

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2008/C 43/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemus

”CHASSELAS DE MOISSAC” tai ”CHASSELAS DORÉ DE MOISSAC” tai ”MOISSAC”

EY-numero: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

SAN (X) SMM ()

Haettu muutos/haetut muutokset**1. Eritelmän kohta/kohdat:**

- X Tuotteen nimi
- X Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- X Alkuperätodisteet
- X Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- X Merkinnät
- X Kansalliset vaatimukset

2. Muutos/Muutokset:

Nimi: Chasselas de Moissac. Käytettävä nimitys on yleisimmin käytetty ja tunnetuin nimitys.

Tuotetta ei voi siis enää pitää kaupan eri nimillä kuluttajien sekaannuksen välttämiseksi.

Kuvaus: Tuore tai pitkään säilyvä syötäväksi tarkoitettu viinirypäle. Rypäleterttu on taipuisa, tasaisen tiivis, kullavärinen, vähintään 12 cm:n pituinen ja vähintään 100 gramman painoinen. Rypäleet eivät saa olla epämuodostuneita, liian raakoja, vaurioituneita tai kasvitautista kärsiviä. Rypäleiden vahakerros on säilynyt, niiden siemenet erottuvat läpikuultavasta hedelmälihasta, ja rypäleen ranka on paksu.

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Sokeripitoisuus on vähintään 160 g/l paitsi poikkeuksellisissa sääoloissa, jolloin kyseinen indeksi voi tietyn sadon osalta olla alempi muttei kuitenkaan alle 150 g/l. Rypäleiden katsotaan olevan kypsiä, kun sokeri- ja happopitoisuuden suhde on vähintään 25.

Rypäletertot on viimeisteltävä, niistä on leikattava pois vaurioituneet rypäleet ja ne on pakattava.

Tuotteen kuvausta on sekä yksinkertaistettu että tarkennettu subjektiivisimpien ilmaisujen poistamiseksi, jolloin tulkintaerot vähenevät.

Alkuperätodisteet: Rypäleitä seurataan niiden keräämisestä niiden pakkaamiseen asti.

Rypäleet on saatu yksinomaan INAO:n ja riippumattomien asiantuntijoiden maantieteellisen alueen sisällä määrittelemltä viininviljelylohkoilta. Kyseisten viinitarhojen on noudatettava lohkojen istutuspaikkaan liittyviä geologisia sekä maaperää ja ilmastoa koskevia vaatimuksia. INAO on rekisteröinyt kaikki hyväksytyt viinitarhat.

Nimitys voidaan myöntää ainoastaan näistä viinitarhoista saaduille rypäleille.

Jokaisen tuottajan on lisäksi täytettävä vuosittain vaatimusten noudattamista koskeva ilmoitus, joka toimitetaan INAO:lle. Ilmoitus sisältää myös sitoumuksen noudattaa nimityksen tuotantoedellytyksiä, ja siinä mainitaan niiden lohkojen viitetiedot, jotka on tarkoitettu Chasselas de Moissac -alkuperänimityksellä varustettujen tuotteiden tuotantoon kyseisellä satokaudella.

Kyseisen asiakirjan avulla on mahdollista tunnistaa lohkot, joilla kyseistä tuotetta tuotetaan satokauden aikana, sekä erityisesti valvoa niiden tuotosta.

Kaikkien tuottajien on pidettävä päivittäin kirjanpitoa rypäleiden saapumisesta leikkaamoon ja pakkaamoon sekä pakattujen rypäleiden poistumisesta. Siinä on mainittava rypäleiden korjatut määrät vastaavilta lohkoilta erottamalla näistä määristä pitkäaikaiseen säilytykseen tarkoitettut rypäleet, pakattujen kollojen lukumäärä kollilajeittain, pitkäaikaisesta säilytyksestä saadut määrät sekä käytettyjen tunnusmerkkien numerot. Tämä kirjanpito on pidettävä valvonnasta vastaavien viranomaisten saatavilla.

Analyttiset ja aistinvaraiset kokeet tehdään pakatuista eristä otetuista näytteistä. Niillä pyritään varmistamaan "Chasselas de Moissac" -nimityksellä kaupan pidettäväksi tarkoitettujen tuotteiden laatu ja tyypilliset ominaisuudet.

INAO:n hyväksymä Chasselas de Moissac -rypäleille ominainen tunnusmerkkintä laitetaan kaikkiin pakkauksiin, joissa näitä rypäleitä pidetään kaupan.

Tuotantomenetelmä: Määritellyiltä viininviljelylohkoilta peräisin olevat rypäleet korjataan, viimeistellään ja pakataan kyseisellä maantieteellisellä alueella.

Ainoastaan Chasselas B -lajike on sallittu. Viiniköynnökset sidotaan tukirakenteeseen yhdestä tai kahdesta kohtaa. Laadun varmistamiseksi uusien istutusten tiheyttä ja riviväliä mukautetaan kasvatus-tavan mukaan (vähimmäistiheys 3 300 köynnöstä/ha ja rivien enimmäisväli 3 metriä, kun köynnökset on sidottu tukirakenteeseen yhdestä kohtaa, ja vähimmäistiheys 2 500 köynnöstä/ha ja rivien enimmäisväli 3,5 metriä, kun köynnökset on sidottu tukirakenteeseen kahdesta kohtaa). Tiheyden ja rivivälin täytäntöönpanossa on noudatettava tarkistettua alkuperänimitystä "Chasselas de Moissac" koskevan säädöksen 5 artiklaa.

Sallitut leikkaustavat ovat yksin- tai kaksinkertainen Guyot-leikkaus. Silmujen määrä hehtaaria kohden voi olla enintään 55 000, kun köynnökset on sidottu tukirakenteeseen yhdestä kohtaa, ja 60 000, kun ne on sidottu kahdesta kohtaa. "Rypäleterttujen järjestely", jossa tertut asetellaan riippumaan viiniköynnöksessä vapaasti ja ilmastavasti, on pakollista. Se mahdollistaa rypäleiden parhaan mahdollisen kypsymisen.

Nuorten viiniköynnösten voidaan odottaa tuottavan alkuperänimityskelpoisia rypäleitä vasta sitä vuotta, jona istutus on ennen 1. elokuuta suoritettu, seuraavana toisena vuotena.

Kastelu ilman lannoitusta sallitaan siitä alkaen, kun hedelmä on kehittynyt sikiäimestä.

Kyseisellä alkuperänimityksellä varustettujen tuotteiden tuotantoon määriteltyjen lohkojen tuotos vahvistetaan kahdella tasolla (tilaa ja lohkoa kohden): tilan keskimääräinen enimmäistuotos: 14 t/ha; tilan keskimääräinen tarkistettulla alkuperänimityksellä varustettua tuotetta koskeva enimmäistuotos: 13 t/ha; lohkon enimmäistuotos: 16 t/ha. Poikkeuksellisten sääolojen vallitessa lohkon enimmäistuotosta voidaan kuitenkin tietyn sadon osalta muuttaa ylittämättä korkeinta mahdollista tuotosta, joka on 18 t/ha, ja tilan enimmäistuotoksia muuttamatta. Tämä poikkeus ei missään tapauksessa voi samana viinivuonna kumuloitua sokeripitoisuutta koskevan poikkeuksen kanssa.

Sadonkorjuu tapahtuu käsin useassa vaiheessa.

Rypäleet soveltuvat pitkäaikaiseen säilytykseen sen jälkeen, kun niistä on poistettu sadonkorjuun yhteydessä vahingoittuneet rypäleet ja ne on toimitettu nopeasti varastointipaikkaan säiliöissä, jotka mahdollistavat tuotteen ominaispiirteiden säilyttämisen. Nämä leikkaamalla viimeistelemättömät rypäletertut jäädytetään tämän jälkeen nopeasti varastointipaikassa ennen niiden sijoittamista ilmatiiviisiin pakkauksiin kylmiöön, jonka ilmanpainetta, lämpötilaa ja kosteutta valvotaan. Näitä rypäleitä ei voi laskea liikkeeseen tarkistetulla alkuperänimityksellä "Chasselas de Moissac" sadonkorjuuvuotta seuraavan tammikuun 31 päivän jälkeen.

Rypäleet, myös pitkäaikaiseen säilytykseen tarkoitettut, on korjuun jälkeen kuljetettava leikkaamoon ja pakkaamoon oloissa, jotka mahdollistavat tuotteen ominaispiirteiden ja erityisesti rypäleiden vahakerroksen optimaalisen säilymisen.

Rypäleiden viimeistely suoritetaan leikkaamossa ja pakkaamossa, pitkäaikaiseen säilytykseen tarkoitettut rypäleet mukaan luettuina. Tertusta leikataan varovasti pois epätäydelliset rypäleet. Viimeistelyjen tertujen on noudatettava viinirypäleiden kuvausta.

Kullakin tuottajalla on oltava leikkaamo ja pakkaamo sekä rypäleiden pitkäaikaiseen säilytykseen tarvittavat välineet, jos tätä menettelyä käytetään.

Kun tertut on viimeistely, ne on pakattava viipymättä pakkauksiin, jotka mahdollistavat tuotteen ominaispiirteiden ja laadun säilymisen. Viinirypäleiden käsittely jää tällä tavoin mahdollisimman vähäiseksi.

Kaikki nämä määräykset ovat aiemmin noudatettujen, tähän asti kodifioimattomien menettelyjen mukaisia, ja toisaalta ne vastaavat hakijaryhmittymän vaatimusta tarkentaa nimityksen eritelmässä olleita epätarkkuuksia.

Merkinnät: Yksittäisten pakkausten merkinnöissä on oltava

- tarkistettu alkuperänimitys "Chasselas de Moissac" vähintään yhtä suurin kirjaimin kuin päällymerkintöjen muihin teksteihin käytetty suurin kirjainkoko,
- maininta "Appellation d'origine contrôlée" (tarkistettu alkuperänimitys) tai "AOC",
- tuottajan nimi.

Kussakin yksittäisessä pakkauksessa on oltava tunnistuskoodi, joka koostuu INAO:n hyväksymästä ja sen hyväksymän laitoksen antamasta järjestysnumerosta. Tämä tunnistuskoodi voi toimia pakkausmerkinnän tukena.

Pakkausmerkintöjen ohella alkuperätuotteen nimi ("Chasselas de Moissac") ja maininta "tarkistettu alkuperänimitys" tai "AOC" on merkittävä kaikkiin toimitusten mukana oleviin asiakirjoihin ja laskuihin.

Kansalliset vaatimukset: AOC-tuotetta "Chasselas de Moissac" koskeva säädös.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"CHASSELAS DE MOISSAC"

EY-numero: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

SAN (X) SMM ()

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Institut National des Appellations d'Origine
Osoite: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Puhelin: (33) 153 89 80 00
Faksi: (33) 142 25 57 97
Sähköposti: info@inao.gouv.fr

2. Ryhmittymä:

Nimi: Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC
Osoite: 1, promenade Sancert
F-82200 Moissac
Puhelin: (33) 563 04 01 78
Faksi: (33) 563 04 11 21
Sähköposti: —
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.6 — Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

4. Tuote-eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 Nimi: "Chasselas de Moissac"

4.2 Kuvaus: Tuore tai pitkään säilyvä syötäväksi tarkoitettu viinirypäle. Rypäleterttu on taipuisa, tasaisen tiivis, kullavärinen, vähintään 12 cm:n pituinen ja vähintään 100 gramman painoinen. Rypäleet eivät saa olla epämuodostuneita, liian raakoja, vaurioituneita tai kasvitautista kärsiviä. Rypäleiden vahakerros on säilynyt, niiden siemenet erottuvat läpikuultavasta hedelmälihasta, ja rypäleen ranka on paksu.

Sokeripitoisuus on vähintään 160 g/l paitsi poikkeuksellisissa sääoloissa, jolloin kyseinen indeksi voi tietyn sadon osalta olla alempi muttei kuitenkaan alle 150 g/l. Rypäleiden katsotaan olevan kypsiä, kun sokeri- ja happopitoisuuden suhde on vähintään 25.

Rypäleterttu on viimeisteltävä, niistä on poistettava vaurioituneet rypäleet ja ne on pakattava.

4.3 Maantieteellinen alue: Le Bas Quercy eli eräät Tarn-et-Garonnen ja Lot'n departementtien kantonit.

4.4 Alkuperätodisteet: Rypäleitä seurataan niiden keräämisestä niiden pakkaamiseen asti.

Rypäleet on saatu yksinomaan INAO:n ja riippumattomien asiantuntijoiden maantieteellisen alueen sisällä määrittelemiltä viininviljelylohkoilta. Kyseisten viinitarhojen on noudatettava lohkojen istutuspaikkaan liittyviä geologisia sekä maaperää ja ilmastoa koskevia vaatimuksia. INAO on rekisteröinyt kaikki hyväksytyt viinitarhat.

Nimitys voidaan myöntää ainoastaan näistä viinitarhoista saaduille rypäleille.

Jokaisen tuottajan on lisäksi täytettävä vuosittain vaatimusten noudattamista koskeva ilmoitus, joka toimitetaan INAO:lle. Ilmoitus sisältää myös sitoumuksen noudattaa nimityksen tuotantoedellytyksiä, ja siinä mainitaan niiden lohkojen viitetiedot, jotka on tarkoitettu Chasselas de Moissac -alkuperänimityksellä varustettujen tuotteiden tuotantoon kyseisellä satokaudella.

Kyseisen asiakirjan avulla on mahdollista tunnistaa lohkot, joilla kyseistä tuotetta tuotetaan satokauden aikana, sekä erityisesti valvoa niiden tuotosta.

Kaikkien tuottajien on pidettävä päivittäin kirjanpitoa rypäleiden saapumisesta leikkaamoon ja pakkaamoon sekä pakattujen rypäleiden poistumisesta. Siinä on mainittava rypäleiden korjatut määrät vastaavilta lohkoilta erottamalla näistä määristä pitkäaikaiseen säilytykseen tarkoitettuja rypäleitä, pakattujen kollien lukumäärä kollilajeittain, pitkäaikaisesta säilytyksestä saadut määrät sekä käytettyjen tunnusmerkintöjen numerot. Tämä kirjanpito on pidettävä valvonnasta vastaavien viranomaisten saatavilla.

Analyttiset ja aistinvaraiset kokeet tehdään pakatuista eristä otetuista näytteistä. Niillä pyritään varmistamaan "Chasselas de Moissac" -nimityksellä kaupan pidettäväksi tarkoitettujen tuotteiden laatu ja tyypilliset ominaisuudet.

INAO:n hyväksymä Chasselas de Moissac -rypäleille ominainen tunnusmerkintä laitetaan kaikkiin pakkausihin, joissa näitä rypäleitä pidetään kaupan.

- 4.5 *Tuotantomenetelmä:* Määritellyiltä viininviljelylohkoilta peräisin olevat rypäleet korjataan, viimeistellään ja pakataan kyseisellä maantieteellisellä alueella.

Ainoastaan Chasselas B -lajike on sallittu. Viiniköynnökset sidotaan tukirakenteeseen yhdestä tai kahdesta kohtaa. Laadun varmistamiseksi uusien istutusten tiheyttä ja riviväliä mukautetaan kasvatus-tavan mukaan (vähimmäistiheys 3 300 köynnöstä/ha ja rivien enimmäisväli 3 metriä, kun köynnökset on sidottu tukirakenteeseen yhdestä kohtaa, ja vähimmäistiheys 2 500 köynnöstä/ha ja rivien enimmäisväli 3,5 metriä, kun köynnökset on sidottu tukirakenteeseen kahdesta kohtaa). Tiheyden ja rivivälin soveltamismenettelyissä on noudatettava tarkistettua alkuperänimitystä "Chasselas de Moissac" koskevan säädöksen 5 artiklaa.

Sallitut leikkaustavat ovat yksin- tai kaksinkertainen Guyot-leikkaus. Silmujen määrä hehtaaria kohden voi olla enintään 55 000, kun köynnökset on sidottu tukirakenteeseen yhdestä kohtaa, ja 60 000, kun ne on sidottu kahdesta kohtaa. "Rypäleterttujen järjestely", jossa tertut asetellaan riippumaan viiniköynnöksessä vapaasti ja ilmastavasti, on pakollista. Se mahdollistaa rypäleiden parhaan mahdollisen kypsytymisen.

Nuorten viiniköynnösten voidaan odottaa tuottavan alkuperänimityskelpoisia rypäleitä vasta sitä vuotta, jona istutus on ennen 1. elokuuta suoritettu, seuraavana toisena vuotena.

Kastelu ilman lannoitusta sallitaan siitä alkaen, kun hedelmä on kehittynyt sikiäimestä.

Kyseisellä alkuperänimityksellä varustetun tuotteen tuotantoon määriteltyjen lohkojen tuotos vahvistetaan kahdella tasolla (tilaa ja lohkoa kohden): tilan keskimääräinen enimmäistuotos: 14 t/ha; tilan keskimääräinen alkuperänimityksellä varustettua tuotetta koskeva enimmäistuotos: 13 t/ha; lohkon enimmäistuotos: 16 t/ha. Poikkeuksellisten sääolojen vallitessa lohkon enimmäistuotosta voidaan kuitenkin tietyn sadon osalta muuttaa ylittämättä korkeinta mahdollista tuotosta, joka on 18 t/ha, ja tilan enimmäistuotoksia muuttamatta. Tämä poikkeus ei missään tapauksessa voi samana viinivuonna kumuloidua sokeripitoisuutta koskevan poikkeuksen kanssa.

Sadonkorjuu tapahtuu käsin useassa vaiheessa.

Rypäleet soveltuvat pitkäaikaiseen säilytykseen sen jälkeen, kun niistä on poistettu sadonkorjuun yhteydessä vahingoittuneet rypäleet ja ne on toimitettu nopeasti varastointipaikkaan säiliöissä, jotka mahdollistavat tuotteen ominaispiirteiden säilyttämisen. Nämä leikkaamalla viimeistelemättömät rypäleterttut jäädytetään tämän jälkeen nopeasti varastointipaikassa ennen niiden sijoittamista ilmatiiviisiin pakkauksiin kylmiöön, jonka ilmanpainetta, lämpötilaa ja kosteutta valvotaan. Näitä rypäleitä ei voi laskea liikkeeseen tarkistetulla alkuperänimityksellä "Chasselas de Moissac" sadonkorjuuvuotta seuraavan tammikuun 31. päivän jälkeen.

Rypäleet, myös pitkäaikaiseen säilytykseen tarkoitettut, on korjuun jälkeen kuljetettava leikkaamoon ja pakkaamoon oloissa, jotka mahdollistavat tuotteen ominaispiirteiden ja erityisesti rypäleiden vahakeroksen optimaalisen säilymisen.

Rypäleiden viimeistely suoritetaan leikkaamossa ja pakkaamossa, pitkäaikaiseen säilytykseen tarkoitettut rypäleet mukaan luettuina. Tertusta leikataan varovasti pois epätäydelliset rypäleet. Viimeistelyjen terttujen on noudatettava viinirypäleiden kuvausta.

Kullakin tuottajalla on oltava leikkaamo ja pakkaamo sekä rypäleiden pitkäaikaiseen säilytykseen tarvittavat välineet, jos tätä menettelyä käytetään.

Kun tertut on viimeistely, ne on pakattava viipymättä pakkauksiin, jotka mahdollistavat tuotteen ominaispiirteiden ja laadun säilymisen. Viinirypäleiden käsittely jää tällä tavoin mahdollisimman vähäiseksi, ja rypäleiden vahapinta säilyy. Pakkaaminen suoritetaan korjuupaikan läheisyydessä sijaitseissa erityisissä leikkaamoissa ja pakkaamoissa. Maantieteellisellä alueella suoritettavalla pakkaamisella voidaan siis varmistaa tuotteen ominaispiirteiden säilymisen ohella myös tuotteen parempi jäljitettävyys. Siten vältetään myös rypäleiden laadun heikentyminen tai niiden sekoittuminen muiden tuotteiden kanssa.

- 4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* Le Bas Quercyn alueella on omat geologiset, agrologiset ja ilmastolliset erityispiirteensä. Lohkojen rajaamisen avulla rypäleiden tuotanto on varattu alueille, joiden maaperä on suotuisin: savipitoinen kvartsimaa, hyvin ojitettu hiekkamaa ja kalkiton hieta- ja hiesumaa. Alueen ilmasto-olot, vähäiset lämpötilan vaihtelut ja erityisesti syksyn pitkät kauniin ilman jaksot mahdollistavat rypäleiden asianmukaisen kypsytymisen.

Myös kaksi muuta maalajiketta soveltuvat tähän tuotantoon: musta tai harmaa melko paksun maakeroksen kivinen tasankomaa, ja toisaalta kalkki- ja savipitoinen vyörysoiraikko melko avointen laaksojen laitamilla.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Institut National des Appellations d'Origine

Osoite: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris

Puhelin: (33) 153 89 80 00

Faksi: (33) 142 25 57 97

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

Nimi: D.G.C.C.R.F

Osoite: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Puhelin: (33) 144 87 17 17

Faksi: (33) 144 97 30 37

Sähköposti: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8 Merkinnät: Yksittäisten pakkauksen merkinnöissä on oltava

- tarkistettu alkuperänimitys "Chasselas de Moissac" vähintään yhtä suurin kirjaimin kuin päällysmarkintöjen muihin teksteihin käytetty suurin kirjasinkoko,
- maininta "Appellation d'origine contrôlée" (tarkistettu alkuperänimitys) tai "AOC",
- tuottajan nimi.

Kussakin yksittäisessä pakkauksessa on oltava tunnistuskoodi, joka koostuu INAO:n hyväksymästä ja sen hyväksymän laitoksen antamasta järjestysnumerosta. Tämä tunnistuskoodi voi toimia pakkausmerkinnän tukena.

Pakkausmerkintöjen ohella alkuperätuotteen nimi ("Chasselas de Moissac") ja maininta "tarkistettu alkuperänimitys" tai "AOC" on merkittävä kaikkiin toimitusten mukana oleviin asiakirjoihin ja laskuihin.
