

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (17. lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2019/C 416/11)

Tämä ilmoitus julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 (1) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”CHEVERNY”

PDO-FR-A0164-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 18. syyskuuta 2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Maantieteellinen alue

Chambordin kunta lisätään 1 luvun IV kohdan 1 alakohtaan.

Lisäys johtuu alueen rajaamistyöstä, joka johti Chambordin sisällyttämiseen alueeseen.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

2. Rajattu viljelyalue

Lisätään tuote-eritelmän 1 luvun IV kohdan 2 alakohtaan sanojen ”28. toukokuuta 1986” jälkeen sanat ”ja 20. kesäkuuta 2018”.

Tämän muutoksen tavoitteena on lisätä päivämäärä, jona kansallinen toimivaltainen viranomainen hyväksyi maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan rajatun viljelyalueen muutoksen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen yksilöimistä maantieteellisellä tuotantoalueella.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Viiniköynnöslajikkeet

Poistetaan 1 luvun V kohdan 1 alakohdan b alakohdasta lajike Cabernet franc.

Poistaminen johtuu siitä, että Cabernet franc on lisälajike, joka kypsyy alkuperänimityksen alueella huonosti.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Viiniköynnöslajikkeiden suhteelliset osuudet tiloilla

Korvataan 1 luvun V kohdan 2 alakohdan b alakohdassa sanat ”lisälajikkeiden kokonaisuus on enintään 10 prosenttia” sanoilla ”lisälajikkeen kokonaisuus on enintään 5 prosenttia”.

Cabernet franc -lajikkeen poistamisen takia viiniköynnöslajikkeiden suhteellisia osuuksia koskevia sääntöjä tarkistetaan siten, että lisälajikkeen osuutta pienennetään kymmenestä viiteen prosenttiin.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Leikkaussäännöt

Poistetaan suojatun alkuperänimityksen ”Cheverny” tuote-eritelmän VI kohdan 1 alakohdan b alakohdasta seuraava virke: ”Hedelmiä tuottavien oksien määrä kukinnan jälkeen (fenologinen vaihe 23 Lorenzin mukaan) on enintään 11.”

(1) EUVL L 9, 11.1.2019, s.2.

Poistamisella pyritään sallimaan lisää joustavuutta, jotta sääolojen vaihteluun voidaan sopeutua.

Muutetaan vastaavasti yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa.

6. Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Korvataan 1 luvun VII kohdan 2 alakohdan b alakohta seuraavasti:

”b) Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia.”

Koska puolikuivien ja puolimakeiden valko- ja roseeviinien ryhmää ei ole käytetty, se poistetaan. Tämän takia luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus muuttuu ja on vastedes 10 prosenttia kaikkien suojattuun alkuperänimitykseen kuuluvien viinien osalta.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

7. Viinin sekoitus

Korvataan IX kohdan 1 alakohdan a alakohdan kolmas luetelmakohta seuraavasti:– Punaviineissä pääasiallisen ja täydentävän rypälelajikkeen kokonaisuus sekoitteessa on vähintään 95 prosenttia; pääasiallisen rypälelajikkeen osuus sekoitteessa on vähintään 60 prosenttia; täydentävän rypälelajikkeen osuus sekoitteessa on vähintään 5 prosenttia; lisälajikkeen osuus sekoitteessa on enintään 5 prosenttia.”

Muutoksen ansiosta Pinot noir -lajikkeen osuutta punaviinisekoitteissa voidaan lisätä. Pinot noir -lajikkeella on erinomaiset aistinvaraiset ominaisuudet.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. Käymiskykyisten sokereiden pitoisuus

Korvataan 1 luvun IX kohdan 1 alakohdan c alakohta seuraavasti:

”c) Analyytiset vaatimukset

Viinit täyttävät seuraavat analyytiset vaatimukset:

Punaviineissä käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 2 grammaa litraa kohden.

Jokainen viinierä täyttää pakkaamisen jälkeen seuraavat analyytiset normit:

Valko- ja roseeviineissä käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on enintään 4 grammaa glukoosia ja fruktoosia litraa kohden.

Valko- ja roseeviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 13,5 tilavuusprosenttia, glukoosia ja fruktoosia on enintään 6 grammaa litraa kohden.

Muutos johtuu puolikuivien ja puolimakeiden valko- ja roseeviinien ryhmän poistamisesta.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

9. Lämpökäsittely

Lisätään 1 luvun IX kohdan 1 alakohdan d alakohtaan seuraava virke:– Punaviinien valmistuksessa on kiellettyä käyttää rypälesadolle lämpökäsittelyä, jossa lämpötila nousee yli 40 °C:n.”

Tämä käytäntö, jota alkuperänimityksellä suojatun tuotteen valmistuksessa ei ole aiemmin käytetty, uhkaa johtaa ei-tyyppillisiin aromiprofiileihin. Sillä voidaan korjata rypäleiden huonoon terveydelliseen laatuun liittyviä viinin vikoja, mutta se voi vaikuttaa viinin aistinvaraiseen profiiliin, mikä ei ole toivottavaa suojatun alkuperänimityksen ”Cheverny” puitteissa. Kiellon välittömänä seurauksena on rypäleiden terveydellistä laatua koskeva koventunut vaatimustaso.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. Liikkuminen valtuutettujen varastonpitäjien kesken

Poistetaan 1 luvun IX kohdan 5 alakohdan b alakohta, joka koskee päivämäärää, jolloin viini lasketaan liikkeelle valtuutettujen varastonpitäjien välillä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. Siirtymätoimenpiteet

Korvataan 1 luvun XI kohdan 1 alakohta seuraavasti:

”1. Viiniköynnöslajikkeet, suhteellisia osuuksia tiloilla koskevat säännöt ja sekoitussäännöt

- a) Punaviineissä, joista voidaan käyttää suojattua alkuperänimitystä, voidaan satokauteen 2025 asti käyttää lisälajikkeina rypälelajikkeita Cabernet franc N ja Cot N. Näiden kahden lisälajikkeen osuus rypälelajikkeiden sekoitteesta on enintään 10 prosenttia.
- b) Tuotettaessa roseviinejä, joista voidaan käyttää asianomaista tarkistettua alkuperänimitystä, voidaan lohkoilla, joilla köynnöksiä on viljelty jo 31. heinäkuuta 2009, käyttää satokauteen 2025 asti lisälajikkeina rypälelajikkeita Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N ja Pineau d'Aunis N. Kyseisten lajikkeiden suhteellinen osuus rypälelajikkeiden sekoitteesta saa olla enintään 25 prosenttia.
- c) Satokauteen 2025 asti punaviineissä voidaan käyttää sekoitusta, jossa rypälelajikkeen Pinot noir N suhteellinen osuus on vähintään 50 prosenttia ja rypälelajikkeiden Cabernet franc N ja Cot N suhteellinen osuus enintään 10 prosenttia.”

Siirtymätoimenpiteitä on tarkistettu siten, että viinitarhoilla voidaan sopeutua lajikkeiden muutoksiin. Lisäksi on poistettu toimenpiteet, joiden soveltamisaika on päättynyt.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. Merkinnät

Lisätään XII kohdan 2 alakohtaan e alakohta:

”e) Viiniköynnöslajikkeen ilmoittaminen on kielletty etiketissä, joka sisältää kaikki pakolliset maininnat.”

Tämä muutos liittyy Pinot noir -lajikkeen suhteellisen osuuden kasvattamiseen sekoiteviineissä ja siihen, että voidaan valmistaa punaviinejä, joissa tämän rypälelajikkeen osuus on yli 85 prosenttia. Sääntelyn mukaisesti tällainen osuus mahdollistaisi tämän lajikkeen nimen lisäämisen viinien merkintöihin. Tuottajaryhmä ei halua sallia tällaista käytäntöä vaan haluaa korostaa alkuperänimityksen arvoa.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

13. Tärkeimmät tarkastettavat kohdat

Poistetaan 1 luvun IX kohdan 5 alakohdan b alakohta, joka koskee päivämäärää, jolloin viini lasketaan myyntiin valtuutettujen varastonpitäjien välillä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

14. INAO-viittaus

Korvataan 3 luvun II kohdassa kunta "Montreuil sous-bois" kunnalla "Montreuil".

Muutos johtuu siitä, että kunnan nimi on muuttunut.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Cheverny

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viinin/viinien kuvaus

Viinit ovat hiilihapottomia valko-, puna- tai roseeviinejä.

Punaviineissä omenahappopitoisuus on enintään 0,3 g/l ja käymiskykyisten sokereiden pitoisuus enintään 2 g/l.

Valko- ja roseeviinien luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 10 prosenttia.

Jokainen viinierä täyttää pakkaamisen jälkeen seuraavat analyttiset vaatimukset:

Valko- ja roseeviineissä käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on enintään 4 grammaa glukoosia ja fruktoosia litraa kohden.

Valko- ja roseeviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 13,5 tilavuusprosenttia, käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on enintään 6 grammaa glukoosia ja fruktoosia litraa kohden.

Muut perusteet ovat voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Valkoviineissä on muun muassa sitrushedelmien ja valkoisten kukkien aromeja.

Punaviineissä on marjojen ja mausteiden aromeja. Roseeviinien tasapainoisessa suutuntumassa aavistus kirpeyttä ja happamuutta yhdistyy tiettyyn mehevyyteen.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	12,5
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Väkevöinti

Valko- ja roseeviinejä, joiden käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on yli 4 grammaa litraa kohden, ei väkevöitetä.

Roseeviinien valmistus

Valmistuksessa sovellettava rajoitus

Viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö yksinään tai valmisteissa olevina sekoituksina on roseeviinien valmistuksessa kielletty.

Viiniköynnöksen kasvatustapa

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutusitiheys on vähintään 4 500 köynnöstä hehtaarilla, ja rivien välinen enimmäisetäisyys on 2,10 metriä. Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,90–1,20 metriä.

Viiniköynnökset leikataan seuraavilla tekniikoilla siten, että köynnökseen jää enintään 13 silmua:

- Guyot-leikkaus, johon jätetään yksi pitkä oksa ja enintään kaksi kannusta
- kaksirunkoinen matalaleikkaus
- matalaleikkaus (sidottu viuhkamaiseen tai Royat-muotoon).

b. Enimmäistuotokset

Valkoviinit

72 hehtolitraa/ha

Puna- ja roseeviinit

66 hehtolitraa/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Rypäleet on korjattava ja viiniytettävä ja viini on valmistettava seuraavissa Loir-et-Cher departementissa sijaitseissa kunnissa: Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chambord, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil ja Monthou-sur-Bièvren kunnan kiinteistörekisterialue E.

7. Pääasialliset rypälelajikkeet

Chardonnay B

Sauvignon gris G – Fié gris

Orbois B

Chenin B

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Gamay N

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Viinitarhojen köyhä maaperä on pääosin hiekkaista tai kalkkipitoista maata. Loirejoen ja suurten metsien läheisyys leimaa viiniviljelmiä voimakkaasti, sillä ne lisäävät ilmaston viileyttä. Sen vuoksi alkuvaiheessa on istutettu rypälelajikkeita, jotka soveltuvat viiniköynnöksen kasvatuksen kannalta hankalaan ilmastoon. Ilmasto-olot vaikuttavat hienovaraisesti eri rypälelajikkeiden aromaattisiin ominaisuuksiin:

- Valkoviinit ovat eloisia mutta tasapainoisia, ja niitä hallitsevat sitrushedelmien, eksoottisten hedelmien tai valkoisten kukkien aromit.
- Roseeviinit ovat tasapainoisia, ja suussa tuntuu tietty mehevyys, ja usein niistä voi löytää marjojen ja mausteiden vivahteita.
- Punaviineissä on punaisten ja tummien marjojen aromeja ja toisinaan mausteisia vivahteita. Rakenne voi olla hieno nuorissa viineissä ja harteikkaampi kypsytetyissä viineissä, joihin voi kehittyä riistan aromeja.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Merkintöjä koskevat määräykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset Edellytyksen kuvaus:

Nimityksen kirjainkoko

Alkuperänimitystä voidaan täydentää sanoilla "Val de Loire", mutta kirjainkoko saa olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmannesta tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Pienimmän maantieteellisen yksikön nimi

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienimmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että kyseessä on niin sanottu kiinteistörekisterialue ja että se on merkitty sadonkorjuuilmoitukseen.

Sokeripitoisuuden merkitseminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Valko- ja roseeviinit, joissa käymiskykyisiä sokereita (glukoosia ja fruktoosia) on yli 9 g/l, varustetaan viinin sokeripitoisuutta vastaavalla merkinnällä yhteisön sääntelyssä määritellyllä tavalla.

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämistä ja viinin valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu Loir-et-Cherin departementin seuraavien kuntien alueesta:

Bracieux, Chailles, Chambord, Chaumont-sur-Loire, Contres, Fontaines-en-Sologne, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Saint-Gervais-la-Forêt, Soings-en-Sologne, Thenay ja Valaire.

Linkki eritelämään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-220bba6b-f97b-4aeb-a0a1-0f3d04dad06c
