

# Den Europæiske Unions Tidende

# C 73



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

63. årgang

6. marts 2020

### Indhold

#### II Meddelelser

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

##### Europa-Kommissionen

|              |                                                                                                                                                                |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 73/01 | Meddelelse om offentliggørelse af produktionsmængderne af råmælk, jf. artikel 149, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ..... | 1 |
| 2020/C 73/02 | Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9681 — Inflexion/ICG/Marston) <sup>(1)</sup> .....                                          | 3 |

#### IV Oplysninger

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

##### Europa-Kommissionen

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 73/03 | Euroens vekselkurs — 5. marts 2020 .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 |
| 2020/C 73/04 | Den Administrative Kommission for Koordinering af Sociale Sikringsordninger — Afgørelsenr. E7 af 27. juni 2019 om praktiske regler for samarbejde og dataudveksling, indtil den elektroniske udveksling af oplysninger vedrørende socialsikring (EESSI) er gennemført fuldt ud i medlemsstaterne (Tekst af relevans for EØS og for EF/Schweiz-aftalen) ..... | 5 |

# DA

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Europa-Kommissionen**

|              |                                                                                                                                                                                                  |    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2020/C 73/05 | Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV) Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> ..... | 8  |
| 2020/C 73/06 | Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9734 — HPS/MDP/Arachas) Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....                                                          | 10 |

ANDET

**Europa-Kommissionen**

|              |                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2020/C 73/07 | Offentliggørelse af den ændrede varespecifikation efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 .....                                  | 11 |
| 2020/C 73/08 | 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 .....   | 16 |
| 2020/C 73/09 | 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 ..... | 29 |
| 2020/C 73/10 | Offentliggørelse af det ændrede enhedsdokument efter godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 .....                                               | 33 |
| 2020/C 73/11 | 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 ..... | 37 |

---

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.

## II

(Meddelelser)

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

**EUROPA-KOMMISSIONEN**

**Meddelelse om offentliggørelse af produktionsmængderne af råmælk, jf. artikel 149, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 <sup>(1)</sup>**

(2020/C 73/01)

Årlige data (1 000 ton) (\*)

| Produktionsmængderne af råmælk (**), jf. artikel 149, stk. 5, i forordning (EU) nr. 1308/2013 |           |            |            |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| 2018                                                                                          | Komælk    | Fåremælk   | Gedemælk   | Bøffelmælk |
| BE                                                                                            | 4 178,00  | 0,00       | 41,00      | 0,00       |
| BG                                                                                            | 898,77    | 71,54      | 43,14      | 11,75      |
| CZ                                                                                            | 3 161,51  | 0,02 (***) | 0,05 (***) | 0,00       |
| DK                                                                                            | 5 615,20  | 0,00       | 0,00       | 0,00       |
| DE                                                                                            | 33 086,81 | 6,65       | 16,19      | 0,00       |
| EE                                                                                            | 796,90    | 0,00       | 0,70       | 0,00       |
| IE                                                                                            | 7 831,25  | 0,00       | 0,00       | 0,00       |
| EL                                                                                            | 654,80    | 851,70     | 338,40     | 0,00       |
| ES                                                                                            | 7 335,62  | 566,36     | 515,55     | 0,00       |
| FR                                                                                            | 25 054,77 | 317,59     | 639,90     | 0,00       |
| HR                                                                                            | 618,00    | 7,00       | 9,00       | 0,00       |
| IT                                                                                            | 12 339,75 | 485,11     | 61,99      | 244,79     |
| CY                                                                                            | 228,08    | 34,15      | 32,42      | 0,00       |
| LV                                                                                            | 980,20    | 0,00       | 2,70       | 0,00       |
| LT                                                                                            | 1 568,01  | 0,00       | 3,83       | 0,00       |
| LU                                                                                            | 407,62    | 0,05       | 3,22       | 0,00       |
| HU                                                                                            | 1 948,83  | 1,65       | 3,28       | 0,00       |
| MT                                                                                            | 40,41     | 1,89       | 0,93       | 0,00       |
| NL                                                                                            | 14 090,00 | 0,00       | 335,00     | 1,20       |

(<sup>1</sup>) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Årlige data (1 000 ton) (\*)

| Produktionsmængderne af råmælk (**), jf. artikel 149, stk. 5, i forordning (EU) nr. 1308/2013 |            |          |          |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|----------|------------|
| 2018                                                                                          | Komælk     | Fåremælk | Gedemælk | Bøffelmælk |
| AT                                                                                            | 3 821,19   | 12,69    | 26,11    | 0,00       |
| PL                                                                                            | 14 171,15  | 0,61     | 7,45     | 0,00       |
| PT                                                                                            | 1 939,67   | 72,57    | 28,05    | 0,00       |
| RO                                                                                            | 3 797,60   | 401,30   | 228,20   | 16,20      |
| SI                                                                                            | 628,93     | 0,62     | 1,68     | 0,00       |
| SK                                                                                            | 904,62     | 12,07    | 0,31     | 0,00       |
| FI                                                                                            | 2 397,88   | 0,00     | 0,00     | 0,00       |
| SE                                                                                            | 2 760,23   | 0,00     | 0,00     | 0,00       |
| UK                                                                                            | 15 488,11  | 0,00     | 0,00     | 0,00       |
| EU-28                                                                                         | 166 743,91 | 2 843,57 | 2 339,10 | 273,94     |

(\*) 0,00: nul eller mindre end 5 t

(\*\*) 2018 Mælkeproduktion på bedriften EUROSTAT – Newcronos Fremstillede produkter.

(\*\*\*) Meddelt af medlemsstaten og/eller skønnet/beregnet produktion

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.9681 — Inflexion/ICG/Marston)****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 73/02)

Den 28. februar 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 32020M9681. 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>

5. marts 2020

(2020/C 73/03)

1 euro =

| Valuta |                    |         | Kurs | Valuta |                         |           | Kurs |
|--------|--------------------|---------|------|--------|-------------------------|-----------|------|
| USD    | amerikanske dollar | 1,1187  |      | CAD    | canadiske dollar        | 1,5021    |      |
| JPY    | japanske yen       | 119,63  |      | HKD    | hongkongske dollar      | 8,6936    |      |
| DKK    | danske kroner      | 7,4712  |      | NZD    | newzealandske dollar    | 1,7744    |      |
| GBP    | pund sterling      | 0,86670 |      | SGD    | singaporeanske dollar   | 1,5495    |      |
| SEK    | svenske kroner     | 10,5915 |      | KRW    | sydkoreanske won        | 1 327,01  |      |
| CHF    | schweiziske franc  | 1,0663  |      | ZAR    | sydafrikanske rand      | 17,2746   |      |
| ISK    | islandske kroner   | 142,20  |      | CNY    | kinesiske renminbi yuan | 7,7579    |      |
| NOK    | norske kroner      | 10,3710 |      | HRK    | kroatiske kuna          | 7,4905    |      |
| BGN    | bulgarske lev      | 1,9558  |      | IDR    | indonesiske rupiah      | 15 851,98 |      |
| CZK    | tjekkiske koruna   | 25,346  |      | MYR    | malaysiske ringgit      | 4,6532    |      |
| HUF    | ungarske forint    | 335,70  |      | PHP    | filippinske pesos       | 56,785    |      |
| PLN    | polske zloty       | 4,3029  |      | RUB    | russiske rubler         | 74,3070   |      |
| RON    | rumænske leu       | 4,8110  |      | THB    | thailandske bath        | 35,295    |      |
| TRY    | tyrkiske lira      | 6,8038  |      | BRL    | brasilianske real       | 5,1480    |      |
| AUD    | australske dollar  | 1,6917  |      | MXN    | mexicanske pesos        | 22,0737   |      |
|        |                    |         |      | INR    | indiske rupee           | 82,1530   |      |

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

**DEN ADMINISTRATIVE KOMMISSION FOR KOORDINERING AF SOCIALE  
SIKRINGSORDNINGER****AFGØRELSEnr. E7****af 27. juni 2019****om praktiske regler for samarbejde og dataudveksling, indtil den elektroniske udveksling af  
oplysninger vedrørende socialsikring (EESSI) er gennemført fuldt ud i medlemsstaterne****(Tekst af relevans for EØS og for EF/Schweiz-aftalen)****(2020/C 73/04)**

DEN ADMINISTRATIVE KOMMISSION FOR KOORDINERING AF SOCIALE SIKRINGSORDNINGER HAR —

under henvisning til artikel 72, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 883/2004 af 29. april 2004 om koordinering af de sociale sikringsordninger <sup>(1)</sup>, i henhold til hvilken Den Administrative Kommission har til opgave at behandle ethvert administrativt spørgsmål eller fortolkningsspørgsmål, der opstår i forbindelse med bestemmelserne i forordning (EF) nr. 883/2004 og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 987/2009 af 16. september 2009 om de nærmere regler til gennemførelse af forordning (EF) nr. 883/2004 om koordinering af de sociale sikringsordninger <sup>(2)</sup>,

under henvisning til artikel 72, litra d), i forordning (EF) nr. 883/2004, i henhold til hvilken Den Administrative Kommission har til opgave at fremme den størst mulige anvendelse af nye teknologier,

under henvisning til artikel 76, stk. 3 og 4), i forordning (EF) nr. 883/2004, i henhold til hvilken institutionerne har en gensidig forpligtelse til samarbejde og oplysning i forbindelse med forordningerne,

under henvisning til artikel 4 i forordning (EF) nr. 987/2009, i henhold til hvilken oplysningerne overføres mellem institutionerne eller forbindelsesorganerne ad elektronisk vej, og Den Administrative Kommission fastlægger de detaljerede ordninger vedrørende udvekslingen af dokumenter og strukturerede elektroniske dokumenter, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved afgørelse nr. E4 af 13. marts 2014 forlængedes de overgangsperioder, der er omhandlet i artikel 95, stk. 1, i forordning (EF) nr. 987/2009, om fuld elektronisk dataudveksling mellem medlemsstaterne med to år fra den dato, hvor det centrale EESSI-system er udviklet, afprøvet og leveret til produktion og klar til, at medlemsstaterne kan påbegynde integrationen til det centrale system.
- (2) Afgørelse nr. E5 af 16. marts 2017 om praktiske retningslinjer for overgangsperioden for den i artikel 4 i forordning (EF) nr. 987/2009 omhandlede elektroniske dataudveksling
- (3) På det 351. møde den 27.-28. juni 2017 godkendte Den Administrative Kommission, at det centrale EESSI-system er egnet til formålet med at indlede EESSI-udvekslinger, og den toårige periode, der er angivet i afgørelse E4, indledtes den 3. juli 2017.
- (4) På det 358. møde den 27.-28. marts 2019 nåede Den Administrative Kommission til enighed om, at EESSI-overgangsperioden udløber den 2. juli 2019, jf. artikel 95 i forordning (EF) nr. 987/2009 og afgørelse E4 af 13. marts 2014.
- (5) Som følge af behovet for at sikre og bevare borgernes rettigheder i overensstemmelse med reglerne om koordinering af de sociale sikringsordninger.
- (6) Som følge af kompleksiteten af og den status, som EESSI-projektet har på tidspunktet for vedtagelsen af denne afgørelse, er der behov for at sikre dets korrekte og effektive idriftsættelse og Europa-Kommissionens og medlemsstaternes fælles tilsagn om fortsat at forbedre stabiliteten og sikkerheden i forbindelse med EESSI-projektet.

<sup>(1)</sup> EUT L 166 af 30.4.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 284 af 30.10.2009, s. 1.

- (7) I lyset af de nødvendige intensive nationale aktiviteter i medlemsstaterne og de forsinkelser, der opstod i EESSI-projektet, og da ikke alle institutioner vil være fuldt ud rede til at udveksle alle meddelelser i EESSI den 3. juli 2019, er det nødvendigt på grundlag af princippet om godt samarbejde mellem institutionerne at fastsætte midlertidige praktiske regler for dataudveksling, indtil EESSI er fuldt implementeret i alle medlemsstater og i det centrale EESSI-system.
- (8) Det er nødvendigt at finde en backupløsning, i tilfælde af at det centrale EESSI-system fejler.
- (9) Det er nødvendigt, at denne afgørelse anvendes fra den 3. juli 2019 med henblik på at nå målet om at sikre retssikkerheden for institutionerne og beskytte rettighederne for de personer, der er omfattet af forordningerne —

BESTEMT FØLGENDE:

1. Fra den 3. juli 2019 skal data fremsendes elektronisk mellem institutionerne via EESSI-systemet og på grundlag af udvekslingen af strukturerede elektroniske dokumenter (SED'er) i de relevante Business Use Cases (BUC'er). Dette berører ikke en eventuel udveksling, der vil skulle finde sted i papirformat, som omhandlet i forordningerne om koordinering af de sociale sikringsordninger, f.eks. supplerende dokumentation.
2. Uanset stk. 1 kan medlemsstater, der ikke er klar til elektronisk udveksling af en BUC, med henblik på at sikre forretningskontinuitet og beskytte rettighederne for de personer, der er omfattet af forordningerne, fortsætte med at udveksle data vedrørende den pågældende BUC også med ethvert dokument, selv hvis det er baseret på et forældet format, indhold eller en forældet struktur, om nødvendigt, indtil antallet af medlemsstater, der er klar til at anvende EESSI på den pågældende BUC, når op på en tærskel på 80 %.
3. Hvis der anvendes et andet format end SED, som ikke indeholder alle obligatoriske oplysninger i SED'erne, skal den medlemsstat, der kræver disse oplysninger, anmode den medlemsstat, der har udstedt det forældede format, herom. Såfremt der opstår tvivl om den pågældende borgers rettigheder, skal den modtagende institution i god samarbejdsånd kontakte den institution, som har udstedt dokumentet.
4. Senest seks måneder efter at tærsklen i stk. 2 er nået, anvender medlemsstaterne udelukkende EESSI i deres udvekslinger med andre medlemsstater og vil ikke længere frit kunne foretage udvekslinger uden for EESSI-systemet. De medlemsstater, der ikke er klar til at anvende EESSI på en række BUC'er, skal træffe de nødvendige foranstaltninger på nationalt plan for at kunne sende og modtage alle data for de specifikke BUC'er til og fra andre medlemsstater via EESSI-systemet.
5. Uanset stk. 1 kan to eller flere medlemsstater aftale, at den nødvendige udveksling af oplysninger med henblik på håndtering af store mængder meddelelser, såsom krav vedrørende refusion i forbindelse med sundhedspleje, arbejdsulykker og erhvervssygdomme eller arbejdsløshedsydelse, fortsat kan foregå i et andet format end EESSI (f.eks. Build-projekter), indtil medlemsstatsdelen af den bilaterale udveksling vil være klar til at anvende EESSI.
6. Medlemsstater, der ikke er klar til fuldt ud at opfylde forpligtelserne i stk. 1, forelægger senest i oktober 2019 deres tilsagn for den administrative kommission med hensyn til de nationale gennemførelsesplaner og de vigtigste milepæle med henblik på at blive klar til at anvende EESSI på alle BUC'er uden yderligere forsinkelse, derefter forelægger de en statusrapport hvert kvartal for Den Administrative Kommission, indtil de bliver klar til at anvende EESSI på alle BUC'er.

7. At være klar til at anvende EESSI på en bestemt BUC betyder, at den pågældende medlemsstat både kan sende og modtage alle meddelelser inden for den pågældende BUC og dennes eventuelle underkategorier til og fra andre medlemsstater. Såfremt en BUC ikke er omfattet af lovgivningen i en medlemsstat, omfatter det at være »EESSI-klar« kun modtagelse af meddelelser i forbindelse med den pågældende BUC.
8. Når to medlemsstater er klar til at anvende EESSI på en BUC, foregår den indbyrdes udveksling af oplysninger i EESSI for alle de udvekslinger, der er omfattet af den pågældende BUC. Dette berører ikke ekstraordinære og objektivt begrundede situationer, som f.eks. at sikre forretningskontinuitet, i tilfælde af at et teknisk system svigter, eller bilaterale ordninger, der f.eks. kan vedrøre fælles test, pilotprojekter, uddannelse eller tilsvarende årsager.
9. Når det gælder en multilateral BUC, hvilket vil sige en BUC, hvor mere end to medlemsstater deltager i udvekslingen, vil udvekslinger under EESSI først blive indledt, når de medlemsstater, der deltager i udvekslingen, har erklæret sig »EESSI-klar« for den pågældende BUC. Dette berører ikke medlemsstaternes forpligtelser i henhold til stk. 4. Principperne i stk. 7 finder ligeledes anvendelse, når mere end to medlemsstater deltager i en BUC.
10. Medlemsstaterne underretter Den Administrative Kommission, senest 30 dage før de er klar til at anvende EESSI på en specifik BUC.
11. Oplysninger om, hvilken BUC i hvilken medlemsstat der er »EESSI-klar«, gøres regelmæssigt tilgængelige for de nationale institutioner (mindst en gang om måneden) og skal afspejles i fortegnelsen over EESSI-institutioner.
12. Den Administrative Kommission fører i sine kvartalsvise møder tilsyn med medlemsstaternes fremskridt, indtil alle medlemsstater er klar til at anvende EESSI på alle BUC'er. En oversigt over status og foranstaltninger, der skal træffes inden for disse rammer, gennemgås mindst hver sjette måned, og konklusionerne offentliggøres.
13. Udveksling af oplysninger, der startede uden for EESSI før den dato, der er fastsat i stk. 1, eller i overensstemmelse med stk. 2 i den nuværende afgørelse, kan afsluttes uden for EESSI-regi. Der kan fastsættes alternative retningslinjer bilateralt mellem medlemsstaterne, eller de kan godkendes af Den Administrative Kommission, hvis det er påkrævet.
14. Senest seks måneder efter offentliggørelsen evaluerer den administrative kommission, hvordan denne afgørelse fungerer, og vurderer eventuelle behov for ændringer.
15. Denne afgørelse offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*. Den anvendes fra den 3. juli 2019.

Adriana STOINEA

*Formand for Den Administrative Kommission*

---

## V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

## EUROPA-KOMMISSIONEN

## Anmeldelse af en planlagt fusion

**(Sag M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 73/05)

1. Den 26. februar 2020 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Red Rock Power Limited (»Red Rock Power«), der er et indirekte datterselskab af SDIC Power Holdings Co Ltd (»SDIC Power«, Kina)
- CapMan Plc (»CapMan«, Finland)
- NH-Amundi Asset Management Co. Ltd (»NH-Amundi«, Korea), der kontrolleres i fællesskab af NongHyup Financial Group (ejes i sidste instans af Koreas National Agricultural Cooperative Federation) og Amundi Asset Management (ejes i sidste instans af Crédit Agricole Group)
- Cloud Snurran AB (»Cloud Snurran«, Sverige).

Red Rock Power, CapMan og NH-Amundi erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over Cloud Snurran. Cloud Snurran kontrolleres på nuværende tidspunkt i fællesskab af CapMan, NH-Amundi og Macquarie.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Red Rock Power er holdingselskab for SDIC Powers investeringer i den europæiske vindenergisektor. SDIC Power er en Kinabaseret virksomhed, der hovedsagelig beskæftiger sig med investeringer i og opførelse, drift og forvaltning af elkraftværker, navnlig i Kina
- CapMan er en nordisk virksomhed, der beskæftiger sig med investering og specialiseret kapitalforvaltning
- NH-Amundi er et kapitalforvaltningsselskab, der tilbyder forvaltning af investeringstrustfonde og gensidige fonde for alle typer investeringer.
- Cloud Snurran er et joint venture, der skal udvikle, opføre og drive en vindmøllepark på land i Sverige.

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

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>.

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.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV.

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

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

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.9734 — HPS/MDP/Arachas)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 73/06)

1. Den 27. februar 2020 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- HPS Investment Partners, LLC (»HPS«, USA)
- Madison Dearborn Partners, LLC (»MDP«, USA)
- Arachas Topco Limited (»Arachas«, Irland).

HPS og MDP erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Arachas.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- HPS: kapitalfond med hjemsted i USA
- MDP: kapitalfond med hjemsted i USA
- Arachas: forsikringsmægler, der er aktiv inden for sektoren for skadesforsikring til erhvervs- og privatkunder i Irland.

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>.

4. Kommissionen opfordrer hermed 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.9734 – HPS/MDP/Arachas.

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadresse:

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

---

<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.

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af den ændrede varespecifikation efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

(2020/C 73/07)

Europa-Kommissionen har godkendt denne ændring af mindre omfang i henhold til artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansøgningen om godkendelse af denne ændring af mindre omfang findes i Kommissionens eAmbrosia-database.

## VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

## »ФИЛЕ ЕЛЕНА« (FILE ELENA)

EU nr.: TSG-BG-01017-AM01 – 23. juli 2019

## »Bulgarien«

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

»Филе Елена« (File Elena)

2. **Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3. **Begrundelse for registrering**

## 3.1. Produktet

☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevare

☐ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

Produktet er registreret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 835/2014

3.2. *Betegnelsen*

☒ har traditionelt været anvendt til at angive det specifikke produkt

☐ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter.

»Филе Елена« (File Elena) er et særligt produkt fremstillet af tørret, rå kød af svinefilet. Betegnelsen stammer fra byen Elena, der ligger i det nordlige Bulgarien ved foden af den skovklædte bjergkæde Elena Balkan. Betegnelsen er specifik i sig selv, fordi den er kendt i hele landet og har vundet almindeligt indpas, uden at det geografiske område har nogen indflydelse på produktets kvalitet eller egenskaber.

(<sup>1</sup>) EFT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

#### 4. Beskrivelse

- 4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Филе Елена "(File Elena) er et presset og tørret rå kødprodukt fremstillet af kølet eller frossen svinefilet, rå- og hjælpestoffer samt naturlige krydderier. Det kan indtages umiddelbart af alle grupper af forbrugere.

Fysiske egenskaber – form og dimensioner

- Flad, aflang ovalcylindrisk form uden bestemte dimensioner.

Kemiske egenskaber

- Vandindhold: højst 55 % af den samlede vægt
- Salt (natriumchlorid): højst 6,3 % af den samlede vægt
- pH-værdi: mindst 5,4.

Organoleptiske egenskaber

- Udseende og farve: ren overflade, veltørret, dækket af sar og sort peber, grøn i farven (på grund af saren).
- Skæreflade: Muskelvævet har en lys rødlig farve med en mørkere farve i kanterne, mens fedtets farve går fra svagt lyserød til cremefarvet.
- Smag og aroma: karakterfuld, behagelig, moderat saltet med en intens smag af de tilsatte krydderier uden fremmed smag og duft.
- Konsistens: tæt og elastisk.

Филе Елена "(File Elena) kan markedsføres hel, i stykker eller skiver, vakuumpakket, i cellofan eller pakket i modificeret atmosfære.

- 4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Sammensætning:

- Kølet eller frossen svinefilet: 100 kg
- Saltblanding til 100 kg svinefilet: 3,5 kg salt, 40 g antioxidant, dvs. askorbinsyre (E300), 100 g kaliumnitrat eller 85 g natriumnitrat, 500 g raffineret krystalsukker
- Krydderiblanding til 100 kg svinefilet: 2 kg sar og 200 g kværnet sort peber.
- Snor: godkendt til anvendelse til levnedsmidler.

Produktionsmetode:

Ved fremstilling af «Филе Елена» (File Elena) anvendes kølet eller frossen svinefilet med en pH-værdi mellem 5,6 og 6,2. Fileten udskæres med kniv langs den flade, der stikker ud over ribbenene, ned langs rygsøjlen og langs processus transversus. Herefter fjernes muskelvævet mellem processus transversus og thorakalhvirvlen. Efter fjernelse af fedtvæv og bindevæv placeres de forskellige svinefileter i rene beholdere med henblik på saltning. For at sikre en bedre fordeling af saltblandingen forskellige bestanddele blandes først nitrater og salt, hvorefter de øvrige ingredienser tilsættes. Saltning finder sted ved tørsaltning, hvor saltblandingen gnides manuelt eller mekanisk ind i hver enkelt filet. De saltede stykker lægges herefter i flere rækker i passende beholdere, som stilles i kølerum med en lufttemperatur mellem 0 og 4° C. Efter fem dage vendes stykkerne (de øverste stykker ombyttes med de nederste), og de henstår i mindst fem dage under de samme forhold. Når saltningen er færdig, indsnøres de enkelte stykker. Efter denne klargøring ophænges fileterne i profiler eller i træ- eller metalbjælker, der er anbragt i pølsestativer i rustfrit stål. Stykkerne må ikke komme i kontakt med hinanden. De hænger på stativerne til afdrypning i op til 24 timer ved

en lufttemperatur, som ikke må overstige 12° C. Efter afdrypning anbringes de i tørrerum (naturlig eller luftkonditioneret tørring), hvor temperaturen og luftfugtigheden kan reguleres. Tørring foregår ved en lufttemperatur på 17° C og en relativ luftfugtighed på 70-85 %. Under tørringen presses produktet i presser af træplader. Fileterne lægges i pres i 12-24 timer. Den første presning foretages, når stykkerne er let tørrede, og der har dannet sig en fin skorpe på overfladen. Presningen foregår ad flere omgange, indtil produktet er gennemtørret, og stykkerne har den rette form. Presserne skal kunne optage og afgive fugt og skal derfor være fremstillet af et naturmateriale (træ), der kan rengøres og tørres. Produktets endelige udseende afhænger af presningen. Efter den sidste presning rulles fileterne i en præhomogeniseret blanding af stødt sortpeber og smuldret sar i henhold til formlen.

Tørringsprocessen varer mindst 25 dage afhængigt af kødstykkernes størrelse, indtil der er opnået en tæt og elastisk konsistens.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Produktets egenart

De særlige egenskaber ved »Филе Елена« (File Elena) skyldes følgende kendetegn:

- Råvaren: en udskæring af svinekroppen af høj kvalitet og med høj næringsværdi, nemlig tyndsteg
- Produktets overflade: dækket af sar og sort peber i et passende forhold og i henhold til formlen, hvilket giver produktet en særlig grønlig farve, som andre specialiteter af råt tørret kød i samme kategori ikke har
- Smag og aroma: Produktets karakteristiske smag og aroma skyldes sammensætningen af omhyggeligt udvalgte og forædlede ingredienser, de særlige forhold ved tørringen og presningen og et hensigtsmæssig valg af krydderier. I den forbindelse spiller sar en vigtig rolle, da den giver produktet dets distinkte og særlige smag.

Produktets egenart

»Филе Елена« (File Elena) er et kødprodukt fremstillet af tørret, råt og ikkefindelt kød. Den bulgarske befolknings hundredårige traditioner med at tilberede specialiteter af okse-, gede- og fårekød har gjort det muligt at anvende en lignende teknik på svinekød. I en række regioner i landet, hvor der har været mulighed for at holde svin, blev produkter af denne art fremstillet hjemme. I den periode, hvor Bulgarien var en del af det ottomanske rige, var det af religiøse årsager stort set umuligt at markedsføre produkter fremstillet af svinekød. De første kendte eksempler på et tilsvarende produkt, der var fremstillet af svinekød, går tilbage til 1855, hvor Stoyan Arnudov fra Gabrovo i sine lokaler fremstillede tørret, råt svinekød for 2 090 grocher, en betydelig sum på dette tidspunkt (Petar Tsonchev: *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Gabrovos økonomi i svundne tider), forlaget Hudozhnik, Sofia, 1929).

Det første normative dokument vedrørende »Филе Елена« (File Elena) var industristandarden ON 18 64338-73, »Elena«, tørret rå svinefilet, Landbrugs- og Fødevareministeriet, Sofia, 1973, som blev udarbejdet af Ivan Konovski og Trendafil Ignatov. Fremstillingsteknikken for dette produkt blev endeligt fastlagt i begyndelsen af 1980'erne, da kødindustrien var underlagt statens kontrol, og de specialister, der arbejdede på kødforarbejdningens virksomheder i Elena-området, havde mange års erfaring bag sig. Siden er det seneste statslige normative dokument, TU 22/18. maj 1983, (teknisk specifikation for »File Elena«, tørret rå svinefilet), NAPS, Sofia, 1983, og vedlagte tekniske instrukser (teknisk instruks vedrørende fremstilling af »File Elena«, tørret rå svinefilet, Landbrugs- og Fødevareministeriet, Sofia, 1983) blevet offentliggjort. »File Elena« er blevet fremstillet på basis af disse dokumenter frem til i dag.

Produktets fremstillingsmetode og formel er også beskrevet i *Sbornik tehnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvodenia* (samling af tekniske instrukser for fremstilling af kødprodukter), i den tekniske instruks vedrørende fremstilling af delikatesser af svinefilet (s. 319), »File Elena«, NAPS-DSO Rodopa og Institut for kødindustrien, Sofia, 1980, og i *Tehnologicheski narachnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i dreben rogat dobitak* (teknisk håndbog i fremstilling og forædling af svine-, okse-, fåre- og gedekød) (s. 98), DSO Rodopa og Institut for kødindustrien, Sofia, 1984. I 2003 samlede den bulgarske sammenslutning af kødforarbejdningens virksomheder de traditionelle opskrifter på og teknikker til fremstilling af produkter af tørret, råt, ikkefindelt kød i *Sbornik s traditsionni balgarski retsepturi i tehnologii* (samling af traditionelle bulgarske opskrifter og teknikker) hvor der findes oplysninger om »File Elena« på side 88 og 89.

»File Elenas« traditionelle karakter kommer til udtryk i:

- formlens uændrede sammensætning
- de metoder, der anvendes i fremstillingsprocessen
- den traditionelle smag.

Formlens traditionelle karakter er forblevet uændret gennem årene. Formlens traditionelle karakter kommer til udtryk i hovedråvaren og i saltblandings og krydderiblandings sammensætning (se punkt 4.2). Denne formel stammer fra de første beskrivelser af produktet i ovennævnte dokumenter, industristandard ON 18 64338-73 og TU 22/18. maj 1983, som er bevaret frem til i dag.

De traditionelle metoder, der anvendes i fremstillingsprocessen, og som kendetegner »Филе Елена« (File Elena), er også omhandlet i de dokumenter, der er udarbejdet af Hristo Savatov, som i mange år har arbejdet som specialist i kødforarbejdningsvirksomheden Rodopa i Veliko Tarnovo.

Disse traditionelle metoder omfatter: metoder til saltning, presning, tørring og påføring af krydderiblandingen.

- Saltning finder sted ved tørsaltning, hvor saltblandingen gnides manuelt eller mekanisk ind i hver enkelt filet. Kødets modningsproces, der varer mindst ti dage, begynder under saltningen.
- Et andet traditionelt træk ved produktet er den ensartede fordeling af fugtigheden, der opnås gennem presning. Dette resulterer i, at kødet tørrer jævnt, hvilket igen sikrer, at kødet modner korrekt. Kødet presses ved hjælp af presser fremstillet af naturtræ. Træet sikrer stabilitet under presningen og absorberer delvist den fugtighed, som produktet afgiver, hvilket er vigtigt, ikke blot for produktets form, men også for den naturlige udvikling af den særlige mikroflora.
- Tørringen af produktet finder sted under særlige luftfugtigheds- og temperaturforhold med henblik på udvælgelse af den særlige mikroflora, der bidrager til det færdige produkts karakteristiske organoleptiske, ernæringsmæssige og smagsmæssige egenskaber. Den traditionelle teknologi kræver lokaler til tørring og modning for at sikre, at den mælkemikroflora, der er karakteristisk for Bulgarien, kan udvikle sig og bevares. Finjusteringen af de naturlige processer, der sikres med den traditionelle tørringsmetode, skyldes det arbejde og den viden, som generationer af bulgarske teknologer har udført og opbygget, sådan som det fremgår af det første tekniske dokument fra 1973.
- De karakteristiske træk ved den krydderiblanding, der anvendes til produktet, skyldes dens fremstilling og påføring. Traditionelt smuldreres den tørrede sar i stedet for at blive malet, og krydderiblandingen påføres ved at rulle fileterne heri. Disse traditionelle metoder til fremstilling (smuldring af saren) og påføring af krydderiblandingen (ved rulning) gør det muligt at bevare de æteriske olier i krydderiblandingen, hvilket giver det færdige produkt en mere udtalt smag. Derved bevares den friske grønne farve i krydderiblandingen, som dækker produktet.

Produktets smag er forblevet uændret igennem de mange år, hvor »Филе Елена« (File Elena) er blevet fremstillet og markedsført.

Tilvejebringelse af den traditionelle smag

Den naturlige mikroflora, der udvælges ved hjælp af traditionelle tørrings- og presningsmetoder, samt produktets omhyggeligt udvalgte og afbalancerede krydderiblandinger, skaber den karakteristiske aroma og smag ved »Филе Елена« (File Elena), som er blevet bevaret indtil i dag.

Ifølge professor Kalinka Boshkova er fremstillingen af »Филе Елена« (File Elena) traditionelt forbundet med komplekse mikrobiologiske, fysisk-kemiske og biokemiske processer, der finder sted i kødingredienserne i forbindelse med saltning, modning, tørring og presning. (Boshkova Kalinka *Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaysata*, Plovdiv, 1994). Det er disse processer, der bidrager til at opnå en stabil farve, god struktur og behagelig aroma og smag i det færdige produkt. Dette skyldes artssammensætningen af den naturlige mikroflora og dens udvikling i kødingredienserne. Mikrofloraen består hovedsagelig af mikrokokker (*M. varians*) og mælkesyrebakterier (*L. plantarum*, *L. casei*). Der er gennemført undersøgelser heraf af V. Peneva, S. Brachkova, G. Stoeva og S. Kuncheva: *Saazhanie na nitriti mod mesni produkti*, andet internationale symposium om nitrit og kvaliteten af kødprodukter, s. 115, samling af artikler, Varna, 1984, og af R. Kiseva: *Usavershenstvuvane na tehnologiyata za proizvodstvo na surovo-susheni mesni produkti ot nerazdrobeni surovini* (forelæsning om forfinelse af produktionsteknikken for tørrede rå kødprodukter fremstillet af ikke findelte råvarer) Disertatsia, Institut for kødindustrien, Sofia, 1985.

»Филе Елена« (File Elena) er et produkt, der har vundet flere priser på messer og udstillinger i Bulgarien og i udlandet, og som har opnået certifikater og guldmedaljer på den 57. internationale udstilling i 1986 i Bruxelles, i forbindelse med *Taynata na balgarskia vakus*-konkurrencen på den internationale Meatmania-udstilling for kød- og kødprodukter i Sofia (*Yubileyno izdanie »10 godini AMB – 1994-2003«*, side 22-30) og på de internationale EFFA-udstillinger i 2010 og 2013 i Tyskland. Det modtog også et certifikat for topkvalitet i forbindelse med den konkurrence om traditionelle bulgarske produkter, der blev afholdt af den belgiske ambassade i 2007 i Sofia.

---

**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 73/08)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Ribera del Duero«

Referencenummer: PDO-ES-A0626-AM04

Meddelelsesdato: 20. november 2019

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Medtagelse af hvidvine og udtrykket »clarete« (afsnit 2 i produktspecifikationen og afsnit 1.4 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Tilføjelse af hvidvine til udvalget af produkter, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse RIBERA DEL DUERO, og medtagelse af synonymet »claretes« i definitionen af rosévin med henblik på at opjustere de handelsmæssige forventninger.

Der er efter kontrolorganets opfattelse især i løbet af de seneste 20 år gjort så mange erfaringer med fremstilling af hvidvine i området baseret på den hjemmehørende sort »Albillo Mayor«, at disse vine bør omfattes af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ribera del Duero«.

Kontrolorganet har på indtrængende opfordring fra sektoren udformet regler til beskyttelse af produktionen på grundlag af ønsket om at bevare de historiske arealer med disse grønne druesorter i området og deres genetiske mangfoldighed samt på grundlag af mediedækningen af disse vine og deres kommercielle succes.

Der findes i øjeblikket mindst 25 vingårde, som har stor succes med at afsætte denne type hvidvin, der er fremstillet af druesorten Albillo Mayor, typisk med den beskyttede geografiske betegnelse »Vino de la Tierra de Castilla y León« (fem Albillo Mayor-vine er opført på listen i det anerkendte nyhedsbrev »The Wine Advocate« med mere end 91 point).

For så vidt angår udtrykket »clarete« for rosévine er det blevet besluttet at medtage det efter anmodning fra de erhvervsdrivende, der ønsker at bevare anvendelsen af et traditionelt udtryk i området til angivelse af vine ud fra deres farve. Medtagelsen af dette udtryk medfører ingen ændring af fremstillingsbetingelser eller -praksis.

Type ændring: standard

Såvel hvidvine som »claretes«-vine (som er af samme type som rosévine, men tildeles en traditionel benævnelse i området, hvor der henvises til den farve, der er anerkendt efter de nationale mærkningsregler) hører under kategorien »Vin«, og derfor bevares den eneste kategori, der er tilladt i produktspecifikationen. Det vurderes som følge heraf, at der ikke er sket nogen ændring, tilføjelse eller sletning af en vinkategori, og at denne ændring derfor ikke falder ind under nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

2. **Beskrivelse af hvidvinens fysiske-kemiske egenskaber (afsnit 2 i produktspecifikationen og afsnit 1.4 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

At fastlægge de analytiske kendetegn, som hvidvine skal have for at overholde produktspecifikationen og dermed være omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse RIBERA DEL DUERO.

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

Medtagelsen af denne nye type vin kræver som minimum, at dens fysiske og kemiske egenskaber fastlægges efter de parametre, der er fastsat i artikel 20 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/34 af 17. oktober 2018 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 og om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1306/2013.

Type ændring: standard

Denne ændring svarer til en tilpasning af de fysiske og kemiske egenskaber uden væsentlig indvirkning på det færdige produkt, som bevarer de egenskaber og den profil, der er beskrevet i afsnittet om tilknytning, som følge af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

### 3. **Fornyet fastlæggelse af organoleptiske egenskaber (afsnit 2 i produktspecifikationen og afsnit 1.4 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Fornyet fastlæggelse af de organoleptiske parametre, som de forskellige kategorier af vin, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse RIBERA DEL DUERO, skal overholde, for at sikre en bedre tilpasning til de nuværende sensoriske analyseteknikker.

Medtagelse af de organoleptiske egenskaber, som de beskyttede hvidvine skal have.

Kontrolorganet har på grundlag af erfaringerne fra et projekt finansieret af Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne (ELFUL) med titlen »Udvikling af analyseværktøjer til standardisering af den sensoriske analyse, der foretages af udvalg for smagning af vine, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Castilla y León« anbefalet, at de forskellige typer af produkter defineres mere præcist, og at der indsættes visse tidligere definitioner for at fremme fortolkningen. Formålet med denne ændring er navnlig at illustrere nærmere, hvilke egenskaber de enkelte vintyper skal have, og at gøre det lettere at anvende et sensorisk analysesystem (under udarbejdelse), som svarer til standard UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

Med hensyn til definitionen af hvidvine er der både anvendt oplysninger fra det ovennævnte projekt, hvori der er indsat visse relevante henvisninger, og definitioner, som er fundet i tidens løb for denne vintype, der allerede har været genstand for omfattende forsøg i området, bl.a. udført af kontrolorganets eget forsøgs- og afprøvningsorgan.

Der er ikke tale om en ændring af produktets egenskaber, men en mere præcis og mere passende beskrivelse af de nye sensoriske analyseteknikker.

Type ændring: standard

Denne ændring svarer til en tilpasning af de organoleptiske egenskaber uden væsentlig indvirkning på det beskyttede produkt, som bevarer de egenskaber og den profil, der er beskrevet i afsnittet om tilknytning, som følge af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

### 4. **Fornyet gennemgang af dyrkningsmetoder (afsnit 3.a i produktspecifikationen og afsnit 1.5.1 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Fastsættelse af det naturlige minimumsalkoholindhold i druesorten Albillo Mayor, der er beregnet til fremstilling af beskyttede vine.

Det er som følge af vigtigheden af denne vintypes friskhed og under hensyntagen til de erfaringer, der er gjort, samt rapporter om druesorter udarbejdet af det landbrugsteknologiske institut i Castilla y León (ITACyL) i forbindelse med klonselektion for sorten Albillo Mayor, blevet besluttet at fastsætte det naturlige minimumsalkoholindhold til 17,9 grader Brix (10,5 grader Beaumé). Denne beslutning skyldes ligeledes et marked, hvor der sættes pris på denne hvidvins friskhed, og markante klimaforskelle mellem årgange.

Det er ligeledes blevet besluttet at angive parametrene i grader Brix, da denne enhed er mere hensigtsmæssig til planlægning af kontrolopgaver i forbindelse med høsten.

Type ændring: standard

Denne ændring svarer kun til en tilpasning af de oprindelige betingelser for råvaren uden væsentlig indvirkning på det beskyttede produkt, som bevarer de egenskaber og den profil, der er beskrevet i afsnittet om tilknytning, som følge af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**5. Ændring af fremstillingsbetingelser: ekstraktionsudbytte (afsnit 3.b i produktspecifikationen og afsnit 1.5.1 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Forøgelse af ekstraktionsudbyttet fra 70 liter pr. 100 kg druer til 72 liter pr. 100 kg druer.

I de seneste år har øget brug af teknologi på vingårdene, anvendelse af køling og anvendelse af vakuumfiltre til klassificering af most gjort det muligt at udnytte druesaften bedre uden at presse druerne hårdere til skade for kvaliteten, og det opnåede resultat har givet sig udslag i et bedre udbytte og et kvalitetsniveau, der modsvarer produktspecifikationen.

Type ændring: standard

Denne ændring har ingen væsentlig indvirkning på det beskyttede produkt, som bevarer de egenskaber og den profil, der er beskrevet i afsnittet om tilknytning, som følge af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**6. Lagringsbetingelser og -perioder (afsnit 3.b i produktspecifikationen og afsnit 1.5.1 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Lagringsbetingelser og -perioder, som tidligere var beskrevet i afsnit 8, er nu beskrevet i afsnit 3, hvilket er mere hensigtsmæssigt.

Lagringsbetingelserne og -perioderne er ikke blevet ændret, men er blot blevet flyttet fra afsnit 8.b.3 med titlen »Mærkningsbestemmelser«, hvor de indgik i betingelserne for anvendelse af traditionelle benævnelser og fakultative benævnelser i forbindelse med mærkning, til afsnit 3.b.3 med titlen »Særlige ønologiske fremgangsmåder: lagringsbetingelser«.

Der er endvidere tilføjet en præcisering om beregningen af de lagringsperioder, som er nævnt i dette afsnit, og hvis begyndelsestidspunkt under ingen omstændigheder må ligge før den 1. oktober i høståret. Den minimale lagringsperiode, der kræves for at kunne anvende de traditionelle benævnelser »RESERVA« og »GRAN RESERVA«, beregnes desuden fra det tidspunkt, hvor vinen hældes på egetræsfade.

Der er også fastsat en betingelse om fadenes maksimale rumindhold, som anses for nødvendig for det færdige produkts kvalitet (330 liter for traditionelle benævnelser og 600 liter for egetræsfade).

Type ændring: standard

Denne ændring består alene i en flytning til et andet afsnit og en præciserende tilføjelse. Ændringen har ingen væsentlig indvirkning på det beskyttede produkt, som bevarer de egenskaber og den profil, der er beskrevet i afsnittet om tilknytning, som følge af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**7. Ændring af de relevante restriktioner for vinfremstillingen: sortssammensætningen i rødvine (afsnit 3.c i produktspecifikationen og afsnit 1.5.1 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Ny sortssammensætning for rødvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse RIBERA DEL DUERO, således at den tilladte procentdel af sorten Garnacha Tinta øges til 25 %, da denne sort har vundet stigende popularitet på markedet.

Det er konkret blevet besluttet at bringe den tilladte procentdel af sorten Garnacha Tinta på niveau med den, der gælder for andre godkendte blå druesorter. Denne ændring er sket efter anmodning fra sektoren, som sætter pris på de nuancer, som denne sort bidrager med, og har ingen betydning for dens anvendelse, da minimumsgrænsen på 75 % Tempranillo eller Tinto Fino eller Tinta del País fastholdes. Nogle producenter har valgt at anvende mere Garnacha Tinta på grund af de fine noter, der opnås med disse vine og også med de vine, der ikke længere kan omfattes af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, fordi de indeholder en for stor andel af denne druesort. Garnacha Tinta er desuden en druesort, der traditionelt er blevet anvendt i lokale rødvine, hvilket ses af dens historiske karakter og dens tilknytning til området.

Markerne med Garnacha Tinta i området er desuden en sand genotype for sorten, eftersom de er opnået ved omfattende selektion over flere generationer, hvilket har sikret en perfekt tilpasning til området, og det er kontrolorganets hensigt at bevare og fremme dette aktiv i området med det primære formål at tage højde for de ændrede forhold, bl.a. som følge af global opvarmning.

Den nuværende efterspørgsel på markedet efter mere friske vine viser endelig, at det vil være hensigtsmæssigt at anvende denne druesort i større omfang, da den er velegnet til fremstilling af sådanne vine.

Type ændring: standard

Denne ændring har ingen væsentlig indvirkning på det beskyttede produkt, som bevarer de egenskaber og den profil, der er beskrevet i afsnittet om tilknytning, som følge af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**8. Ændring af de relevante restriktioner for vinframstillingen: sortssammensætningen i hvidvine (afsnit 3.c i produktspecifikationen og afsnit 1.5.1 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Specificering af procentsatser for de druesorter, der skal anvendes i forbindelse med beskyttede hvidvine, med særlig vægt på den primære sort Albillo Mayor.

De hvidvine, der fremstilles af de registrerede erhvervsdrivende, og som i stigende grad afsættes uden beskyttet oprindelsesbetegnelse, består i overvejende grad af den hjemmehørende sort Albillo Mayor, og den primære sort kan med fordel udgøre en andel på 75 % med samme begrundelse som for rødvine i området, hvor den minimale andel for Tempranillo også ligger på 75 %.

Der er under alle omstændigheder fastsat følgende i den første overgangsbestemmelse i den gældende forordning vedrørende oprindelsesbetegnelsen Ribera del Duero og kontrolorganet:

Kontrolorganet kan i overensstemmelse med den tredje overgangsbestemmelse i kontrolorganets bekendtgørelse af 21. juli 1982 give tilladelse til framstilling af beskyttede vine på druer fra vinmarker i produktionsområdet, hvor der dyrkes en blanding af sorter, forudsat at de sorter, der godkendes ved denne forordning, er fremherskende i denne blanding.

Der skal endvidere foretages yderligere tilpasninger i produktspecifikationen for nye vintyper; det er derfor nødvendigt dels at sikre den hjemmehørende sorts særlige egenskaber, dels at have råderum til at indføre andre traditionelle sorter i vinene, forudsat at dette baseres på fremtidige tekniske undersøgelser.

Vine fremstillet af sorten Albillo Mayor afsættes desuden på nichemarkedet for kvalitetsvine og typisk til priser i den høje ende af skalaen, hvilket placerer dem blandt de mere prestigefyldte hvidvine.

Type ændring: standard

Medtagelsen af hvidvine kan som tidligere nævnt ikke betragtes som en ændring på EU-plan. Når disse vine er medtaget, vil framstillingsvilkårene og de tilhørende restriktioner blive præciseret for at værne om det, der kendetegner vinene i området. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**9. Fornyet gennemgang af det geografiske område (afsnit 4 i produktspecifikationen og afsnit 1.6 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Fornyet gennemgang af det geografiske område

Det afgrænsede område er ikke blevet ændret, men der er sket en ajourføring af navnene på de omfattede kommuner som følge af de ændringer af kommunale administrative inddelinger og af mindre lokale enheder, der er sket efter oprindelsesbetegnelsens indførelse.

Type ændring: standard

Det er kun formuleringen af dette afsnit, der er blevet ændret, ikke det geografiske område.

**10. Tilføjelse af det maksimale udbytte pr. Hektar for sorten albillo mayor (afsnit 5 i produktspecifikationen og afsnit 1.5.2 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Beskrivelse og begrundelse: tilføjelse af den maksimalt tilladte produktion pr. hektar for sorten Albillo Mayor, som er fastsat til 9 500 kg/ha.

Selv om der er forskel på, hvor produktive druesorterne i Ribera del Duero-distriktet er, tyder undersøgelser foretaget af ITACyL i forbindelse med udvælgelse af kloner af sorten Albillo Mayor på, at 9 500 kg pr. hektar er et rimeligt produktionstal for denne sort, jf. produktspecifikationen.

Erfaringerne har ligeledes vist, at ITACyL's tal er passende, da det som regel er nødvendigt at fravælge mange klaser på grund af den nuværende produktionsgrænse, som – hvis man ser på kategorien af vine, der allerede er beskyttet – kun gælder for rødvin eller rosévin.

Denne grænse, der er højere end den tidligere, skyldes også, at produktspecifikationen er blevet udvidet med hvidvine fremstillet af denne druesort, hvor målet er at sikre en udpræget friskhed, som er vanskelig at opnå med den produktionsgrænse, der tidligere var fastsat for druesorten.

Type ændring: standard

Sorten Albillo Mayor, der navnlig skal anvendes til fremstilling af hvidvine, kræver, at der fastsættes et specifikt maksimalt udbytte pr. hektar. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**11. Tilføjelse af sorten albillo mayor som primær sort (afsnit 6 i produktspecifikationen og afsnit 1.7 i enhedsdokumentet)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Beskrivelse og begrundelse: Albillo Mayor, der altid har været den mest fremtrædende grønne druesort i området, bliver den primære sort.

Medtagelsen af hvidvine i produktspecifikationen skal nødvendigvis afspejle den store andel af Albillo Mayor-druer, og denne druesort skal derfor betegnes som den primære sort i stedet for blot at være nævnt som en godkendt sort.

Der er flere grunde til, at det er nødvendigt at gøre Albillo Mayor til den primære sort til fremstilling af hvidvin i Ribera del Duero-distriktet:

- Det er for det første den eneste grønne druesort, der er godkendt i området.
- Det er for det andet den grundlæggende sort til fremstilling af de hvidvine, der afsættes af de registrerede vingårde, og dens succes i handelen og hos vinkeskperter skaber øget interesse hos forbrugerne.
- Der er for det tredje tale om den mest fremtrædende traditionelle grønne druesort i det beskyttede område, hvis særpræg er tæt forbundet med hvidvinens særlige egenskaber, og som derfor må betragtes som den primære sort til fremstilling af Ribera del Duero-hvidvine.

I betragtning af de ovennævnte betingelser anses det med hensyn til medtagelse af hvidvine i det beskyttede område for mere hensigtsmæssigt at definere Albillo Mayor som den primære sort for at sikre, at vine i området har de særlige egenskaber, som traditionen tilsiger.

Historisk set har sorten Albillo Mayor altid været dyrket på vingårde i området side om side med sorten Tempranillo, hvilket er årsagen til, at de to druesorter er dem, der karakteriserer Ribera del Duero-vinene.

Type ændring: standard

Sorten Albillo Mayor, der anvendes specifikt til fremstilling af hvidvin, har altid været godkendt og udgør den mest fremtrædende grønne druesort i området. Der er tale om en anerkendelse og ikke om en ændring. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**12. Medtagelse af en undtagelse for historiske mindre udbredte sorter (afsnit 6 i produktspecifikationen)***Beskrivelse og begrundelse*

Medtagelse af druer fra historiske vinmarker i kategorien af beskyttede vine.

Det har altid været traditionel praksis at anvende visse langt mindre udbredte sorter sammen med de primære sorter, også efter at oprindelsesbetegnelsen for rosévine/»claret» blev indført (som fastsat i de særlige regler, der fandtes, før produktspecifikationen blev udarbejdet).

Markerne med de forskellige historiske sorter i området er desuden en vigtig kilde til genetisk mangfoldighed, eftersom de er opnået ved omfattende selektion over flere generationer, hvilket har sikret en perfekt tilpasning til området, og det er kontrolorganets hensigt at bevare og fremme denne tradition i området med det primære formål at tage højde for de ændrede forhold, bl.a. som følge af global opvarmning.

Hertil kommer, at den nuværende efterspørgsel på markedet efter mere friske og mere komplekse vine viser, at det vil være hensigtsmæssigt at anvende disse sorter i større omfang, hvilket de erhvervsdrivende ofte har anmodet om.

Type ændring: standard

Denne ændring har ikke væsentlig indvirkning på produktets egenskaber, der forbliver som beskrevet i afsnittet om tilknytning. Formålet er at forene den traditionelle praksis og mulighederne i forbindelse med de sorter, der dyrkes i området, med nye ønologiske tendenser for at opnå et produkt af høj kvalitet, der afspejler forbrugernes nuværende smag. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**13. Ajourføring af formuleringen af tilknytningen (afsnit 7 i produktspecifikationen og afsnit 1.8 i enhedsdokumentet)***Beskrivelse og begrundelse*

Ubetydelige ændringer i formuleringen af tilknytningen for at tydeliggøre visse begreber og berettige de foreslåede ændringer.

De foreslåede ændringer af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »RIBERA DEL DUERO« medfører ingen væsentlig ændring af tilknytningen og rejser ingen tvivl herom, men det har været nødvendigt at gennemgå den for at tydeliggøre visse begreber, bl.a. for at understrege, at de pågældende ændringer er berettigede og ikke bryder sammenhængen.

Type ændring: standard

Dette er ikke en væsentlig ændring, men blot en mere passende ny formulering. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**14. Ændring af afsnit 8 vedrørende yderligere gældende krav (afsnit 8 i produktspecifikationen og afsnit 1.9 i enhedsdokumentet)***Beskrivelse og begrundelse*

Ændringer af afsnit 8 med titlen »Yderligere gældende krav« for at ajourføre de retlige rammer og tydeliggøre visse begreber såsom registreringspligten, undtagelser fra anvendelse af udbytte, dokumentation for aftapning på stedet og mærkningsoplysninger. Det gøres også muligt at anvende bosættelser som mindre geografiske enheder.

Dette afsnit er således blevet gennemgået i sin helhed for at tydeliggøre upræcise begreber og tilpasse deres formulering til de gældende regler.

For så vidt angår anvendelsen af den fakultative oplysning om navnet på en mindre geografisk enhed gøres det muligt at henvise til navne på kommuner og mindre lokale enheder (bosættelser) i det geografiske område efter anmodning fra sektoren og nutidens forbrugere, som sætter mere pris på, at produktets oprindelse er angivet.

Der er tale om en præcis afgrænsning af disse bosættelser, som svarer til en administrativ inddeling.

Type ændring: standard

De ændringer, der foreslås for dette afsnit, har ingen indvirkning på den betegnelse, der skal beskyttes, og medfører ingen nye restriktioner for afsætningen. Den pågældende ændring svarer som følge heraf ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

**15. Ajourføring af afsnit 9.b. vedrørende kontrol af produktspecifikationens overholdelse: kontrolopgaver (afsnit 9.b i produktspecifikationen)**

*Beskrivelse og begrundelse*

Beskrivelse og begrundelse: Ajourføring af afsnittet om kontrolopgaver.

Akkrediteringsproceduren i henhold til standard UNE-EN-ISO 17065, som kontrolorganet er i færd med at udarbejde, gør det nødvendigt at gennemgå dette afsnit, som skal stemme overens med principperne i den nævnte standard.

Type ændring: standard

Ændringen svarer ikke til nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

ENHEDSDOKUMENT

**1. Betegnelse**

Ribera del Duero

**2. Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

**3. Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

**4. Beskrivelse af vinen/vinene**

UNG RØDVIN ELLER UNG RØDVIN I EGETRÆSFADE

UNGE VINE (uden lagring eller lagret og/eller gæret på fad i mindre end tre måneder)

Udseende: klar farve med middel eller mere udtalt intensitet og toner, der spænder fra purpurrød til violetrød.

Duft: aromaer af friske røde bær og/eller sorte bær med middel intensitet.

Smag: friske og afbalancerede vine som følge af syreindholdet med moderat eller svag fylde og ret kort eftersmag.

UNGE VINE I EGETRÆSFADE (lagret og/eller gæret på fad i mere end tre måneder)

Udseende: klar farve med middel eller mere udtalt intensitet og toner, der spænder fra purpurrød til violetrød.

Duft: aromaer af friske røde bær og/eller sorte bær og aromaer fra lagring på egetræsfad.

Smag: friske og afbalancerede vine som følge af syreindholdet med moderat fylde og ret kort eftersmag.

De fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, skal under alle omstændigheder overholde de grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

| Generelle analytiske karakteristika                               |                         |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)                        |                         |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)                      | 11,5                    |
| Totalt syreindhold, minimum                                       | 4 g/l udtrykt i vinsyre |
| Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. l) (*) | 0,833                   |
| Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)   | 150                     |

(\*) 0,833 milliækvivalent pr. liter for hver volumenprocent alkohol, der er opnået for årgangen. Vine, der er over et år gamle, må ikke overskride den således beregnede grænse: 1 g/l op til 10 % vol. alkohol plus 0,06 g/l for hver volumenprocent alkohol over 10.

#### »CRIANZA«

Udseende: klar farve med middel eller mere udtalt intensitet og toner, der spænder fra granatrød til purpurrød. Ingen kuldioxid.

Duft: aromaer af friske røde bær og/eller sorte bær og aromaer fra lagring på egetræsfad med middel eller mere udtalt intensitet.

Smag: afbalancerede og fyldige vine med tilpas syrlig friskhed og middellang til lang eftersmag.

De fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, skal under alle omstændigheder overholde de grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

| Generelle analytiske karakteristika                               |                               |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)                        |                               |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)                      | 11,5                          |
| Totalt syreindhold, minimum                                       | 4 milliækvivalenter pr. liter |
| Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. l) (*) | 0,833                         |
| Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)   | 150                           |

(\*) 0,833 milliækvivalent pr. liter for hver volumenprocent alkohol, der er opnået for årgangen. Vine, der er over et år gamle, må ikke overskride den således beregnede grænse: 1 g/l op til 10 % vol. alkohol plus 0,06 g/l for hver volumenprocent alkohol over 10.

#### RØD »RESERVA« OG »GRAN RESERVA« OG ANDRE RØDVINE, DER ER OVER TO ÅR GAMLE

##### »RESERVA« og »GRAN RESERVA«

Udseende: dyb eller let uklar farve med middel eller mere udtalt intensitet og med toner, der spænder fra teglrød til purpurrød. Ingen kuldioxid.

Duft: aromaer fra lagring på egetræsfad med middel intensitet og med et eventuelt strejf af frugtkompot, men ikke frisk frugt.

Smag: afbalancerede og fyldige vine med tilpas syrlighed og middellang til lang eftersmag.

##### ANDRE VINE, DER ER OVER TO ÅR GAMLE (lagret og/eller gæret på fad i mere end tre måneder)

Udseende: dyb eller let uklar farve med middel eller mere udtalt intensitet og med toner, der spænder fra teglrød til violetterød.

Duft: aromaer fra lagring på egetræsfad.

Smag: afbalancerede og fyldige vine med tilpas syrlighed og middellang til lang eftersmag.

De fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, skal under alle omstændigheder overholde de grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

| Generelle analytiske karakteristika                               |                         |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)                        |                         |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)                      | 11,5                    |
| Totalt syreindhold, minimum                                       | 4 g/l udtrykt i vinsyre |
| Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. l) (*) | 0,833                   |
| Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)   | 150                     |

(\*) 0,833 milliækvivalent pr. liter for hver volumenprocent alkohol, der er opnået for årgangen. Vine, der er over et år gamle, må ikke overskride den således beregnede grænse: 1 g/l op til 10 % vol. alkohol plus 0,06 g/l for hver volumenprocent alkohol over 10.

#### ROSÉ / »CLARETE«

##### Uden lagring

Udseende: klar farve med noter, der spænder fra løgskal til hindbærrød, til tider grålig.

Duft: aromaer af røde bær og/eller frugt.

Smag: afbalancerede og friske vine med middel eller høj syrlighed og let eller moderat fylde.

##### Med lagring

Udseende: dyb farve med noter, der spænder fra løgskal til hindbærrød, til tider grålig.

Duft: aromaer af friske bær eller kompot af røde bær og/eller frugt ledsaget af træaromaer. Vine af typen »reserva« og »gran reserva« kan være uden frugtaromaer.

Smag: afbalancerede og friske vine med middel eller høj syrlighed og let eller moderat fylde.

De fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette afsnit, skal under alle omstændigheder overholde de grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

| Generelle analytiske karakteristika                               |                           |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)                        |                           |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)                      | 11                        |
| Totalt syreindhold, minimum                                       | 4,3 g/l udtrykt i vinsyre |
| Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. l) (*) | 0,833                     |
| Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)   | 180                       |

(\*) 0,833 milliækvivalent pr. liter for hver volumenprocent alkohol, der er opnået for årgangen. Vine, der er over et år gamle, må ikke overskride den således beregnede grænse: 1 g/l op til 10 % vol. alkohol plus 0,06 g/l for hver volumenprocent alkohol over 10.

#### HVIDVINE

##### Uden lagring

Udseende: klar farve med et strejf af strågul.

Duft: aromaer af forskellig frugt, undertiden med vegetabiliske noter.

Smag: afbalancerede og friske vine med middel eller høj syrlighed og let eller moderat fylde.

*Med lagring*

Udseende: dyb farve, der spænder fra strågul til gylden. Vine med de traditionelle benævnelser »crianza«, »reserva« eller »gran reserva« kan have samme farve som gammelt guld.

Duft: aromaer af forskellig frisk frugt eller frugtkompot ledsaget af træaromaer. Vine af typen »reserva« og »gran reserva« kan være uden frugtaromaer.

Smag: afbalancerede og friske vine med middel eller høj syrlighed og let eller moderat fylde.

Totalt minimumssyreindhold:

0,65 g/l for vin, der ikke er gæret eller ikke er lagret på fad (10,83 milliækvivalenter/l)

0,8 g/l for vin, der er gæret og/eller lagret på fad (13,33 milliækvivalenter/l)

| Generelle analytiske karakteristika                             |                           |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)                      |                           |
| Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)                    | 11                        |
| Totalt syreindhold, minimum                                     | 4,5 g/l udtrykt i vinsyre |
| Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. l)   | 10,83                     |
| Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter) | 180                       |

## 5. Vinframstillingsmetoder

### a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Dyrkningsmetode

Vinmarkerne skal som minimum have nået den tredje vækstcyklus efter plantning for at kunne omfattes af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ribera del Duero«.

Dyrkningsmetode

Ved nyplantning skal der som minimum plantes 2 000 vinstokke pr. hektar.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

19,1 grader Brix (11 grader Beaumé) for blå druesorter og 17,9 grader Brix (10,5 grader Beaumé) for grønne druesorter.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Den øvre grænse ligger på 72 liter vin eller most pr. 100 kg høstede druer.

Lagringsbetingelser

Særlig ønologisk fremgangsmåde

»CRIANZA«: rødvine, der lagres i mindst 24 måneder, heraf mindst 12 måneder i egetræsfade. Rosévine / »claretes« og hvidvine, der lagres i mindst 18 måneder, heraf mindst seks måneder i egetræsfade.

»RESERVA«: rødvine, der lagres i mindst 36 måneder, heraf mindst 12 måneder i egetræsfade og den resterende tid i flasker. Rosévine/»claretes« og hvidvine, der lagres i mindst 24 måneder, heraf mindst seks måneder i egetræsfade og den resterende tid i flasker.

»GRAN RESERVA«: rødvine, der lagres i mindst 60 måneder, heraf mindst 24 måneder i egetræsfade og den resterende tid i flasker. Rosévine/»claretes« og hvidvine, der lagres i mindst 48 måneder, heraf mindst seks måneder i egetræsfade og den resterende tid i flasker.

Lagringsbetingelser

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Benævnelsen »ROBLE/BARRICA«

Rødvine, rosévine/»claretes« og hvidvine, der lagres i mindst tre måneder på fad.

Lagringsbetingelser

Særlig ønologisk fremgangsmåde

For benævnelserne »CRIANZA«, »RESERVA« og »GRAN RESERVA« må egetræsfadene maksimalt rumme 330 liter.

For benævnelsen »ROBLE/BARRICA« ligger det maksimale rumindhold på 600 liter.

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Ved fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »RIBERA DEL DUERO« anvendes druesorterne i følgende forhold for de enkelte vintyper.

Rødvine skal indeholde mindst 95 % druer fra blå druesorter, der er godkendt i denne produktspecifikation. Sorten Tempranillo, Tinto Fino eller Tinta del País må ikke udgøre en andel på under 75 % i disse vine.

Rosévine/»claretes« skal fremstilles med mindst 50 % blå druesorter, der er godkendt i denne produktspecifikation.

Hvidvine skal fremstilles med mindst 75 % Albillo Mayor.

b. Maksimalt udbytte

BLÅ DRUESORTER

7 000 kg druer pr. hektar

BLÅ DRUESORTER

50,4 hektoliter pr. hektar

GRØNNE DRUESORTER

9 500 kg druer pr. hektar

GRØNNE DRUESORTER

68,4 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænsning af det geografiske område

PROVINSEN BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA og SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO og VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA og ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA og ZAZUAR.

PROVINSEN SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA og VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROVINSEN SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE og ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDOS, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO og ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN og SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN og VILLÁLVARO).

PROVINSEN VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA og PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) og VALDEARCOS DE LA VEGA.

## 7. Primære druesorter

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO – TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

## 8. Tilknytning til det geografiske område

1. Jordbundsforholdene og klimaet i det geografiske område, der er afgrænset i afsnit 5, giver vinene fra dette område deres særlige karakter. De lokale sorter, der svarer til de primære druesorter, vidner således om, at druer dyrket i dette område har visse særlige nuancer, som give disse lokale sorter deres berettigelse.

Denne forskel resulterer i vine med en afbalanceret naturlig syrlighed, der for rødvines vedkommende kendetegnes ved et højt fenolindhold med synlige blå toner af anthocyanin og vitisin samt garvesyre med høj polymerkvalitet.

2. Klimaet, der især skyldes områdets generelt høje beliggenhed, har stor indflydelse på druerne, men det er i sidste ende den tidligere nævnte langsomme modning kombineret med den store temperaturforskel mellem dag og nat, der danner grundlag for en fremragende udvikling af interessante bestanddele i løbet af dagen, samtidig med at den metaboliske forbrænding af disse bestanddele er beskeden i løbet af natten. Den lange modningstid dæmper desuden garvesyren på en naturlig måde.

3. Det produktionsområde, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »RIBERA DEL DUERO«, er derfor velegnet til fremstilling af kvalitetsvine, såfremt udbyttet begrænses, og der ikke anvendes sene sorter. Området får masser af lys (over 2 400 solskinstimer om året), og temperaturerne er høje om sommeren, hvor druerne skifter farve og modnes, hvilket er nødvendigt for at opnå et højt indhold af polyfenoler.

Det afgrænsede område gør det kort sagt muligt at fremstille kvalitetsvine, men kræver tilpasning i forhold til udplantningssted og druesorter, vinstokkenes robusthed, dyrkningsarbejdet osv.

4. Naturen i produktionsområdet med hensyn til højdeforhold, klima og jordbund har sikret en optimal udvikling af vinstokkene, som har gennemgået en enestående tilpasning gennem tiden.

Ud over de særlige lokale forhold, der allerede er beskrevet, har druesorten Tinto Finos egenskaber i området også stor betydning, eftersom de giver vinene en unik karakter. Denne tilpasning af druesorten, som er blevet en hjemmehørende sort, giver råvaren et fortrin med hensyn til fremstilling af fine vine og navnlig gemmevine, hvilket både fremgår af forbrugernes århundredlange præference og af den nuværende afsætning af de beskyttede vine.

Druesorten Albillo Mayor kan ligeledes betragtes som den primære hjemmehørende grønne druesort i området, da den historisk set er den mest populære i området, og man traditionelt altid har fremstillet lokale hvidvine af denne druesort.

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

Aftapning i det afgrænsede område

Retlig ramme:

den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

emballage i det afgrænsede geografiske område

**Beskrivelse af betingelsen:**

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og lagring af vinen. De organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der er beskrevet i denne produktspecifikation, kan således kun opnås, hvis alle dele af vinens bearbejdning finder sted i produktionsområdet. Da aftapningen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »RIBERA DEL DUERO« er en afgørende fase i forhold til at opnå de kendetegn, der er fremgår af produktspecifikationen, skal denne aftapning foregå på bedrifter med aftapningsanlæg, der er registreret i produktionsområdet, for at bevare vinenes kvalitet, garantere deres oprindelse og muliggøre kontrol.

**Mærkningsregler****Retlig ramme:**

EU-retten

**Type yderligere betingelse:**

supplerende bestemmelser om mærkning

**Beskrivelse af betingelsen:**

Den geografiske betegnelse »RIBERA DEL DUERO« skal fremgå af etiketten på alle vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Den traditionelle benævnelse, der erstatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er Denominación de Origen (DO) (oprindelsesbetegnelse).

**Mærkningsregler****Retlig ramme:**

organ, der administrerer BOB/BGB, når dette er fastsat af medlemsstaterne

**Type yderligere betingelse:**

supplerende bestemmelser om mærkning

**Beskrivelse af betingelsen:**

De traditionelle benævnelser »CRIANZA«, »RESERVA« og »GRAN RESERVA« kan angives på etiketten på beskyttede vine, såfremt de opfylder de lagringsbetingelser, der er fastsat i produktspecifikationen (afsnit 3.b.2).

Benævnelsen »ROBLE/BARRICA« kan angives på etiketten på beskyttede vine, såfremt de opfylder de lagringsbetingelser, der er fastsat i produktspecifikationen (afsnit 3.b.2).

**Mærkningsregler****Retlig ramme:**

organ, der administrerer BOB/BGB, når dette er fastsat af medlemsstaterne

**Type yderligere betingelse:**

supplerende bestemmelser om mærkning

**Beskrivelse af betingelsen:**

For vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »RIBERA DEL DUERO« kan der eventuelt henvises til navnet på en af de mindre geografiske enheder (bosættelser), der er opregnet i afsnit 5 i dette dokument, forudsat at 85 % af de druer, der er anvendt til fremstilling af vinen, stammer fra marker i den nævnte geografiske enhed.

**Link til produktspecifikationen**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a)

---

**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 73/09)

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

**MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING**

**»Cornas«**

**PDO-FR-A0697-AM01**

**Meddelelsesdato: 20. december 2019**

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

**1. Definition af det geografiske område og området i umiddelbar nærhed**

Der er medtaget en henvisning til den officielle geografiske kode fra 2019 i punkt IV i produktspecifikationen for at præcisere listen over de kommuner, der udgør det geografiske område og området i umiddelbar nærhed.

Denne henvisning gør det med hensyn til området i umiddelbar nærhed muligt at verificere, at kommunerne »Mercurol« og »Veauunes« i departementet Drôme er samlet under navnet »Mercurol-Veauunes«.

Denne ajourføring er foretaget i enhedsdokumentets punkt om supplerende betingelser.

**2. Vindyrkningsmetoder**

Punkt VI i produktspecifikationen om dyrkning af vinmarkerne er suppleret med en bestemmelse om, at der skal plantes plantemateriale, som er fri for gylden skørbladsbakteriose (flavescence dorée). Bestemmelsen med denne formulering er medtaget i enhedsdokumentets punkt om vinfremstillingspraksis og dyrkningsmetoder:

»Fra 1. januar 2020 skal plantning af vinstokke og erstatninger ske med plantemateriale, der har været genstand for varmtvandsbehandling eller enhver anden behandling, der er godkendt af landbrugsministeriet til bekæmpelse af gylden skørbladsbakteriose (flavescence dorée).«

**ENHEDSDOKUMENT**

**1. Betegnelse**

Cornas

**2. Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

**3. Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

**4. Beskrivelse af vinen/vinene**

Oprindelsesbetegnelsen »Cornas« er forbeholdt stille rødvine.

Vinene skal have et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 %.

Vinene har på aftapningstidspunktet et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter.

På aftapningstidspunktet har vinene et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på:

- højst 3 gram pr. liter for vine med et naturligt alkoholindhold i volumen på højst 13,5 %
- højst 4 gram pr. liter for vine med et naturligt alkoholindhold i volumen på over 13,5 %.

Efter berigelsen må vinene ikke have et samlet alkoholindhold i volumen på over 13,5 %.

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

Vinene er udelukkende rødvine, og »Cornas« er den eneste kontrollerede oprindelsesbetegnelse blandt alle de vine, der betegnes som »Côtes du Rhône septentrionales«, hvor vinen udelukkende fremstilles af druesorten syrah N.

Vinene har altid en meget mørk, karakteristisk granatrød farve, som kan være næsten sort, og som med alderen udvikler ravfarvede nuancer. De er kraftige og velstrukturerede, og de når deres højdepunkt efter lang tids lagring. På grund af denne struktur betegnes de ofte som »virile«.

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

## 5. Vinfremstillingsmetoder

### a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

#### Dyrkningspraksis

- Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 400 vinstokke pr. ha.
- Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 2,30 m<sup>2</sup>. Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene i samme række.
- Afstanden mellem rækkerne af vinstokke må højst være 2,50 m.

Vinstokkene beskæres, så der er højst 8 skud pr. stok, ved hjælp af følgende teknikker:

- kort beskæring (gobelet-beskæring eller Royat-beskæring med en eller to arme)
- enkelt eller dobbelt Guyot-beskæring.

Kordonens maksimale højde er 0,60 m. Denne højde måles fra jorden og indtil nederste del af strukturens arme.

- Vinene fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft. Druerklaserne transporteres i hel tilstand til fremstillingsstedet.

Fra 1. januar 2020 skal plantning af vinstokke og erstatninger ske med plantemateriale, der har været genstand for varmtvandsbehandling eller enhver anden behandling, der er godkendt af landbrugsministeriet til bekæmpelse af gylde skørbladsbakteriose.

#### Særlig ønologisk fremgangsmåde

- Enhver varmebehandling af de høstede druer ved en temperatur på over 40 °C er forbudt.
- Anvendelse af træflis er ikke tilladt.

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«).

b. *Maksimal udbytter*

46 hektoliter pr. hektar.

## 6. Afgrænset geografisk område

Druehøsten, vinfremstillingen og vinbehandlingen finder sted i kommunen Cornas i departementet Ardèche.

## 7. Primære druesorter

Syrah N – Shiraz

## 8. Tilknytning til det geografiske område

I inddelingen af kontrollerede oprindelsesbetegnelser fra Rhônedalen hører den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cornas« med til kategorien af »Crus des Côtes du Rhône«.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cornas« hører til den nordlige del af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Côtes du Rhône« og er den sydligste af rødvinene i denne kategori.

Vinmarkerne er således beliggende på Rhôneflodens højre bred over for byen Valence og er klemte inde mellem de geografiske områder for de kontrollerede oprindelsesbetegnelser »Saint-Péray« og »Saint-Joseph«.

Det afgrænsede geografiske område omfatter udelukkende kommunen Cornas i departementet Ardèche.

Det geografiske område for betegnelsen »Cornas« udgøres af et solbeskinnet og varmt amfiteater, der hovedsagelig består af granit, og som ligger i læ for vinden. På områdets skråninger er der vinterrasser, der understøttes af de lave mure, som vinavlerne tålmodigt har opført og fortsat vedligeholder for at bevare både produktionspotentialet og det hermed forbundne landskab.

Ved at fastholde traditionen med at høste druerne ved håndkraft er producenterne af »Cornas«-vine med til at bevare særpræget og kendetegnene ved disse vindyrkningsarealer på skråningerne.

Mesoklimaet er måske det grundlæggende element, der har lagt navn til kommunen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, eftersom »Cornas« betyder »brændt jord« på keltisk. På grund af de milde klimaforhold modnes druerne tidligt, og dette forklarer, hvorfor høsten ofte begynder en uge tidligere i »Cornas«, selv om vinmarkerne kun ligger 12 km syd for området for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Hermitage«.

Alle disse naturlige forhold har gjort det muligt for vinavlerne at plante druesorten syrah N på dette sted – en druesort, der er karakteristisk for dette område, selv om den også har spredt sig til andre regioner. Druerne, der stammer fra omhyggeligt afgrænsede parceller, bliver tidligt modne og giver virile vine, der er kendetegnet ved en sort farve, rigelige, men silkebløde tanniner, kraftige aromaer, en struktur, der gør vinene gemmeegnede, og en enstemmig og internationalt anerkendt kvalitet, der har været værdsat i flere århundreder, sådan som de omfattende arkiver vidner om.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cornas« baserer udelukkende sit omdømme på rødvin på samme måde som naboen, den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Saint-Péray«, der udelukkende omfatter hvidvin.

Ud over de organoleptiske kendetegn, vinmarkernes beskedne størrelse og klimaet får »Cornas« sit særpræg og sin identitet fra enhedsaspektet (én kommune, én druesort og jord, der hovedsagelig består af granit).

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

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

*Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen*

Beskrivelse af betingelsen:

- a) 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.
- b) På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Cru des Côtes du Rhône« eller »Vignobles de la Vallée du Rhône« som større geografisk enhed. Betingelserne for at angive den større geografiske enhed »Vignobles de la Vallée du Rhône« er fastlagt i den aftale, der er indgået mellem de forskellige berørte beskyttelses- og forvaltningsorganer.

*Område i umiddelbar nærhed*

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er genstand for undtagelsen vedrørende vinenes fremstilling, består af følgende kommuners område i henhold til den officielle geografiske kode af 1. januar 2019:

- Departementet Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilliac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux og Vion
- Departementet Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veaudes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors og Valence
- Departementet Isère: Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel og Vienne
- Departementet Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Mallevall, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez og Vérin
- Departementet Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe og Tupin-et-Semons.

#### **Link til produktspecifikationen**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-352971f9-f819-4a53-8429-9ee9238c98c4](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-352971f9-f819-4a53-8429-9ee9238c98c4).

**Offentliggørelse af det ændrede enhedsdokument efter godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

(2020/C 73/10)

Europa-Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansøgningen om godkendelse af denne mindre ændring kan findes i Kommissionens eAmbrosia-database.

ENHEDSDOKUMENT

»WEST COUNTRY LAMB«

EU nr.: PGI-UK-0667-AM02 – 1. august 2018

BOB ( ) BGB (x)

1. **Betegnelse**

»West Country Lamb«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

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

»West Country Lamb« er navnet, som anvendes for slagtekroppe og udskæringer af lammekød fra får, der er født og opvokset i West Country-området i England og slagtet i overensstemmelse med Meat South West (MSW) eller tilsvarende standarder.

Fårets alder må på slagtetidspunktet ikke overstige 12 måneder. Kød fra dyr, som blev i) født før den 1. oktober i et givent år og ii) slagtet mellem den 1. januar og den 30. april i det følgende år, skal modnes. Det kan omfatte mindst fem dages nedkøling mellem slagtning og salg til den endelige forbruger eller en af de modningsprocesser, der er specificeret i kød- og husdyrskommissionens (Meat & Livestock Commission) retningslinjer for lammekød fra 1994 (disse omfatter elektrisk stimulering og ophængning i bækkenknogle). Den endelige slagtevægt skal ligge mellem 9 kg og 26 kg.

Den specifikke fodring med græsafrøder forbedrer den kemiske sammensætning af muskelmassen i lammekødet (se tabel 1 nedenfor) samt kødets organoleptiske kvaliteter sammenlignet med får, der fodres med kraftfoder.

<sup>(1)</sup> EFT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

Tabel 1.

**Fedtsyreindhold (mg/100 g) og indhold af E-vitamin (mg/kg) i lændemuskel fra lam**

|                     | Græs | Kraftfoder |
|---------------------|------|------------|
| 18:2 <sup>(1)</sup> | 98   | 143        |
| 18:3 <sup>(2)</sup> | 52   | 29         |
| EPA <sup>(3)</sup>  | 23   | 15         |
| DHA <sup>(4)</sup>  | 6,5  | 4,9        |
| E-vitamin           | 4,6  | 1,9        |
| 18:2/18:3           | 1,9  | 5          |

<sup>(1)</sup> linolsyre<sup>(2)</sup> linolensyre<sup>(3)</sup> eicosapentaensyre<sup>(4)</sup> docosahexaensyre

Dette gør kødet mere velsmagende og giver en fremragende smagsoplevelse. Fedtets farve kan variere fra hvid til cremefarvet, men den specifikke ernæring fremmer cremefarven. Kødet farve varierer fra rosa til mørkerød. Modningsprocessen giver kødet en mørkere rød farve. For at opnå den bedste spisekvalitet bør slagtekroppe med følgende klassificering (ifølge EUROP-systemet) anvendes:

Slagtekroppe med kropsbygning O eller bedre og et fedtindhold mellem klasse 2 og 3H. Slagtekroppens størrelse kan variere efter markedets præferencer og typen af får.

|                          |   | Større fedtindhold => |   |    |    |    |     |   |
|--------------------------|---|-----------------------|---|----|----|----|-----|---|
| Bedre<br>kropsbygning => |   | 1                     | 2 | 3L | 3H | 4L | 4HL | 5 |
|                          | E |                       |   |    |    |    |     |   |
|                          | U |                       |   |    |    |    |     |   |
|                          | R |                       |   |    |    |    |     |   |
|                          | O |                       |   |    |    |    |     |   |
|                          | P |                       |   |    |    |    |     |   |

Efter slagtning kan »West Country Lamb« markedsføres i følgende forskellige former:

- Hel slagtekrop uden ikke-spiseligt slagteaffald, skind, hoved og fødder. Nyrer og dertilhørende fedt kan forblive på stedet.
- Hel side: halvdelen af slagtekroppen delt på langs.
- Primære udskæringer: produceret ved at opdele slagtekroppe/sider i mindre, velkendte dele (for at imødekomme forbrugerpræferencer). Disse udskæringer kan tilbydes udbenet eller ikke-udbenet i beskyttende emballage.
- Spiseligt slagteaffald fjernet før klassificering.

»West Country Lamb« kan sælges ferskt (kølet) eller frosset.

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

Lammene kan fodres med tilskud under fravæningen og slutfedningen. I så fald registrerer avleren ingredienserne og indkøbet, og disse oplysninger kontrolleres af kvalitetsinspektørerne for at sikre, at indtaget af grønfoder er mindst 70 %. Ordningen kræver et omfattende system med en passende græsningsperiode, som typisk er på to måneder, før slagtning.

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

Lammene skal være født, opdrættet og slutfedet i West Country-området.

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

—

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

—

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

Det geografiske område består af de seks amter Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset og Wiltshire, som sammen udgør West Country-området i England.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart:

Forbindelsen mellem »West Country Lamb« og det geografiske område er baseret på en bestemt kvalitet og andre kendetegn ved produktet.

West Country-området i England beskrives som en halvø præget af græsmarker. Sondringen mellem græsmarker og agerjord skyldes til dels de forskellige jordbundstyper. West Country-området har forholdsvis meget grå- og brunjord, som er gunstig for græsvækst, men ikke ideelt til agerbrug. Agerbrugsarealer består i større omfang af ler- og sandjord, som lettere kan drænes. Ydermere har West Country-området i England de højeste gennemsnits-, minimums- og maksimumstemperaturer i Det Forenede Kongerige.

West Country-området er det største landbrugsområde i England. Områdets miljø er et af de mest righoldige i Det Forenede Kongerige. Bedrifterne i området skønnes at opdrætte 21 % af alle får i England, og dette har sammen med en andel på 24 % af landets oksekødsproduktion hjulpet området med at bevare sit landskab og sin kulturarv. Den store husdyrtæthed har fremmet udviklingen af en stor kødforarbejdningssektor, som skaber hårdt tiltrængte beskæftigelsesmuligheder i området.

West Country-områdets kombination af varme og milde temperaturer, jævnt fordelt regn gennem hele året og dyb, fugtholdig jord gør, at græs og foderplanter kan dyrkes og afgræsses næsten hele året rundt. Der vokser græs i store dele af området i over 300 dage om året. Denne helårige vegetationsperiode er normen for West Country-området og er grunden til, at husdyropdræt er så udbredt. Derudover ligger over 25 % af West Country-områdets græsmarker enten i nationalparker eller fredede områder, og området omfatter over 57 % af Det Forenede Kongeriges blomsterenge. Forskning fra universitetet i Bristol viser, at lammekød får en dybere og mere eftertragtet smag, når ernæringen består af græsaftgrøder frem for kraftfoder.

Ydermere kan der på grund af det unikke, milde klima og den helårige græsvækst i området produceres lam gennem hele året.

Produktets egenart:

Der fodres i stort omfang med frisk græs og konserveret græs i West Country-området. Det har en karakteristisk effekt på lammekødets kvalitet og næringsværdi, hvad angår fedtsyresammensætningen, indholdet af E-vitamin og sensorisk kvalitet. Videnskabelige eksperimenter har klart påvist denne effekt. De påviste en forskel i fedtsyresammensætningen mellem lam, som blev fodret med kornbaseret kraftfoder, og lam med en græs-baseret ernæring (tabel 1). De lam, som blev fodret med græs, havde en markant anderledes fedtsyreprofil end de lam, som blev fodret med kraftfoder. Der blev fundet mere linolsyre og dets afledte produkt (arachidonsyre), som begge er n-6-fedtsyrer (omega-6), i muskelmassen fra lam, som blev fodret med kraftfoder. Der blev fundet mere linolensyre og de deraf afledte fedtsyrer (eicosapentaensyre (EPA) og docosahexaensyre (DHA)), som alle er n-3-fedtsyrer (omega-3), i muskelmassen fra lam, som blev fodret med græs. Der blev fundet betydeligt større mængder n-6-fedtsyrer i forhold til n-3-fedtsyrer i de husdyr, som blev fodret med kraftfoder. Til menneskers kost anbefales det, at mængden af n-6-fedtsyrer ikke overstiger 4 gange mængden af n-3-fedtsyrer. Dette forholdstal blev let opnået ved lam, der blev fodret med græs, men ikke af lam, der blev fodret med kraftfoder. Et enkelt forholdstal mellem 18:2 og 18:3 illustrerer forskellen mellem lam, der blev fodret med græs, og lam, der blev fodret med kraftfoder: Som det fremgår af tabel 1, er forholdet 1,9 til 1 for lam med græs-baseret ernæring og 5 til 1 for lam med kraftfoder-baseret ernæring.

Græs i både frisk og konserveret form indeholder  $\alpha$ -linolensyre, der kan omdannes i dyrekroppen til langkædede n-3 (omega-3) flerumættede fedtsyrer, som er vigtige næringsstoffer i den menneskelige kost. Græs indeholder også E-vitamin, og både n-3-fedtsyrer og E-vitamin findes i højere koncentrationer i får, som er blevet fodret med græs. Disse næringsstoffer påvirker også kødets smag.

En græs- og grønfoderbaseret ernæring fører tydeligvis til en karakteristisk fedtsyreprofil i muskelmassen, som adskiller den fra ernæring baseret på kraftfoder. Værdier på ca. 1,5 % linolensyre, 0,7 % EPA og > 0,2 % DHA er karakteristisk for lam, som er opdrættet på græs. Disse tal er procentværdierne for de tilstedeværende fedtsyrer, hvilket er måden, hvorpå sammensætningen af fedtsyrer ofte beskrives. Denne effekt er gavnlig for West Country Lamb. E-vitamin, som findes naturligt i græs, optages af fårs muskel- og fedtvæv. Får, der blev fodret med græsensilage, havde en mindst dobbelt så høj koncentration af E-vitamin i muskelmassen som får, der blev fodret med kraftfoder. Dette gør, at kødet bibeholder sin kraftige, røde farve længere, når den udbydes i detailhandlen.

Britiske studier har konkluderet, at smagen af lammekød er bedre, hvis det kommer fra lam, der er blevet fodret med græs frem for korn. Kødet fra lam, der fodres med græs, ligger højere på skalaen for lammekøds smag end kød fra lam, der fodres med kraftfoder. Kødet fra lam med græs-baseret ernæring ligger ligeledes lavere på skalaen for afvigende smag.

En uafhængig undersøgelse viser, at de særlige egenskaber består i et lavt forhold af n-6-fedtsyrer til n-3-fedtsyrer og en høj koncentration af E-vitamin.

— Forholdet mellem 18:2 og 18:3 er mindre end 4 til 1.

— Indholdet af E-vitamin > 3 mg pr. kg i lændemusklens.

Polled Dorset- og Dorset Horn-racerne er blot to eksempler på områdets fåreracer, der har udviklet sig til at udnytte den næsten helårige græsvækst i området. Mange avlere benytter disse racer på grund af deres naturlige reproduktions-egenskaber, som betyder, at de også er i stand til at læmme om efteråret. Dermed kan avlere have lam parate til markedet allerede fra slutningen af januar. Andre lavlandsflokke læmmer i januar og februar, hvorimod der læmmes i april og maj på gårdene i højlandsområderne Bodmin Moor, Dartmoor og Exmoor. Dermed er der naturlig produktion og udbud af lam gennem hele året.

På grund af dets klima, topografi, geologi og den frodige græsvækst, som følger deraf, videregiver West Country-området i England særlige egenskaber til de får, der opdrættes i området, og dermed i kødet fra disse dyr. En stor del af områdets dyrkede arealer er græsmarker, som er ideelle til fåreavl og også kan bruges i produktionen af tilskudsfoder.

Der er en velfunderet og objektiv videnskabelig begrundelse for, at lam, der opdrættes og forarbejdes i West Country-området i England, har egenskaber, der er tæt forbundet med det geografiske område på grund af større tilgængelighed til og brug af græs i ernæringen, hvilket fører til højere koncentrationer af n-3-flerumættede fedtsyrer og E-vitamin i kødet.

Græsvæksten påvirkes af faktorer som jordtype, temperatur, regnmængde og solskin. En yderligere vigtig faktor er topografien, dvs. højden, hvor græsvæksten aftager, efterhånden som højden stiger. Det mere gunstige klima i West Country-området øger antallet af dage med græsvækst i området i forhold til andre områder. Der er græsvækst i over 220 dage om året i hele West Country-området, og i visse dele er der græsvækst i over 300 dage om året, hvilket ikke gælder for andre dele af Storbritannien.

## Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/762856/west-country-lamb-pgi-spec.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762856/west-country-lamb-pgi-spec.pdf)

**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 73/11)

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**

**»Corbières«**

**PDO-FR-A0671-AM02**

**Meddelelsesdato: 20/12/2019**

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

**1. Det geografiske område og området i umiddelbar nærhed**

Punkt IV, nr. 1 og 3, i produktspecifikationen om det geografiske område og området i umiddelbar nærhed er blevet ajourført i henhold til referencerne i den officielle geografiske kode fra 2019.

Navnet på tre kommuner er således blevet ajourført på listen over de kommuner, der udgør det geografiske område, nemlig »Fraise-des-Corbières«, »Mayronnes« og »Portel-des-Corbières«. Denne ajourføring ændrer ikke det geografiske områdes omfang.

Navnet på en kommune er blevet ajourført på listen over kommuner i området i umiddelbar nærhed, nemlig »Opoul-Périllos« i departementet Pyrénées-Orientales. Denne ajourføring ændrer ikke området i umiddelbar nærhed.

Enhedsdokumentet er blevet ajourført med hensyn til punkterne om »det afgrænsede geografiske område« og »supplerende betingelser – området i umiddelbar nærhed«.

**2. Vinstoksorter**

I punkt V i produktspecifikationen er der medtaget sekundære druesorter for at muliggøre en bedre tilpasning af plantematerialet til klima- og jordbundsforholdene i det geografiske område. Profilen for vinene med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse bevares, og denne tilføjelse gælder for højst 10 % af vinstoksorterne.

— Rødvin: tilføjelse af marselan N som sekundær druesort.

— Rosévin og hvidvin: tilføjelse af carignan blanc B og viognier B.

— Rosévin: Piquepoul noir N går fra at være primær druesort til at være sekundær druesort, og muscat à petits grains blancs B slettes fra listen over sekundære druesorter, da den ikke anvendes til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Punkterne om »primære vindruerarter« og »sekundære vindruerarter« i enhedsdokumentet er blevet ændret.

**3. Udbytte for rødvine**

Udbyttet for rødvine (punkt VIII i produktspecifikationen) er sat ned i forhold til udbyttet for rosévine og hvidvine, nemlig til 58 hl/ha i stedet for de 60 hl/ha, der tidligere var gældende for alle vinene.

Enhedsdokumentet er blevet ajourført med udbytteværdierne.

I tråd med ændringen af udbyttet for rødvine er den gennemsnitlige maksimale mængde pr. parcel for rødvine, som er medtaget i punkt VI i produktspecifikationen om forvaltning af vinmarkerne, ligeledes sat ned til 8 500 kg/ha i stedet for de 9 000 kg/ha, der oprindeligt var gældende for alle vinene. Denne ændring har ingen indvirkning på enhedsdokumentet.

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

#### 4. Ajourføring af ordlyden i punktet om mærkning

I punkt XII, nr. 2, litra b), i produktspecifikationen er ordlyden i den særlige mærkningsbestemmelse blevet ajourført, uden at der er tale om en ændring.

Den tidligere ordlyd var som følger:

» – På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Languedoc« som større geografisk enhed.

De skrifttegn, som anvendes for denne betegnelse, må hverken i højden eller bredden være større end halvdelen af de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.«

Ordet »betegnelse« er erstattet med »geografisk enhed«.

Ordene »kontrolleret oprindelsesbetegnelse« er erstattet med »oprindelsesbetegnelse«.

Ordlyden i punktet om »supplerende betingelser – mærkning« er blevet ajourført.

#### ENHEDSDOKUMENT

##### 1. Betegnelse

Corbières

##### 2. Type geografisk betegnelse

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

##### 3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

##### 4. Beskrivelse af vinen/vinene

Analytiske egenskaber

Der er tale om stille og tørre hvidvine, rødvine og rosévine.

Hvidvinene og rosévinene har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11,5 %.

Rødvinene har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 12 %.

På aftaringsstidspunktet og tidspunktet for markedsføring til forbrugerne har rødvinene et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter.

På aftaringsstidspunktet og tidspunktet for markedsføring til forbrugerne har rødvine med et naturligt alkoholindhold i volumen på højst 14 % et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 3 gram pr. liter, og rødvine med et alkoholindhold på over 14 % har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 gram pr. liter. Hvidvine og rosévine har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 gram pr. liter.

Det totale syreindhold, indholdet af flygtig syre 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) |  |
| Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)   |  |

*Beskrivelse af rødvinene*

Den tørre rødvin fremstilles ved sammenstikning af mindst to druesorter, og druesorten carignan N anvendes hyppigt i den forbindelse. Denne druesort tilfører struktur til vinene, mens de andre druesorter gør vinene runde og komplekse.

Der er generelt tale om vine, som er afbalancerede, velstrukturerede og kraftige, ofte med intense noter af røde frugter og krydderier.

De kan drikkes unge, men er særdeles gemmeegnede.

*Beskrivelse af rosévinene*

Rosévinen er en tør vin med en elegant næse, der oftest bærer præg af blomster- og frugtagtige noter. I munden er den først frisk og efterfølgende behageligt rund.

*Beskrivelse af hvidvinene*

Hvidvinen er en tør vin, der hovedsagelig er kendetegnet ved elegante aromaer af hvide blomster og en fin balance mellem den runde og fine karakter.

**5. Vinframstillingsmetoder***a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Ved fremstilling af rosévine er det udelukkende tilladt for vinproducenterne at bruge kul til ønologisk brug, når der er tale om most fra presning og unge vine, der stadig er i gæringsfasen, og i et forhold, som ikke må overstige 20 % af mængden af de rosévine, der fremstilles af den berørte vinproducent for den pågældende høst.

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

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. ha.

Afstanden mellem rækkerne af vinstokke må ikke overstige 2,5 m.

Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 2,5 m<sup>2</sup>. Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene i samme række.

Hvis der anvendes gobelet-beskæring, foretages der en kort beskæring af vinstokkene med højst seks grene pr. vinstok. Hver gren har højst to skud.

Hvis der anvendes Royat-beskæring, foretages der en kort beskæring af vinstokkene:

- enten med højst seks grene pr. vinstok, hvor hver gren har højst to skud
- eller med højst 10 grene pr. vinstok, hvor hver gren har højst ét skud.

Der kan gives tilladelse til vanding.

*b. Maksimal udbytter*

For hvidvine og rosévine

60 hektoliter pr. hektar.

For rødvine

58 hektoliter pr. hektar.

**6. Afgrænsning af det geografiske område**

Druehøsten, vinframstillingen og vinbehandlingen finder sted i følgende kommuner i departementet Aude i henhold til den officielle geografiske kode fra 2019:

Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyreperthuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escalles, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraisse-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-

Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vigneveille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières og Villetritouls.

## 7. Primære druesorter

Vermentino B – Rolle

Carignan N

Grenache N

Lledoner pelut N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

Cinsaut N – Cinsault

Marsanne B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Grenache blanc B

Macabeu B – Macabeo

Roussanne B

## 8. Tilknytning til det geografiske område

Corbièresmassivet danner en naturlig, historisk og kulturel barriere til Roussillonregionen, og massivets vindyrkningsarealer vender ud mod Middelhavet og Languedocsletten. Corbièresregionen udgjorde længe grænsen til Spanien, men mistede sin grænsestatus i 1659 med undertegnelsen af Pyrenæertraktaten, hvor »Nordcatalonien« blev knyttet til Frankrig.

Corbièresregionen strækker sig 60 km fra kysten ved Narbonne til indgangen til Carcassonne og består af en række forskellige bassiner, der er opdelt i fire eller fem meget forskelligartede geografiske enheder, som ligger let overlappet i dette unikke bjergmassiv.

Hele massivet er præget af et middelhavsklima, og med undtagelse af bjergtoppene er det middelhavsvegetation, der er dominerende og konkurrerer med vinstokkene om pladsen midt i en meget tør region, hvor vinden blæser næsten 300 dage om året.

Producenterne har gennem generationer skabt »Corbières«-vinene i denne opdeltte enhed, som er solbeskinnet, men vanskelig, og hvor de sjældne regnskyl om efteråret og foråret ofte er voldsomme.

De har forstået at tilplante arealerne med velegnede druesorter, og de har tilpasset dyrkningsmetoderne og driften til de forskellige forhold.

Druesorten carignan N, som er meget anvendt, er således stadig den foretrukne druesort under de vanskeligste forhold, da den egner sig perfekt til det varme, tørre og blæsende klima i området. Som supplement til denne druesort finder man sorterne grenache N, mourvèdre N og syrah N. Sidstnævnte modnes tidligt og plantes de steder, hvor jorden er dybere og køligere. Da den er vindfølsom, bindes den som regel op. Druesorten mourvèdre N, som modnes senere, finder man på den varmeste jord ved kyststrækningen og de steder, hvor der er læ. Druesorten grenache N ser man overalt på de magre og tørre skrånninger sammen med druesorten carignan N.

Ved at tilpasse druesorterne til de geografiske forhold i produktionsområdet gør vinavlerne det muligt for vinene at udfolde det potentiale, som de magre og stenede arealer har, da de giver rødvinene deres struktur og deres kraftfuldhed, og potentialet ved den dybere og køligere jord, som giver rosévinene deres karakteristiske frugtagtige aromaer. De udnytter samtidig de parceller, der ligger i læ, og som får de bløde tanniner og de karakteristiske frugtnoter (for rødvinenes vedkommende navnlig noter af røde frugter) til at komme til udtryk i rødvinene og rosévinene. Endelig gør middelhavsvarmen det muligt at fremstille runde og afbalancerede hvidvine.

Druesorternes komplementaritet er styrken ved vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Corbières«. Disse kendte vine var i lang tid genstand for en yderst veludviklet lokal handel, som muliggjorde deres meget store udbredelse på det franske marked.

De »fem sønner fra Carcassonne«, slottene Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes og Aguilar, vidner fra toppen af deres kalkholdige højderygge om »Corbières«-vinenes urolige fortid, dengang dramaet omkring katharerne udspillede sig i bjergene. Resterne af de storslåede klostre i Lagrasse og Fontfroide minder om munkenes vigtige rolle i dyrkningen af vin, som var den eneste plante, der kunne få mest muligt ud af de magre og tørre arealer omkring de kratbevoksede kalkplateauer, hedeområderne og klipperne, og som gav producenterne af »Corbières«-vine deres stolthed og dynamiske måde at holde den kontrollerede oprindelsesbetegnelses omdømme i hævd på.

#### 9. Yderligere gældende krav (aftapning, mærkning og andre krav)

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 matrikelregistreret lokalitet
- navnet fremgår af høstanmeldelsen.

Den navngivne matrikelregistrerede lokalitet skal være angivet umiddelbart efter navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse og 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.

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Languedoc« som større geografisk enhed.

De skrifttegn, som anvendes for denne betegnelse, må hverken i højden eller bredden være større end halvdelen af de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling og forarbejdning af vin, består af området i følgende kommuner:

- Departementet Aude: Argens-Minervois, Armissan, Auriac, Badens, Blomac, Bouilhonnac, Carcassonne, Castelnaud-d'Aude, Clermont-sur-Lauquet, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fajac-en-Val, Fleury, Greffeil, Laderne-sur-Lauquet, Lairière, Mailhac, Marcorignan, Marseillette, Mas-des-Cours, Massac, Montjoi, Moussan, Mouthoumet, Palaja, Paraza, Puichéric, Raissac-d'Aude, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Tourouzelle, Trèbes, Villedaigne og Vinassan
- Departementet Pyrénées-Orientales: Le Barcarès, Maury, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses-le-Château, Tautavel og Vingrau.

#### Link til produktspecifikationen

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-72919cce-47ac-43c8-bbfd-7524f14d9e66](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-72919cce-47ac-43c8-bbfd-7524f14d9e66)

---



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



**Den Europæiske Unions Publikationskontor**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**DA**