



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

64. årgang

10. maj 2021

Indhold

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2021/C 178/01	Euroens vekselkurs — 7. maj 2021	1
---------------	--	---

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2021/C 178/02	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	2
2021/C 178/03	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	10

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

7. maj 2021

(2021/C 178/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2059	CAD	canadiske dollar	1,4689
JPY	japanske yen	131,76	HKD	hongkongske dollar	9,3661
DKK	danske kroner	7,4361	NZD	newzealandske dollar	1,6730
GBP	pund sterling	0,86810	SGD	singaporeanske dollar	1,6061
SEK	svenske kroner	10,1263	KRW	sydkoreanske won	1 350,52
CHF	schweiziske franc	1,0963	ZAR	sydafrikanske rand	17,1863
ISK	islandske kroner	150,50	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7809
NOK	norske kroner	10,0125	HRK	kroatiske kuna	7,5345
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	17 208,37
CZK	tjekkiske koruna	25,682	MYR	malaysiske ringgit	4,9587
HUF	ungarske forint	358,01	PHP	filippinske pesos	57,747
PLN	polske zloty	4,5754	RUB	russiske rubler	89,4671
RON	rumænske leu	4,9265	THB	thailandske bath	37,588
TRY	tyrkiske lira	10,0019	BRL	brasilianske real	6,3801
AUD	australske dollar	1,5523	MXN	mexicanske pesos	24,2006
			INR	indiske rupee	88,6375

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

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2021/C 178/02)

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

MEDDELELSE OM EN STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Conca de Barberá«

PDO-ES-A1422-AM03

Meddelelsesdato: 22. februar 2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Rettelse af en fejl i den organoleptiske beskrivelse

BESKRIVELSE

De organoleptiske kendetegn vedrører de to typer mousserende kvalitetsvin hvid og rosé. Den organoleptiske beskrivelse af den røde mousserende vin var ved en fejl blevet udeladt og er derfor nu blevet tilføjet.

Denne ændring vedrører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en mindre ændring, da den ikke er omfattet af artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 om supplerende regler til forordning (EU) nr. 1308/2013.

BEGRUNDELSE

Formålet er at rette en fejl, idet produktspecifikationen henviser til rød mousserende vin, men den organoleptiske beskrivelse herfor var udeladt.

2. Ændring af alkoholindholdet

BESKRIVELSE

Maksimumsværdierne for det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen i kategorien »vin« er fjernet.

For røde enkeltdruevine fremstillet af druesorten Trepát er minimumsværdierne for både virkeligt og totalt alkoholindhold udtrykt i volumen blevet sænket.

Begge ændringer vedrører punkt 2 i produktspecifikationen. Førstnævnte vedrører ikke enhedsdokumentet, mens sidstnævnte vedrører enhedsdokumentets punkt 4.

(¹) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Der er tale om mindre ændringer, da ingen af dem er omfattet af artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 om supplerende regler til forordning (EU) nr. 1308/2013.

BEGRUNDELSE

På grund af klimaændringerne bliver vækstsæsonerne stadig varmere og tørrere, hvilket medfører, at det totale syreindhold er faldende, og alkoholindholdet stigende i vinene. Det betyder, at der er et misforhold mellem drueskindets og -kernernes phenolmodenhed, hvilket resulterer i en øget sukkerkoncentration i frugtkødet på høsttidspunktet. Som følge heraf får den producerede vin et højere alkoholindhold. Derfor er værdierne for maksimalt virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen blevet fjernet.

Desuden har druesorten Trepát et lavt farve- og alkoholindhold. I de senere år, hvor den er blevet anvendt til fremstilling af rødvin, har det været vanskeligt at nå det minimale alkoholindhold.

Ændringerne af alkoholindholdet foretages derfor på baggrund af, at vine med BOB'en tilpasser sig klimaændringerne, for at sikre de typiske kendetegn ved vine, der fremstilles under BOB'en »Conca de Barberà«.

3. Fjernelse af grænseværdier for beplantningstæthed

BESKRIVELSE

Grænseværdierne for beplantningstætheden for vinstokkene er blevet fjernet.

Dette vedrører punkt 3 i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en mindre ændring, da den ikke er omfattet af artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 om supplerende regler til forordning (EU) nr. 1308/2013.

BEGRUNDELSE

På grund af klimaændringer og nye dyrkningsmetoder er det blevet nødvendigt at ændre den eksisterende beplantningstæthed. Tidligere var den fastlagte tæthed på mellem 2 000 og 4 500 planter pr. hektar.

De produktionsudbytter, der er fastsat i produktspecifikationen i kilo pr. hektar, anses dog for at være en tilstrækkelig begrænsning. Vi mener derfor, at reglerne om beplantningstæthed bør fjernes.

4. Rettelse af en fejl i sammenhængen

BESKRIVELSE

Årsagssammenhængen var ikke som krævet beskrevet for hver af de kategorier af vinavlsprodukter, der er omfattet af denne BOB. Denne fejl er derfor blevet rettet i beskrivelsen af sammenhængen.

Dette vedrører punkt 7 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en mindre ændring, da der ikke er foretaget ændringer i sammenhængen — beskrivelsen er ganske enkelt blevet fuldført. Den er derfor ikke blandt de ændringer, der er omfattet af artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 om supplerende regler til forordning (EU) nr. 1308/2013.

BEGRUNDELSE

Formålet er at rette en fejl, da sammenhængen skal forklares for hver produktkategori.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Conca de Barberà

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin
3. Hedvin
5. Mousseerende kvalitetsvin
8. Perlevin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. *Hvidvin og rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Fremstillet udelukkende ved hel eller delvis alkoholgæring af friske druer, knuste eller ikke knuste, eller af druemost.

Hvid: fra grønlig lysegul til intenst gylden. Klar og lys uden uklare. Primære aromaer er fremherskende. Let og frisk i munden, når den er ung.

Rosé: fra intens rød med antydninger af violette og løgskrælfarvede nuancer til orange nuancer afhængigt af modningsniveauet. Duften er markant med intense blomsternoter og/eller frugtagtige noter, når vinen er ung, og eventuelt med antydninger af vanilje efter lagring på træfade.

Maksimalt svovldioxidindhold: 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 250 mg/l, hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

Maksimalt indhold af flygtige syrer i lagret vin: 15 meq/l

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)

10,5

Minimalt totalt syreindhold

3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (meq/l)

10

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)

—

2. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Fremstillet udelukkende ved hel eller delvis alkoholgæring af friske druer, knuste eller ikke knuste, eller af druemost. Farven kan variere fra intens kirsebærrød med violette toner til rubinrød med en antydning af okkerfarve. Den har rene og intense aromaer, idet de unge vine er bemærkelsesværdigt frugtagtige, og med noter af vanilje, ristet brød og krydderier, som tager til i takt med længden af lagringen på fad.

Maksimalt svovldioxidindhold: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

Indholdet af flygtige syrer kan overstige 1 meq/l for hver grad af alkoholindhold over 11 % og hvert lagringsår, dog højst 20 meq/l.

For røde enkeltdruevine fremstillet af druesorten Trepat skal virkeligt og totalt alkoholindhold være på mindst 11 % vol.

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)

11,5

Minimalt totalt syreindhold

3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (meq/l)

13,33

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)

—

3. *Hedvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene har en bred vifte af farver, der går fra meget uigennemsigtig og intens til den anden ende af spektret for rødvin og hvidvin, som endda går over i ravgul alt efter lagringstiden. Vinene har en afdæmpet varme med mere frugtagtige aromaer, når de ikke har været lagret på fad. Lagret vin har noter af aldehyder og tørret frugt. I munden er de varme, rigt teksturerede og vedvarende.

Maksimalt svovldioxidindhold: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)

15

Minimalt totalt syreindhold

(meq/l)

Maksimalt indhold af flygtige syrer (meq/l)

—

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)

—

4. *Mousserende kvalitetsvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven skal være, som det forventes for hvidvin, rosévin og rødvin, med friske og frugtagtige aromaer, der er typiske for de sorter, de fremstilles af. I munden er de friske, cremede og velafbalancerede.

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)

10,5

Minimalt totalt syreindhold

3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (meq/l)

10

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)

185

5. *Perlevin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven skal være som beskrevet for hvidvin og/eller rosévin, men med den yderligere tilstedeværelse af kuldioxid. Den skal være markant, frugtagtig og/eller blomsteragtig. Den skal være afbalanceret og frisk i munden og forårsage en let kildrende fornemmelse som følge af frigivelsen af kuldioxid.

Maksimalt svovldioxidindhold: 200 mg/l (hvid og rosé) og 150 mg/l (rød), hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 250 mg/l (hvid og rosé) og 200 mg/l (rød), hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)

10,5

Minimalt totalt syreindhold

(meq/l)

Maksimalt indhold af flygtige syrer (meq/l)

—

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)

—

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Begrænsning på vindyrkning

Druerne skal høstes med største omhu. Kun druer, der er tilstrækkeligt modne til at give vine med et naturligt alkoholindhold på 9 % vol. eller derover, må anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Udbyttet må ikke overstige 70 liter most eller vin for hver 100 kg høstede druer.

5.2. *Maksimumsudbytter*

12 000 kg druer pr. hektar

84 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Arealet består af vindyrkningsparceller beliggende inden for følgende kommuner eller geografiske områder:

Barberà de la Conca

Blancafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí.

De matrikelregistrerede parceller 11, 16, 20 og 21 og mark 23 i matrikelregistreret mark 10 i kommunen Vilanova de Prades.

Parcel 1, markerne 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 og 77, og parcel 4, markerne 35 og 51 i kommunen Cabra del Camp.

Parcel 35, mark 14, parcel 36, mark 1, og parcel 41, mark 13, i kommunen Aiguamúrcia.

De omtalte marker i kommunerne Cabra del Camp og Aiguamúrcia ligger uden for grænserne for BOB'en »Conca de Barberà«. Historisk set har de imidlertid været ejet af partnere i vinvirksomheden Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL og/eller leverandører til Bodegas Concavins, SA. De kan derfor anvendes til fremstilling af vine, der er beskyttet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Conca de Barberà«, hvis de også opfylder følgende krav:

— Druerne fra de nævnte arealer blev anvendt i de nævnte vinvirksomheder før den 1. januar 1989.

— Denne tilladelse forbliver i kraft, så længe de nuværende ejere eller deres direkte efterkommere ejer de nævnte vinstokke. Den vil blive betraget som en individuel tilladelse, der skal kontrolleres individuelt.

7. Primære druesorter

MACABEO — VIURA

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

TREPAT

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Vin

Middelhavsklimaet, der afbødes af mildheden ved Tarragona-kysten, den kontinentale karakter af distrikterne omkring Lleida og den markante temperaturforskel mellem dag og nat bidrager til, at der kan fremstilles lette hvidvine af usædvanlig kvalitet med en delikat, frugtagtig aroma og relativt lavt alkoholindhold. Rosévinene er lette, frugtagtige og friske på grund af deres relativt lave syreindhold. De unge rødvine er fløjlsagtige, lette og smagfulde i munden. De lagrede rødvine har mere krop og opnår stor aromatisk kompleksitet og afslutning.

De siltblandede og svære lerjorder i Conca de Barberà giver krop og struktur til hvidvinene såvel som til rødvinene og rosévinene. Flodterrasserne gør hvid- og rosévinene blødere, mens skiferjorden med store mængder skifer giver rødvinene mere farve og struktur.

8.2. Mousserende kvalitetsvin og kvalitetsperlevin

Den mest karakteristiske jordbund i Conca de Barberà er ler- og kalkholdig. Den giver både mousserende vin og perlevin krop og struktur. Flodterrasserne gør dem derimod mere bløde.

8.3. Hedvin

Skiferjorden i distriktet giver hedvinene farve og mere struktur.

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

Retsgrundlag

National lovgivning

Type af yderligere betingelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen

Emballagen skal identificeres individuelt med den beskyttede oprindelsesbetegnelse etablerede segl og med et unikt, individuelt nummer på hver pakning. Nummeret tildeles i henhold til vinbedriftens parti på emballeringstidspunktet.

Højden af de bogstaver, der anvendes til at angive »Conca de Barberà«, må ikke overstige 4 mm eller halvdelen af højden af betegnelsen »Denominación de Origen« (oprindelsesbetegnelse).

Etiketten skal indeholde følgende oplysninger:

- Navnet på den kommune, der er nævnt i oplysningerne om aftapningsvirksomheden eller transportøren.
- Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen angivet i hele eller halve procenter efterfulgt af forkortelsen % vol.
- Angivelse, hvor det er relevant, af, at der findes sulfitter i det aftappede produkt.
- Registreringsnummer i registret over aftapningssteder under ministeriet for landbrug, husdyr, fiskeri, fødevarer og miljø.
- Hvis dette skal angives ved hjælp af et handelsnavn, skal det placeres i synsfeltet og på forhånd registreres hos det spanske patent- og varemærkekontor. Denne registrering skal anmeldes til registret over aftapningssteder under ministeriet for landbrug, husdyr, fiskeri, fødevarer og miljø.
- Nummeret på partiet kan placeres uden for det synsfelt, hvor de obligatoriske oplysninger er angivet.
- Navnet på en sort, hvis 85 % eller mere af de druer, der er anvendt til fremstilling af vinen, er af denne sort.
- Navnene på op til tre sorter, forudsat at den pågældende vin udelukkende er fremstillet af disse tre sorter, og altid i faldende rækkefølge efter den procentdel, der indgår i blandingen.
- Hvis der er mere end tre sorter, kan de anføres uden for det synsfelt, hvor de obligatoriske oplysninger er angivet, og altid i faldende rækkefølge efter den procentdel, der indgår i blandingen.

-
- Høståret, hvis mindst 85 % af de druer, der er anvendt til fremstilling af vinen, er høstet i det år, der skal anføres i beskrivelsen.
 - Hvis vinen mærkes med navnet på producenten eller vingården, skal den være fremstillet af druer fra vinstokke, der er dyrket af den pågældende producent eller registreret på vingården, og produceret alene og udelukkende af denne producents høst eller vingårdens høst.

Link til produktspecifikationen

<https://ja.cat/AlaP4>

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

(2021/C 178/03)

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

MEDDELELSE AF EN STANDARDÆNDRING TIL ÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Beaumes de Venise«

PDO-FR-A0724-AM02

Meddelelsesdato: 9.3.2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Område i umiddelbar nærhed

I punkt IV (3) — Område i umiddelbar nærhed — i kapitel I i varespecifikationen tilføjes kommunen Violès listen over de kommuner i Vaucluse, der udgør området i umiddelbar nærhed, for at tage hensyn til vinfremstillingsmetoderne. Denne kommune grænser op til området i umiddelbar nærhed og sår ikke tvivl om grundlaget for tilknytningen til det geografiske område.

Denne ændring fremgår af punktet Supplerende betingelser i enhedsdokumentet.

2. Vinstoksorter

— I punkt V — 1° — Vinstoksorter — i kapitel I i varespecifikationen flyttes druesorten »mourvèdre« fra listen over øvrige druesorter til listen over sekundære sorter.

Denne ændring fremgår af enhedsdokumentet. Druesorten mourvèdre flyttes fra listen over sekundære sorter til listen over hovedsorter.

— Punkt V — 2° — Regler for andelen af druesorter på bedriften — kapitel I i varespecifikationen — er blevet ændret for at fastsætte andelen af druesorterne syrah og mourvèdre på vindyrkningsarealet til mindst 25 % af bedriftens druesorter. Disse regler om andelen af druesorter på bedriften finder ikke anvendelse på små bedrifter på under 1,5 hektar og i tilfælde af en ikke-frivillig ændring af bedriftens struktur (overdragelse, opsigelse af lejemål, likvidation af virksomheder, rydning, ekspropriation, opkøb), hvor producenten har en frist på fem år til at bringe bedriften i overensstemmelse med reglerne. Disse regler om andelen af druesorter berører ikke enhedsdokumentet.

— I punkt XI — Overgangsforanstaltninger i kapitel 1 i varespecifikationen udgår overgangsforanstaltningen om regler for andelen af druesorter på bedriften, der er fastsat frem til høsten 2015, da den er forældet. Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. Dyrkningsmetoder

— Punkt VI — 1° — Dyrkningsmetoder — kapitel 1 i varespecifikationen er blevet ændret for at præcisere minimumsbeplantningstætheden, reglerne for beskæring samt de kemiske behandlinger og ukrudtsbekæmpelsesmetoder, der ikke er tilladt.

Den mindste beplantningstæthed på 4 000 stokke pr. hektar og ændring af den maksimale afstand mellem rækkerne til 2,50 m i stedet for 2,20 m samt af minimumsarealet pr. vinstok til 2,50 m² i stedet for 2,20 m².

Disse ændringer fremgår af punktet »Vinfremstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Hvad angår beskæringsreglerne forlænges perioden for beskæring efter Royat-metoden fra 2 til 5 år. Det maksimale antal skud, der syntes at være højt, er blevet revurderet til maksimalt 8 i stedet for 12. Det præciseres, at foryngelse af et vindyrkningsareal, der er beskåret efter Royat-metoden, ikke kan overstige 10 % af de eksisterende vinstokke om året. Disse ændringer er i overensstemmelse med praksis.

Disse ændringer fremgår af punktet »Vinframstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

De kemiske behandlinger og metoder til kemisk ukrudtsbekæmpelse, der ikke er tilladt, præciseres. Disse præciseringer fremgår af punktet »Vinframstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

- Kemisk behandling mod botrytis er ikke tilladt.
- Kemisk ukrudtsbekæmpelse på hele vindyrkningsarealet er ikke tilladt.
- Kemisk ukrudtsbekæmpelse mellem rækkerne er ikke tilladt.
- Kemisk ukrudtsbekæmpelse på foragre er ikke tilladt.
- Det spontane plantedække på foragre bevarer.
- Jorddækning med plastfolie er ikke tilladt.

4. **Sammenstikning af druesorter**

- Punkt IX — Fremstilling, forarbejdning, lagring, emballering i kapitel 1 i varespecifikationen er blevet suppleret for at præcisere reglerne for sammenstikning af druesorter i vinene samt tærsklen for vinenes farveintensitet.

Vinene stammer fra en sammenstikning af druer eller vine, der hovedsagelig er fremstillet af primære og sekundære druesorter, herunder obligatorisk druesorten grenache N. Andelen af primære og sekundære druesorter er på 60 % eller derover i sammenstikningen.

Tærsklen for farveintensiteten sænkes. Den er på 5 eller derover i stedet for 6.

Disse præciseringer fremgår af punktet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

- Punkt IX — Fremstilling, forarbejdning, lagring, emballering i kapitel 1 i varespecifikationen er blevet ændret for at præcisere følgende punkter:

Alle aktører har en vinframstillingskapacitet, som mindst svarer til den mængde vin, der blev fremstillet i det foregående høstår på et tilsvarende areal.

Der skal forefindes en procedure for rengøring af aftapningsanlæg og emballeringsudstyr.

Det er ikke tilladt at anvende sammenpressede korkpropper.

Aktøren råder over et sted, der er egnet til lagring af emballerede produkter.

Disse præciseringer vedrørende lagring og emballering berører ikke enhedsdokumentet.

5. **Producenternes indberetningsforpligtelser**

I varespecifikationens kapitel II præciseres producenternes indberetningsforpligtelser med henblik på at bringe dem i overensstemmelse med retningslinjerne for kontrol af krav, transaktioner og emballering. Disse præciseringer berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Beaumes de Venise

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Der er tale om stille rødvine med et lavt udbytte, der er sammenstukket af flere druesorter. Druesorterne grenache N og mourvèdre skal være til stede og skal udgøre størstedelen. Andelen af druesorterne grenache, syrah og mourvèdre er på mindst 60 % i sammenstikningen.

Vinene, som har en intens farve, er kendetegnet ved en elegant, fyldig og rund struktur, en god balance mellem syreindhold, alkohol og silkebløde tanniner og ved frugtagtige og krydrede duftnoter, som efter lagring beriges med animalske noter.

Æblesyreindhold $\leq 0,4$ g/l; naturligt alkoholindhold udtrykt i volumenprocent $> 12,5$ % vol; farveintensitet ændret til 6 eller derover; totalt polyfenolindhold på 45 eller derover.

Indhold af gæringsdygtigt sukker $<$ eller $= 3$ g/l, hvis naturligt alkoholindhold $<$ eller $= 14$ % eller 4 g/l, hvis naturligt alkoholindhold > 14 % vol.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.):	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):	
Samlet minimumssyreindhold	milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	16,33
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l):	

5. Vinframstillingsmetoder

5.1. Særlige ønologiske fremgangsmåder

Bepantningstæthed

Dyrkningspraksis

- Bepantningstætheden er mindst 4 000 vinstokke pr. ha
- Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 2,50 m
- Arealet for hver enkelt vinstok må ikke overstige 2,50 kvadratmeter. Dette areal opnås ved at gange afstanden mellem rækkerne og afstanden mellem vinstokkene
- Afstanden mellem stokkene i en række varierer mellem 0,90 m og 1,10 m, undtagen når der er tale om vinstokke med enkelt guyot, hvor afstanden mellem planterne i samme række er på mellem 0,80 m og 1,10 m.

Beskæring

Dyrkningspraksis

Vinstokkene beskæres ved kort sporebeskæring (bægerform eller efter Royat-metoden) med højst 12 skud pr. vinstok. Hver gren har højst 2 skud.

- Perioden for etablering af Royat-kordon er begrænset til 5 år. I denne periode er enkelt eller dobbelt Guyot-beskæring tilladt med højst 8 skud pr. stok efter skudfjernelse.
- Foryngelsen af et vindyrkningsareal, der er beskåret efter Royat-metoden, må ikke overstige 10 % af de eksisterende planter om året.

Høst og transport

Dyrkningspraksis

Druerne høstes manuelt.

- Høsten skal sorteres enten på parcellen eller på sorteringsbordet.
- Indholdet af vognene til transport af de høstede druer må højst veje 3 000 kg.

Kunstvanding

Dyrkningspraksis

- Der kan gives tilladelse til kunstvanding.

Ønologiske fremgangsmåder og fysiske behandlingsmetoder

Særlig ønologisk fremgangsmåde

- Enhver varmebehandling af de høstede druer ved en temperatur på over 40 °C er forbudt.
- Efter berigelse overstiger vinens totale alkoholindhold udtrykt i volumenprocent ikke 14,5 %.

Ukrudtsbekæmpelse

Dyrkningspraksis

For at bevare karakteristikaene i det fysiske og biologiske miljø, der er et grundlæggende træk ved vindyrkningsjorden:

- er kemisk behandling mod botrytis ikke tilladt
- er kemisk ukrudtsbekæmpelse på hele vindyrkningsarealet ikke tilladt
- er kemisk ukrudtsbekæmpelse mellem rækkerne ikke tilladt
- er kemisk ukrudtsbekæmpelse på foragre er ikke tilladt
- bevares det spontane plantedække på foragrene
- er jorddækning med plastfolie ikke tilladt.

5.2. Maksimumsudbytte

Rødvin

42 hektoliter pr. hektar.

6. Afgrænset geografisk område

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen finder sted i følgende kommuner i departementet Vacluse: Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric og Suzette.

7. Vigtigste druesort(er)

Grenache N

Mourvèdre N — Monastrell

Syrah N — Shiraz

8. Tilknytning til det geografiske område

Vindyrkningsområdet, der er sydvendt, er beliggende i bjergkæden dentelles de Montmirail. Middelhavsklimaet er kendetegnet ved en meget tør og solrig sommersæson. Dette klima er gunstigt for modning af druer. De tørre rødvine er fremstillet ved sammenstikning af flere druesorter, herunder druesorterne grenache N og syrah N. Vinene, som har en intens farve, er kendetegnet ved en elegant, fyldig og rund struktur, en god balance mellem syreindhold, alkohol og silkebløde tanniner og ved frugtagtige og krydrede duftnoter, som efter lagring beriges med animalske noter.

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

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Området i umiddelbar nærhed, der er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling, behandling og lagring af vinene, omfatter følgende kommuner i departementet Vaucluse: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras og Violès.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den større geografiske enhed »Cru des Côtes du Rhône« kan fremgå af etiketten på vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Den største geografiske enhed, »Vignobles de la Vallée du Rhône«, kan fremgå af etiketten på vin med kontrolleret oprindelsesbetegnelse i henhold til betingelserne angivet i aftalen, der er indgået mellem de forskellige relevante kontrolorganer.

Link til varespecifikationen

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20

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



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA