kirsebærtræer bekræftes af den stærke stilling, som produktionen har på nationalt plan.

De anvendte dyrkningsmetoder som regelmæssig beskæring af frugttræerne og styringen af »frugtplantager med stier« er andre vigtige elementer, der gør det muligt at opnå regelmæssig ensartet frugtproduktion med en optimal modenhed og af en stor frugtstørrelse.

Beherskelsen af aktiviteterne »sortering-størrelsessortering« er baseret på en erfaring, der er knyttet til en historisk ekspertise, som stammer fra flere generationer af producenter. Den sikrer en ensartet præsentation af partierne både med hensyn til frugtens størrelse og farve.

Kirsebærrets skrøbelighed gør det obligatorisk hurtigt at sortere/sortere efter størrelse (inden for de 48 timer, der følger efter høsten) og i beholdere med begrænset kapacitet for at undgå, at frugterne skades.

I mere end 25 år har producentsammenslutningens kommunikationsaktiviteter bidraget til at opbygge »Cerise des coteaux du Ventoux's« omdømme. Produktets fantastiske omdømme har ført til, at det blev fremvist i forbindelse med åbningen af »Pavillon France« af den franske præsident på Verdensudstillingen i Milano den 21. juni 2015 eller i: »(...) les produits de grande qualité (...) les fruits français (mis à l'honneur intégraient la présence de) la Cerise des coteaux du Ventoux (...)« (»(...) produkter af høj kvalitet (...) franske frugter (der er anerkendt, integrerer tilstedeværelsen af) Cerise des coteaux du Ventoux«) (O & Q Hebdo, 21. juni 2015). Flere reportager fra France Télévisions fremhæver produktets særlige egenskaber, som f.eks. den, der blev vist i tv-avisen kl. 13 den 4. juni 2019 på kanalen France 2, og som er tilgængelig på hjemmesiden francetvinfo.fr, hvor man kan se sektorens aktører arbejde på en plantage nord for Carpentras, og det forklares, at: »Seules les plus belles cerises seront vendues (...) (et) le tri se fait à la main sur le calibre (plus de 24 mm) et la couleur du fruit« (»Kun de smukkeste kirsebær bliver solgt (...) (og) sorteringen finder sted manuelt under hensyntagen til frugtens størrelse (mere end 24 mm) og farve«). Andre specialiserede tidsskrifter som »Rungis Actualités« fra maj 2019 omtaler ligeledes de vigtigste egenskaber hos »Cerise des coteaux du Ventoux«, dvs.: »(...) la maturité des fruits et leur calibre, qui doit être supérieur à 24 mm, (...) [associées à] des méthodes de tri, soit manuelles, soit mécanisées« (»(...) frugternes modenhed og størrelse, der skal være højere end 24 mm (...) (knyttet til) sorteringsmetoder, enten manuelt eller mekanisk«).

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

---





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



Den Europæiske Unions  
Publikationskontor  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

DA