

**KOMISSION DIREKTIIVI 2004/29/EY,
annettu 4 päivänä maaliskuuta 2004,
viinilajikkeiden ominaisuuksien ja tutkimuksen vähimmäisedellytysten vahvistamisesta**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon viiniköynnösten kasvullisen lisäysaineiston pitämisestä kaupan 9 päivänä huhtikuuta 1968 annetun neuvoston direktiivin 68/193/ETY ⁽¹⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2003/61/EY ⁽²⁾, ja erityisesti sen 5 d artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Viinilajikkeiden ominaisuuksien ja tutkimuksen vähimmäisedellytysten vahvistamisesta 14 päivänä huhtikuuta 1972 annettua komission direktiiviä 72/169/ETY ⁽³⁾ on muutettu huomattavilta osilta ⁽⁴⁾. Sen vuoksi olisi selkeyden ja järjeistämisen takia kodifioitava mainittu direktiivi.
- (2) Direktiivin 68/193/ETY säännösten mukaisesti jäsenvaltioiden on laadittava luettelo niistä lajikkeista, jotka on virallisesti hyväksytty varmennettaviksi sekä vakiolisäysaineistona tarkastettaviksi niiden alueella.
- (3) Lajikkeiden hyväksymistä säännellään yhteisön edellytyksillä, joiden noudattaminen olisi varmistettava virallisin tutkimuksin ja erityisesti viljelykokein.
- (4) Tutkimusten olisi katettava riittävä määrä ominaisuuksia, jotta lajikkeet on mahdollista kuvailla.
- (5) Yhteisön tasolla on tarpeen päättää niistä ominaisuuksista, jotka vähintään on tutkittava.
- (6) Olisi vahvistettava lisäksi tutkimusten toteuttamista koskevat vähimmäisedellytykset.
- (7) Näistä ominaisuuksista ja tutkimuksen vähimmäisedellytyksistä olisi säädettävä ottaen huomioon tieteellisen ja teknisen tietämyksen nykyinen taso.
- (8) Tässä direktiivissä säädetyt toimenpiteet ovat maataloudessa, puutarhaviljelyssä ja metsätaloudessa käytettäviä siemeniä ja lisäysaineistoa käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset.
- (9) Tämä direktiivi ei vaikuta liitteessä III olevassa B osassa mainittuihin jäsenvaltioita velvoittaviin määräaikoihin, joiden kuluessa jäsenvaltioiden on saatettava direktiivit osaksi kansallista lainsäädäntöä,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Jäsenvaltioiden on säädettävä, että viiniköynnöslajikkeiden hyväksymiseksi tehtyjen virallisten tutkimusten on katettava vähintään liitteessä I luetellut ominaisuudet.

Niiden on huolehdittava siitä, että liitteessä II luetellut vähimmäisedellytykset on täytetty tutkimuksia toteutettaessa.

2 artikla

Kumotaan direktiivi 72/169/ETY, sellaisena kuin se on muutettuna liitteessä III olevassa A osassa mainituilla direktiiveillä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta jäsenvaltioita velvoittavia liitteessä III olevassa B osassa asetettuja määräaikoja, joiden kuluessa niiden on saatettava mainitut direktiivit osaksi kansallista lainsäädäntöä.

Viittauksia kumottuun direktiiviin pidetään viittauksina tähän direktiiviin liitteessä IV olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

3 artikla

Tämä direktiivi tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

4 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 4 päivänä maaliskuuta 2004.

Komission puolesta

David BYRNE

Komission jäsen

⁽¹⁾ EYVL L 93, 17.4.1968, s. 15.

⁽²⁾ EUVL L 165, 3.7.2003, s. 23.

⁽³⁾ EYVL L 103, 2.5.1972, s. 25.

⁽⁴⁾ Katso liitteessä III oleva A osa.

LIITE I

A OSA

**EROTETTAVUUDEN, PYSYVYYDEN JA YHTENÄISYYDEN TUTKIMUSTA KOSKEVAT MORFOLOGISET
OMINAISUUDET**

1. SILMUJEN MUODOSTUMINEN 10—20 CM:N MITTAISEEN KASVUVERSOON

1.1 muoto

1.2 väri (silmujen puhjetessa antosyaaniväriytyksen havaitsemiseksi)

1.3 nukkaisuus

2. RUOHOVARTINEN VERSO KUKINTA-AIKANA

2.1 poikkileikkaus (muoto ja ympärys)

2.2 nukkaisuus

3. PUUTUNUT KÖYNNÖSVERSO:

3.1 pinta

3.2 solmuväli

4. KÄRHIEN JAKAUTUMINEN

5. NUORET LEHDET, JOTKA OVAT 10—30 CM:N MITTAISEN KASVUVERSION PÄÄSSÄ (SILMUISTA LUKIEN
KOLME ENSIMMÄISTÄ LEHTÄÄ, JOTKA OVAT SELVÄSTI AUENNEET)

5.1 väri

5.2 nukkaisuus

6. TÄYSIKASVUINEN LEHTI (KAHDEKSANNEN JA YHDENNENTOISTA SOLMUN VÄLISSÄ)

6.1 valokuva

6.2 piirros tai painokuva ja mittakaava

6.3 yleismuoto

6.4 lehtiliuskosten lukumäärä

6.5 lehtiruodin ontelo

6.6 ylemmän ja alemman sivuontelon syvyys

6.7 alapinnan nukkaisuus

6.8 pinta

6.9 lehtilaidan hammastus

7. KUKKA

näkyvä sukupuoli

8. RYPÄLETERTTU KÄYTTÖKYPSÄNÄ (VIININVALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVIEN RYPÄLELAJIKKEIDEN JA
SYÖTÄVIKSI TARKOITETTUIJEN RYPÄLELAJIKKEIDEN OSALTA)

8.1 valokuva (ja mittakaava)

8.2 muoto

8.3 koko

8.4 kanta (pituus)

8.5 keskipaino grammoina

8.6 rypäleiden variseminen

8.7 tertun kiinteytys

9. RYPÄLE KÄYTTÖKYPÄÄNÄ (VIININVALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVIEN RYPÄLELAJIKKEIDEN JA SYÖTÄVIKSI TARKOITETTUIJEN RYPÄLELAJIKKEIDEN OSALTA)

9.1 valokuva (ja mittakaava)

9.2 muoto

9.3 koko ja merkintä keskipainosta

9.4 väri

9.5 kuori (syötäväksi tarkoitettujen rypälelajikkeiden osalta)

9.6 siementen lukumäärä (syötäväksi tarkoitettujen rypälelajikkeiden osalta)

9.7 malto

9.8 mehu

9.9 maku

10. SIEMEN (SYÖTÄVIKSI TARKOITETTUIJEN RYPÄLELAJIKKEIDEN JA VIININVALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVIEN RYPÄLELAJIKKEIDEN OSALTA)

valokuva molemmilta puolilta ja sivusta (ja mittakaava)

B OSA

EROTETTAVUUDEN, PYSYVYYDEN JA YHTENÄISYYDEN TUTKIMUSTA KOSKEVAT FYSIOLOGISET OMINAISPIIRTEET

1. KASVULLISET TAPAHTUMAT

1.1 **Tapahtumapäivämäärien toteaminen**

Tapahtumapäivämäärät todetaan ja niitä verrataan yhteen tai useampaan seuraavista vertailulajikkeista.

1.1.1 *Saksan osalta:*

1.1.1.1 vaaleat rypälelajikkeet — Weißer Riesling, Weißer Gutedel, Müller-Thurgau

1.1.1.2 tummat rypälelajikkeet — Blauer Spätburgunder

1.1.2 *Kreikan osalta:*

1.1.2.1 vaaleat rypälelajikkeet — Savatiano, Zoumiatiko, Vilana, Assyrtiko, Chardonnay

1.1.2.2 tummat rypälelajikkeet — Mandilaria, Xynomavro, Cabernet Sauvignon, Korinthiski

1.1.2.3 syötäväksi tarkoitettujen rypäleiden lajikkeet — Razaki, Cardinal, Italia, Soultanina, Perlette

1.1.3 *Espanjan osalta:*

1.1.3.1 vaaleat rypälelajikkeet — Airen, Palomino, Pedro Ximénez, Viura-Macabeo

1.1.3.2 tummat rypälelajikkeet — Bobal, Garnacha, Mazuela, Tempranillo

1.1.3.3 syötäväksi tarkoitettujen rypäleiden lajikkeet — Moscatel, Roseti, Aledo, Ohanes

1.1.4 *Ranskan osalta:*

1.1.4.1 vaaleat rypälelajikkeet — Riesling, Chasselas blanc, Müller Thurgau, Sauvignon, Ugni blanc

1.1.4.2 tummat rypälelajikkeet — Pinot noir, Gamay, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Carignan, Grenache noir

1.1.4.3 syötäväksi tarkoitettujen rypäleiden lajikkeet — Cardinal rouge, Chasselas blanc, Alphonse Lavallée, Servant blanc

1.1.5 *Italian osalta:*

1.1.5.1 vaaleat rypälelajikkeet — Trebbiano toscano, Pinot bianco, Chasselas dorato

1.1.5.2 tummat rypälelajikkeet — Barbera, Merlot, Sangiovese

1.1.5.3 syötäväksi tarkoitettujen rypäleiden lajikkeet — Regina, Chasselas dorato, Cardinal

1.1.6 *Luxemburgin osalta:*

vaaleat rypälelajikkeet — Riesling, Müller-Thurgau.

1.2 Silmujen puhkeamispäivä

Päivämäärä, jolloin puolet tavanomaisesti leikatun viiniköynnöksen silmuista on puhjennut siten, että niiden sisäpuolen nukkaisuus näkyy suhteessa vertailulajikkeisiin.

1.3 Täyden kukinnan päivä

Päivämäärä, jolloin tietyllä määrällä kasveja puolet kukista on auennut vertailulajikkeisiin verrattuna.

1.4 Kypsyys (viininvalmistuksessa käytettävien rypälelajikkeiden ja syötäviksi tarkoitettujen rypälelajikkeiden osalta):

Kypsymisajan lisäksi merkintä rypälemehun sakeudesta tai odotettavissa olevasta alkoholipitoisuudesta, happamuudesta ja rypäletuotoksesta kiloina hehtaaria kohti ilmaistuna verrattuna yhteen tai useampaan vertailulajikkeeseen, joista on, jos mahdollista, saatu saman suuruusluokan tuotoksia.

2. VIILJYOMINAISUUDET**2.1 Elinvoima****2.2 Kasvutapa (ensimmäisen kukkasilmun asento, sopivin leikkaustapa)****2.3 Tuotanto**

2.3.1 säännöllisyys

2.3.2 tuotos

2.3.3 poikkeamat

2.4 Kestävyys tai herkkyys

2.4.1 epäsuotuisissa oloissa

2.4.2 haitallisia organismeja vastaan

2.4.3 mahdollinen hedelmän halkeamisherkyys

2.5 Soveltuvuus kasvulliseen lisäykseen

2.5.1 varttaminen

2.5.2 pistokaslisäys

3. KÄYTTÖ

3.1 viininvalmistuksessa käytettävä

3.2 syötäväksi tarkoitettu

3.3 emokasvi

3.4 teollisuuskäyttöön

LIITE II

VÄHIMMÄISEDELLYTYKSET TUTKIMUSTEN TOTEUTTAMISEKSI

1. EKOLOGISET TIEDOT

1.1 paikka

1.2 maantieteelliset olot

1.2.1 pituusaste

1.2.2 leveysaste

1.2.3 korkeus (merenpinnasta)

1.2.4 suunta ja kaltevuus

1.3 ilmastolliset olot

1.4 maaperä

2. TEKNISET MENETTELYT

2.1 Viinivalmistuksessa käytettävien rypälelajikkeiden ja syötäviksi tarkoitettujen rypälelajikkeiden osalta

2.1.1 24 kasvia jos mahdollista useammasta eri perusrungosta

2.1.2 vähintään kolme tuotantovuotta

2.1.3 vähintään kaksi ekologisilta oloiltaan erilaista paikkaa

2.1.4 yhteenkasvua vartettaessa on tutkittava vähintään kolmella pistokaslajikkeella

2.2 Perusrunkolajikkeiden osalta

2.2.1 viisi kasvia, joilla on vähintään kaksi kasvutapaa

2.2.2 viisi vuotta istutuksesta alkaen

2.2.3 kolme ekologisilta oloiltaan erilaista paikkaa

2.2.4 yhteenkasvua vartettaessa on tutkittava vähintään kolmella varttamisoksalajikkeella

LIITE III

A OSA

Kumottu direktiivi ja sen muutokset

(2 artiklassa tarkoitettut)

- komission direktiivi 72/169/ETY (EYVL L 103, 2.5.1972, s. 25)
— komission direktiivi 86/267/ETY (EYVL L 169, 26.6.1986, s. 46)

B OSA

Määräajat kansallisen lainsäädännön osaksi saattamiselle

(2 artiklassa tarkoitettut)

Direktiivi	Määräaika kansallisen lainsäädännön osaksi saattamiselle
72/169/ETY	1 päivänä heinäkuuta 1972
86/267/ETY	1 päivänä tammikuuta 1987

LIITE IV

VASTAAVUUSTAUUKKO

Direktiivi 72/169/ETY	Tämä direktiivi
1 artikla	1 artikla
2 artikla	—
—	2 artikla
—	3 artikla
3 artikla	4 artikla
Liitteessä I oleva A osa	Liitteessä I oleva A osa
Liitteessä I olevan B osan 1.1 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.1 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.1 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.1a kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.2 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.1a.1 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.2.1 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.1a.2 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.2.2 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.1a.3 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.2.3 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.1b kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.3 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.1b.1 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.3.1 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.1b.2 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.3.2 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.1b.3 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.3.3 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.2 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.4 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.2.1 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.4.1 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.2.2 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.4.2 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.2.3 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.4.3 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.3 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.5 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.3.1 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.5.1 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.3.2 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.5.2 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.3.3 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.5.3 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.1.4 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.1.6 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.2 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.2 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.3 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.3 kohta
Liitteessä I olevan B osan 1.4 kohta	Liitteessä I olevan B osan 1.4 kohta
Liitteessä I olevan B osan 2 ja 3 kohta	Liitteessä I olevan B osan 2 ja 3 kohta
Liite II	Liite II
—	Liite III
—	Liite IV