

Euroopan unionin virallinen lehti

C 63



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

26. helmikuuta 2020

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2020/C 63/01	Euron kurssi — 25. helmikuuta 2020	1
2020/C 63/02	Teollisuuden päästöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan mukaisesta Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan muutettua kansallista siirtymäsuunnitelmaa koskevasta ilmoituksesta annetun komission päätöksen hyväksyminen	2

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2020/C 63/03	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia: M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	3
2020/C 63/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia: M.9547 — Johnson & Johnson/Tachosil) ⁽¹⁾	5

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2020/C 63/05	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	6
2020/C 63/06	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan unionin virallisessa lehdessä	17

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

Oikaisuja

2020/C 63/07

Oikaisu ehdotuspyyntöön 2020 – EAC/A02/2019 – Erasmus+ -ohjelma (EUVL C 373, 5.11.2019) 29

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

25. helmikuuta 2020

(2020/C 63/01)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0840	CAD	Kanadan dollaria	1,4403
JPY	Japanin jeniä	119,92	HKD	Hongkongin dollaria	8,4445
DKK	Tanskan kruunua	7,4701	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7160
GBP	Englannin punttaa	0,83630	SGD	Singaporen dollaria	1,5166
SEK	Ruotsin kruunua	10,5688	KRW	Etelä-Korean wonia	1 315,68
CHF	Sveitsin frangia	1,0605	ZAR	Etelä-Afrikan randia	16,4649
ISK	Islannin kruunua	139,30	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,6045
NOK	Norjan kruunua	10,1600	HRK	Kroatian kunaa	7,4567
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 094,70
CZK	Tšekin korunaa	25,226	MYR	Malesian ringgitiä	4,5886
HUF	Unkarin forinttia	337,41	PHP	Filippiinien pesoa	55,360
PLN	Puolan zlotya	4,3012	RUB	Venäjän ruplaa	70,7943
RON	Romanian leuta	4,8098	THB	Thaimaan bahtia	34,390
TRY	Turkin liiraa	6,6688	BRL	Brasilian realia	4,7569
AUD	Australian dollaria	1,6442	MXN	Meksikon pesoa	20,6185
			INR	Intian rupiaa	77,7240

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Teollisuuden päästöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan mukaisesta Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan muutettua kansallista siirtymäsuunnitelmaa koskevasta ilmoituksesta annetun komission päätöksen hyväksyminen

(2020/C 63/02)

Komissio hyväksyi 21 päivänä helmikuuta 2020 komission päätöksen C(2020) 43 teollisuuden päästöistä 24 päivänä marraskuuta 2010 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2010/75/EU ⁽¹⁾ 32 artiklan mukaisesta Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan kansallista siirtymäsuunnitelmaa koskevasta ilmoituksesta.

Kyseinen asiakirja on saatavissa seuraavalla verkkosivulla: https://circabc.europa.eu/ui/group/06f33a94-9829-4eee-b187-21bb783a0fbf/library/9f54e7e7-c224-4ad1-9f92-6179ebe64f97?p=1&n=10&sort=modified_DESC

⁽¹⁾ EUVL L 334, 17.12.2010, s. 17.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia: M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 63/03)

1. Komissio vastaanotti 18. helmikuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Generali Shopping Centre Fund S.C.S. SICAV-SIF (GSCF, Luxemburg), joka kuuluu yhtymään Assicurazioni Generali S.p.A. (Generali, Italia)
- Union Investment Real Estate GmbH (UIR, Saksa), joka kuuluu yhtymään DZ Bank AG (DZ Bank, Saksa)
- Zaragoza Properties SOCIMI, S.A. (Zaragoza, Espanja).

GSCF ja UIR hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan yrityksessä Zaragoza.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- GSCF on vuonna 2019 perustettu investointirahasto, joka investoi erityisesti Manner-Euroopassa vähittäiskaupan alalla toimiviin ostoskeskuksiin ja hallinnoi niitä. Se kuuluu Generali-yhtymään, joka on kansainvälinen vakuutus- ja rahoitusalan konserni.
- UIR on kiinteistösijoitusyhtiö, joka on erikoistunut Euroopassa, Amerikoissa, Aasiassa ja Australiassa toimiville yksityisille ja yhteisösijoittajille tarkoitettuihin kiinteistörahastoihin. UIR on yrityksen Union Asset Management Holding AG (Saksa) tytäryhtiö. Union Asset Management Holding AG puolestaan on DZ Bankin tytäryhtiö ja vastaa sen investointitoiminnasta.
- Zaragoza toimii kiinteistöalalla. Se omistaa Zaragozassa (Aragonia, Espanja) sijaitsevan Puerto Venecia -nimisen ostos- ja -liikekeskuksen, jota se hallinnoi ja vuokraa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ⁽²⁾.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

F. +32 22964301

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia: M.9547 — Johnson & Johnson/Tachosil)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 63/04)

1. Komissio vastaanotti 19. helmikuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen sen käsiteltäväksi asetuksen 22 artiklan nojalla siirretystä ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Johnson & Johnson ("J&J", Yhdysvallat)
- Topaz Investment AS ("Topaz", Norja), joka on yrityksen Takeda Pharmaceuticals International AG kokonaan omistama tytäryhtiö ja viime kädessä yrityksen Takeda Pharmaceutical Company Limited (Japani) määräysvallassa.

J&J hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määräysvallan yrityksessä Topaz.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita ja omaisuutta.

Saksan Bundeskartellamt on siirtänyt ehdotetun yrityskeskittymän komission käsiteltäväksi sulautuma-asetuksen 22 artiklan 3 kohdan nojalla. Tämän jälkeen siirtoon ovat liittyneet myös Espanja, Ranska, Itävalta, Suomi ja Norja.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- J&J: maailmanlaajuinen konserni, jonka liiketoiminta jakautuu kolmeen alaan: kuluttajille suunnatut tuotteet, lääkkeet ja lääkinnälliset laitteet
- Topaz: yritys, jolle kuuluu suurin osa verenvuodon tyrehtyttämiseen tarkoitettuun TachoSil-matriksiin (ja sitä edeltäneisiin tuotteisiin) liittyvistä oikeuksista, omaisuudesta ja velvoitteista.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9547 – Johnson & Johnson/Tachosil

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

F. +32 229643 01

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

(¹) EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitettun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2020/C 63/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (1) 98 artiklassa tarkoitettulla tavalla kahden kuukauden kuluessa julkaisemisesta.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Terrazze Retiche di Sondrio”**PGI-IT-A1352-AM02****Hakemuksen päiväys: 24. heinäkuuta 2017****1. Muutokseen sovellettavat säännöt**

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – muu kuin vähäinen muutos

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut**2.1. Nimen muuttaminen**

Kuvaus: Muutos koskee nimen muuttamista nimestä ”Terrazze Retiche di Sondrio” muotoon ”Alpi Retiche”.

Perustelut: Pyyntönsä tarkoituksena on antaa kansallisille ja erityisesti kansainvälisille kuluttajille mahdollisuus tunnistaa välittömästi tämäntyyppisen viinin tuotantoalue. Lisäksi halutaan tarkentaa tuotantoalueen vuoristoista luonnetta määrittämällä se täsmällisesti tietyille Alppien alueelle. IGT-merkityillä (tuotantoalueesta kertova maantieteellinen merkintä) Alpi Retiche -viineillä on vuosisatojen ajan ollut tiivis yhteys edellä mainittuun Reettisten Alppien alueeseen. Rinteiden geologian, morfologian, maaperän ja ilmaston erityispiirteet luovat suotuisat ympäristöolosuhteet alueen viininviljelyalueelle. Reettiset Alpit suojaavat Valtellinaa pohjoisen kylmiltä tuulilta, ja eteläsuuntainen pengerrys takaa keskimäärin yli 1 900 tuntia auringonpaistetta vuodessa, mikä on mahdollista yleensä vain huomattavasti alemmilla leveysasteilla. Aurinko paistaa Reettisten Alppien rinteillä koko päivän lähes keskeytyksettä, mikä luo ihanteellisen ilmaston viiniköynnöksille, jotka tuottavat erinomaisia rypäleitä. Maaperä ei ulotu kovinkaan syvälle, ja se on enimmäkseen (noin 70-prosenttisesti) hiekkaista, mutta viininviljelijöiden rakentamien kivimuurien rakennustekniikan ansiosta maata on voitu hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla Reettisten Alppien alueen puolella. Tämä tekniikka tehnyt maasta myös erittäin tuottoisan

Nimi muutetaan kaikissa eritelmän artikloissa sekä yhtenäisen asiakirjan kohdissa 1.1, 1.4, 1.5, 1.6 ja 1.8.

2.2. Kuohuviiniluokan käyttöönotto

Kuvaus: Muutoksella otetaan käyttöön kuohuviinityyppi, jota tuotetaan valkoviini- ja roseeviiniversioina. Viini valmistetaan perinteisellä menetelmällä.

Perustelut: Jo 1970-luvulta lähtien useat paikalliset tilat ovat tuottaneet Valtellinan päärypälelajikkeesta Nebbiolosta kuohuviinityyppejä, johon on mahdollista lisätä muita lajikkeita. Luokan lisäämistä IGT-merkintään koskevan pyynnön tarkoituksena on lisätä tuotteen arvoa, joka liittyy vahvasti sen tuotantoalueeseen ja lajikkeeseen, jolla on tällä alueella suuri potentiaali. Kuohuviinien tuotanto hyöttyy päivä- ja yölämpötilojen suuresta vaihtelusta, jota tapahtuu pääasiassa sadonkorjuuaikana. Sen lisäksi, että tämä tekijä edistää alueelle ominaisten aromien esiasteiden

(1) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

kertymistä, se myös mahdollistaa viinirypäleiden sokeripitoisuuden ja happopitoisuuden tasapainon säilyttämisen. Tämä koskee etenkin korkeammalla sijaitsevia viinitarhoja. Näiden seikkojen vuoksi yhä useammat tilat ovat alkaneet tuottaa tämäntyyppistä viiniä.

Muutokset koskevat eritelmän 1, 2, 4, 6, 7 ja 9 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 1.3, 1.4 ja 1.8 kohtaa.

2.3. Uusien lajikkeiden käyttöönotto

Kuvaus: Muutos koskee Cabernet Carbon N-, Cabernet Cortis N-, Helios B-, Johanniter B-, Prior N-, Solaris B- ja Bronner B -lajikkeiden lisäämistä viineissä käytettävien rypälelajikkeiden yhdistelmään.

Perustelut: Nämä rypälelajikkeet ovat osoittautuneet pystyvän mukautumaan epäsuotuisiin oloihin, ja niiden yhteydessä voidaan käyttää vähemmän kasvinsuojeluaineita. Meneillään oleva siirtyminen kohti kestäviä maatalouden muotoja (johon Valtellinalla on luontainen taipumus) sekä mahdollisuus ottaa käyttöön edellä mainitut lajikkeet voivat olla arvokas lisätekijä kasvinsuojeluaineiden käytön vähentämisessä ja viljelyn edistämiseksi alueilla, joita on vaikeampi viljellä koneiden avulla. Tämä johtaa viinitarhojen vähemmän intensiiviseen ja ympäristöystävällisempään hoitoon. Fondazione Edmund Mach- ja Fondazione Fojanini -säätiöiden tutkimukset ovat osoittaneet, että tällainen käytäntö toimii. Tämä mahdollisuus on erittäin tärkeä myös hylättyjen viinitarhojen elvyttämisen kannalta.

Muutokset koskevat tuote-eritelmän 1 ja 2 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 1.7 kohtaa.

2.4. Passito Bianco -tyypin todellisen alkoholipitoisuuden alentaminen tilavuusprosentteina

Kuvaus: Muutoksella vähennetään Passito Bianco -tyypin todellista alkoholipitoisuutta 12 tilavuusprosentista 10 tilavuusprosenttiin.

Perustelut: Viinien valmistuksessa käytettävien rypäleiden kuivaamisella, jonka tarkoituksena on tiivistää rypäleen puristemehuun rypäleiden lihassa ja kuoressa olevat metaboliitit, saadaan parhaat tulokset makeissa viineissä, kuten Passito-viineissä. Sen ansiosta voidaan valmistaa sellaista viiniä, jossa alkoholi ja sokeri ovat tasapainossa mutta jonka aistinvaraiset ominaisuudet eivät kuitenkaan muutu. Nämä viinit laajentavat viinivalikoimaa ja vastaavat alueen viinialan tarpeita.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 1.4 kohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Alpi Retiche

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
4. Kuohuviini
8. Helmeilevä viini
15. Kuivatusta rypäleistä valmistettu viini
16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

4. Viinin/viinien kuvaus

Alpi Retiche Bianco, myös viinit, joissa on maininta rypälelajikkeesta

Väri: oljenkeltainen, joskus vihertävin vivahtein

Tuoksu: tuore, hienostunut, kukkainen

Maku: kuiva, runsas, miellyttävä

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,50 til.-%

Sokeriton uutosto vähintään: 13,00 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Alpi Retiche Rosso, myös viinit, joissa on maininta rypälälajikkeesta

Väri: rubiinipunaisen eri sävyt

Haju: tuore, hedelmäinen

Maku: tuore, runsas, pehmeä, hieman tanniininen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,50 til.-%

Sokeriton uutosto vähintään: 17,00 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Alpi Retiche Rosato, myös viinit, joissa on maininta rypälälajikkeesta

Väri: vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaiseen

Tuoksu: hienojakoinen, hienostunut

Maku: kuiva, tuore, hedelmäinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,50 til.-%

Sokeriton uutosto vähintään: 14,00 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Alpi Retiche Passito Bianco

Väri: voimakkaan keltainen, jossa kultaisia vivahteita

Tuoksu: leveä, monivivahteinen ja intensiivinen

Maku: makea, täyteläinen, harmoninen, elegantti, eeterinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16,00 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 13,00 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	10,00
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Alpi Retiche Passito Rosso

Väri: voimakkaan rubiinipunainen

Tuoksu: leveä, kukkainen

Maku: makea, hedelmäinen, harmoninen, miellyttävä

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään: 17,00 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	12,00
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Rosso

Väri: rubiinipunainen

Tuoksu: intensiivinen, erottuva ja monivivahteinen

Maku: terävä, harmoninen, miellyttävän tanniininen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 13,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään: 17,00 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	11,00
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Bianco

Väri: oljenkeltainen, jossa on kultaisia vivahteita

Tuoksu: monivivahteinen, leveä, sisältää mineraalien vivahteita

Maku: täyteläinen, harmoninen, elegantti, miellyttävä

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 13,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään: 13,00 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	11,00
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Alpi Retiche Spumante Metodo Classico

Väri: voimakkuudeltaan vaihtelevista oljenkeltaisen sävyistä kultaiseen sävyyn

Tuoksu: hienojakoinen, hienostunut, leveä, monivivahteinen, pullossa tapahtuneesta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita

Maku: runsas, raikas, hienojakoinen ja harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til.-%

Sokeriton uutos vähintään: 14,00 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Alpi Retiche Spumante Metodo Classico Rosé

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt

Tuoksu: hienojakoinen, hienostunut, leveä, monivivahteinen, pullossa tapahtuneesta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita

Maku: raikas, runsas, hienojakoinen ja harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til.-%

Sokeriton uutოს vähintään: 15,00 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Kypsytyksen vähimmäiskesto

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

IGT-merkityillä Alpi Retiche Passito- ja Alpi Retiche Vendemmia Tardiva -viineillä (myöhäinen sadonkorjuu) on vähimmäiskypsytyisaika, eli niitä on kypsytettävä vähintään sadonkorjuuta seuraavan vuoden kesäkuun 30. päivään asti.

b. Enimmäistuotokset

Alpi Retiche

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Alpi Retiche

112 hehtolittraa hehtaaria kohden

Alpi Retiche Passito

56 hehtolittraa hehtaaria kohden

Alpi Retiche Vendemmia Tardiva

84 hehtolittraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Sellaisten viinien, jotka voivat käyttää maantieteellistä merkintää "Alpi Retiche", valmistukseen käytettyjen rypäleiden tuotantoalue kattaa seuraavien kuntien muodostaman hallinnollisen alueen kokonaisuudessaan: Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna ja Villa di Tirano Sondrion maakunnassa.

7. Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet

Ancellotta N.

Barbera N.

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N.

Chardonnay B.

Cortese B.

Corbina N.
Croatina N.
Dolcetto N.
Erbaluce B.
Fortana N.
Franconia N.
Freisa N.
Garganega B.
Grappello Ruberti N.
Groppello di Mocasina N. – Groppello
Groppello di S. Stefano N. – Groppello
Groppello Gentile N. – Groppello
Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Incrocio Terzi n.1 N.
Invernenga B.
Kerner B.
Lagrein N.
Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco
Lambrusco Grasparossa N. – Lambrusco
Lambrusco Maestri N. – Lambrusco
Lambrusco Marani N. – Lambrusco
Lambrusco Salamino N. – Lambrusco
Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia
Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia
Marzemino N.
Merlot N.
Meunier N.
Molinara N.
Montepulciano N.
Moscato Bianco B. – Moscato
Moscato di Scanzo N. – Moscato
Moscato Giallo B. – Moscato
Moscato Rosa Rs.
Müller Thurgau B.
Nebbiolo N.
Negrara N.
Pignola N.
Petit Verdot N.
Pinot Bianco B.
Pinot Grigio
Pinot Nero N.
Raboso Veronese N. – Raboso
Rebo N.

Riesling Italico B. – Riesling
Rondinella N.
Rossola Nera N. – Rossola
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Schiava Gentile N. – Schiava
Schiava Grigia N. – Schiava
Schiava Grossa N. – Schiava
Schiava N.
Syrah N.
Teroldego N.
Timorasso B.
Tocai Friulano B.
Traminer Aromatico B.
Trebiano di Soave B. – Trebbiano
Trebiano Giallo B. – Trebbiano
Trebiano Romagnolo B. – Trebbiano
Trebiano Toscano B. – Trebbiano
Uva Rara N.
Veltliner B.
Verdea B.
Verdese B.
Vespolina N.
Cabernet Carbon N.
Cabernet Cortis N.
Helios B.
Johanniter B.
Prior N.
Solaris B.
Bronner B.

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Alpi Retiche. Kaikki luokat (1, 4, 8, 15 ja 16) — A) maantieteellisen alueen tiedot

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Valtellina edustaa Sondrion maakunnan aluetta, joka sijaitsee Comojärven koillispuolella pohjoisten leveysasteiden 46 ja 46,5 välillä.

Tietyt ympäristötekijät luovat viininviljelylle sopivat ilmasto-olosuhteet. Alpeihin nähden pitkittäinen laakso on täysin eteläsuuntainen, ja Reettisten Alppien vuoristo suojaaa sitä sekä pohjoisessa että idässä. Lounaassa sijaitsevan Comojärven valuma-alueen läheisyydellä on merkittävä lieventävä vaikutus.

Tämä sijainti takaa jatkuvan tuulen, vähäisen sadannan ja sen, että sademäärä jakautuu yleensä hyvin kauden aikana. Se takaa lisäksi eteläsuuntaisista rinteistä johtuvan runsaan valon, penkereille ominaisten kivien suuresta massasta johtuvan korkean lämpötilagradientin, alhaisen suhteellisen kosteuden ja huomattavat lämpötilavaihtelut juuri ennen kypsymistä.

Maaperä on pääasiassa hiekkaista, ja siinä on paljon suuria ja pieniä kiviä, mutta myös humusta ja orgaanista ainesta. Maaperä on pääasiassa hieman hapanta. Usein maaperän syvyys on vain 40–120 senttimetriä.

Yhteyden kannalta merkitykselliset historialliset ja inhimilliset tekijät

Valtellinan alueen viininviljely sai alkunsa liguurien ja myöhemmin tulleiden etruskien ensimmäisistä asutuksista, vaikka maanviljely ja rinteiden pengerrys alkoivatkin vasta roomalaisella ajalla. Valtellinan viinien myyntiä Pohjois-Eurooppaan voimakkaasti vauhdittanut viininviljelyn järjeistäminen ja tehostaminen juontaa juurensa keskiajalla vaikuttaneeseen magistri comacini -liikkeeseen ja benediktiinimunkkeihin sekä myöhempien vuosisatojen Grauer Bund -liittoon (nykyisin Sveitsin Graubündenin kantoni).

Maan pengertäminen on alueen viininviljelyn erityispiirre. Tämä tapa työskennellä jyrkissä vuoristorinteissa on osoitus erityisestä asutuskulttuurista, jonka monia samankaltaisia muotoja esiintyy useissa Alppien laaksoissa. Merkittävin ja tärkein esimerkki tästä on kuitenkin Valtellinassa.

Penkereiden rakentaminen mahdollisti sen, että aluskukkuloiden rinteet voitiin elvyttää viljelyä varten ja että paikallisen väestön eloonjäämisen kannalta välttämättömiä viljelykasveja voitiin kasvatua.

Inhimillinen tekijä on ratkaiseva viininviljelyn ja viininvalmistusmenetelmien kannalta, mutta se on merkittävä myös maan hydrogeologisen suojelun kannalta, mikä on maatalousalalla hyvin tärkeää. Maanvyörymistä 5 prosenttia tapahtuu penger- ja viljelysmailla, kun taas yli 80 prosenttia maanvyörymistä tapahtuu alueilla, joilla ei ole maanviljelyyn perustuvaa suojaa. Lisäksi nykyisin ollaan entistä tietoisempia kehittyvistä tekniikoista, joilla pyritään yhdistämään tuottavuus ja ympäristön kestävyys.

"Alpi Retiche". Luokka: Viini (1) — B) tuotteen laatua/ominaisuuksia koskevat tiedot

Tiedot tuotteiden erityisominaisuuksista, jotka johtuvat maantieteellisestä alkuperästä sekä yhteydestä maantieteellisen alueen luontoon ja ihmisiin liittyviin tekijöihin.

Punaviineillä on rubiinipunainen väri, raikas ja hedelmäinen tuoksu sekä maku, joka on runsas ja hieman tanniininen mutta hyvärakenteinen.

Novello-tyyppisissä punaviineissä on voimakkuudeltaan vaihteleva rubiinipunainen väri ja hieman hedelmäinen tuoksu; maku on tuore, pyöreä ja pehmeä.

Rosee-tyypin värin voimakkuus ja vivahteet vaihtelevat eri viininvalmistusmenetelmien mukaan, ja sen tuoksusta erottuvat hienojakoiset ja hienostuneet ominaisuudet sekä kuiva, raikas ja hedelmäinen maku.

Valkoviineille on ominaista oljenkeltainen väri, joka voi sisältää vihertäviä vivahteita sen mukaan, mitä lajikeyhdistelmää on käytetty. Tuoksun osalta voidaan todeta, että näille viineille on ominaista erityinen aromaattinen tuoreus ja kukkaisuus, kun taas maku on enimmäkseen kuiva, maukas ja miellyttävä paljolti sen tasapainoisen hapokkuuden ansiosta.

IGT-nimityksellä "Alpi Retiche" tarkoitetaan erityyppisiä viinejä, joiden ominaispiirteet johtuvat korkeuden, maaperän syvyyden ja vuoriston rinteiden kaltevuussuhteiden eroista. Lämpimillä alueilla viljellään pääasiassa punaisia rypälelajikkeita, koska niistä voidaan tuottaa viinejä, joiden rakenne on hyvä. Sitä vastoin pääasiassa valkoisia rypälelajikkeita tai roseeviiniä punaisia rypälelajikkeita viljellään viileämmillä alueilla ja korkeimmilla alueilla, sillä näiden alueiden lämpötilavaihtelujen vuoksi voidaan tuottaa monivivahteisia ja aromeiltaan hyvin monipuolisia viinejä, joita markkinat arvostavat suuresti.

IGT-merkittyjen Alpi Retiche -viinien ominaispiirteisiin vaikuttavat myös inhimilliset tekijät, erityisesti viinintuottajien ammattitaito. Alueen jyrkän vuoristoisen maaston vuoksi keskimääräinen tila on kooltaan melko pieni ja hajanainen (alle 3 000 neliometriä), millä on valtaisa vaikutus viiniköynnösten viljelyyn tarvittavaan tuntimäärään. Monissa tapauksissa penkereiden olemassaolon ja alueella liikkumisen vaikeuden vuoksi hehtaarikohtainen työtuntimäärä ylittää 1 200 tunnin rajan. Merkittävimmät toimet ovat karsimiseen, kasvinsuojeluun, sadonkorjuuseen (yksinomaan käsin) ja kivimuurien uudelleenrakentamiseen liittyvät toimet, joita tarvitaan maan palauttamiseksi hyvään kuntoon poikkeuksellisten tapahtumien niin vaatiessa.

"Alpi Retiche". Luokat: Kuohuviini (4) ja helmeilevä viini (8) — B) tuotteen laatua/ominaisuuksia koskevat tiedot

Tiedot tuotteiden erityisominaisuuksista, jotka johtuvat maantieteellisestä alkuperästä sekä yhteydestä maantieteellisen alueen luontoon ja ihmisiin liittyviin tekijöihin.

Perinteisellä menetelmällä valmistetun kuohuviinityypin väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyjen välillä, ja siinä voi olla kultaisia vivahteita. Tuoksu on hienojakoinen, hienostunut, leveä ja monivivahteinen, ja siinä on pullossa tapahtuvasta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita. Maku on raikas, runsas, hienojakoinen ja harmoninen.

Roseeversio on väriltään vaaleanpunainen, ja sen vivahteet vaihtelevat käytettyjen rypäleiden tyyppin mukaan. Tuoksu on hienojakoinen, hienostunut, leveä ja monivivahteinen, ja siinä on pullossa tapahtuvasta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita. Maku on raikas, runsas, hienojakoinen ja harmoninen, ja sille on ominaista juuri oikea hapokkuus. Se eroaa edellisestä versiosta siinä, että siinä on enemmän rakennetta.

Helmeilevä luokka koskee ainoastaan roseeversiota. Tämän tyyppiselle viinille ominaista on hiilidioksidin kohtalaisesta vapautumisesta johtuva tuoreus ja eloisuus, mikä tekee viinistä miellyttävän juoda. Nykyaikaiset viininvalmistustekniikat parantavat tällaisen viinin laatua.

Näiden kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotanto hyötyy satokauden päivä- ja yölämpötilojen suurista vaihteluista. Vaihtelu edistää alueelle ominaisten aromien esiasteiden kertymistä, mikä mahdollistaa sen, että viinirypäleiden sokeripitoisuus ja happopitoisuus ovat tasapainossa. Tämä koskee erityisesti korkeammalla sijaitsevia viinitarhoja.

Viinien ominaispiirteisiin vaikuttavat myös inhimilliset tekijät, erityisesti viinintuottajien ammattitaito. Alueen jyrkän vuoristoisen maaston vuoksi keskimääräinen tilakoko on melko pieni ja hajanainen (alle 3 000 neliometriä), millä on valtaisa vaikutus viiniköynnösten viljelyyn tarvittavaan tuntimäärään. Monissa tapauksissa penkereiden olemassaolon ja alueella liikkumisen vaikeuden vuoksi hehtaarikohtainen työtuntimäärä ylittää 1 200 tunnin rajan. Merkittävimmät toimet liittyvät karsimiseen, kasvinsuojeluun, sadonkorjuuseen (yksinomaan käsin) ja kivimuurien uudelleenrakentamiseen, joita tarvitaan maan palauttamiseksi hyvään kuntoon poikkeuksellisten tapahtumien niin vaatiessa.

"Alpi Retiche". Luokat: Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini (15) ja ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini (16) — B) tuotteen laatua/ominaisuuksia koskevat tiedot

Tiedot tuotteiden erityisominaisuuksista, jotka johtuvat maantieteellisestä alkuperästä sekä yhteydestä maantieteellisen alueen luontoon ja ihmisiin liittyviin tekijöihin.

Passito Bianco -tyyppi on väriltään voimakkaan keltainen, ja siinä on kultaisia vivahteita. Sen tuoksu on leveä, monivivahteinen ja intensiivinen, ja sen maku on täyteläinen, harmoninen, elegantti ja eeterinen.

Passito Rosso -tyyppi on väriltään voimakkaan rubiininpunainen. Tuoksu on leveä ja kukkainen, ja sen maku on makea, hedelmäinen, harmoninen ja miellyttävä.

Vendemmia Tardiva Bianco -tyyppi on väriltään oljenkeltainen, ja siinä on kultaisia vivahteita. Sen tuoksu on leveä ja monivivahteinen, ja siinä on vivahteita mineraaleista. Viinin maku on täyteläinen, harmoninen, elegantti ja miellyttävä.

Vendemmia Tardiva Rosso -tyyppi on väriltään rubiininpunainen. Sen tuoksu on intensiivinen, erottuva ja monivivahteinen, ja sen maku on terävä, harmoninen ja miellyttävän tanniininen.

Käytäntö, jossa kypsyttäminen pakotetaan ylittämään tekniset rajat, on omaksuttu ajan mittaan, ja siitä on tullut osoitus inhimillisen panoksen vaikutuksesta. Pakottamisen kesto määräytyy vuodenaikojen mukaisten sääolosuhteiden sekä niiden ominaisuuksien mukaan, joita viininviljelijä haluaa viinille antaa. Viininviljelijä valitsee viinirypäleiden tyyppin, ja valinta perustuu viinitarhan, rypäleiden ominaisuuksien ja tavoitellun viinin väliseen vuorovaikutukseen.

Laakson ilmasto-olosuhteet suosivat yleensä edellä mainittujen viinien tuotantoa, sillä laakso on Alpeihin nähden pitkittäissuuntainen, siellä tuulee aina, ja erityisesti syksyllä sille ovat ominaisia kylmät yöt, jotka soveltuvat hyvin kuivattujen rypäleiden varastointiin. Ajan myötä karttunut tietämys (inhimillinen tekijä) ja ympäristötekijät mahdollistavat tällaisten edustavampien viinien valikoimaa täydentävien viinien tuottamisen, vaikka ne muodostavat vain pienen osan kokonaistuotannosta.

"Alpi Retiche". Kaikki luokat (1, 4, 8, 15 ja 16) — C) kuvaus syy-seuraussuhteesta

Luokka viini (1): Maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden monipuolisuus sekä viinintuottajien taidot mahdollistavat tämän luokan viinien täyden potentiaalin hyödyntämisen. Punaviinit tulevat yleensä lämpimämmiltä alueilta, minkä ansiosta niiden rakenne on hyvä, kun taas valkoviinit tuotetaan pääasiassa korkeammalla sijaitsevilla alueilla.

Luokat kuohuviini (4) ja helmeilevä viini (8): Maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden moninaisuus sekä paikallisten toimijoiden kerryttämä kokemus ja nykyaikaiset viininvalmistus- ja tuotantomenetelmät mahdollistavat kuohuviinien ja helmeilevien viinien valmistukseen soveltuvien lajikkeiden täyden potentiaalin hyödyntämisen.

Luokat kuivatuista rypäleistä valmistettu viini (15) ja ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini (16): Maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden moninaisuus sekä paikallisten toimijoiden kerryttämä kokemus ja nykyaikaiset viininvalmistus- ja tuotantotekniikat mahdollistavat sen, että niiden lajikkeiden, joiden rypäleet soveltuvat paremmin kuivatusprosessiin, potentiaalia voidaan hyödyntää täysimääräisesti. Laakson pitkittäissuuntaisuuden vuoksi tuulet puhaltavat aina laakson läpi, ja syksyllä tämä suosii rypäleiden varastointia.

Kaikkien näiden (sekä luonnollisten että inhimillisten) tekijöiden vuorovaikutus auttaa tuottamaan laatuviinejä, joilla on hyvin vahva identiteetti ja selkeästi tuotantoalueeseen liittyvät ominaisuudet.

Näin ollen syy-yhteys perustuu tuotteen erityiseen laatuun, jonka voidaan katsoa johtuvan sen maantieteellisestä alkuperästä.

9. **Olellaiset lisäedellytykset**

EI OLE

Linkki tuote-eritelämään

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14209>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitettun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan unionin virallisessa lehdessä

(2020/C 63/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (1) 98 artiklassa tarkoitettulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”delle Venezie”

PGI-IT-A0862-AM03

Hakemuksen päiväys: 5. toukokuuta 2017

1. Muutokseen sovellettavat säännöt

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut

2.1. Nimityksen ”delle Venezie” muuttaminen nimitykseksi ”Trevenezie”

Kuvaus:

Nimi ”delle Venezie” korvataan sen synonyymillä ”Trevenezie”.

Perustelut:

Nimen muuttamisen tarve johtuu rinnakkaisesta pyynnöstä suojella suojattua alkuperänimitystä (SAN) ”delle Venezie”, jolla edistetään Pinot Grigion ja alueelle ominaisten valkoviinityyppien menekkiä. Maininta kyseisistä viineistä ja erityisesti ”Pinot Grigiosta” poistetaan sen vuoksi ”Trevenezien” suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) eritelmästä. Muutoksen tarkoituksena on näin ollen erottaa nimikkeiden kahteen hierarkkiseen luokkaan kuuluvat tuotteet (SMM ”Trevenezie” / ”Tri Benečije” ja SAN ”delle Venezie”) toisistaan. Näin edistetään alueelle ominaisempien SAN-viinien menekkiä ja lisätään kuluttajien tietoisuutta niistä.

Maantieteellisen merkinnän ”Trevenezie” perinteinen asema käy selvästi ilmi nimen ”Trevenezie” tai ”Tre Venezie” aiemmasta käytöstä kyseiseltä maantieteelliseltä/hallinnolliselta alueelta peräisin olevissa maatalouselintarvikkeissa ja erityisesti viineissä. Tällöin sitä on käytetty synonyyminä nimelle ”delle Venezie”.

Nimi ”Trevenezie” on historiallisesti tunnistettu nimeksi, joka viittaa nykyisen Triveneton alueeseen, johon kuuluvat Trenton maakunta, Veneton alue ja Friuli Venezia Giulian alue. Nämä tunnettiin historiallisissa asiakirjoissa Tre Venezienä [kolmena Venetsiana], joita olivat Venezia Tridentina, Venezia Euganea ja Venezia Giulia.

Tämän vuoksi nimi ”Trevenezie” mainitaan erityisesti SMM:n ”delle Venezie” nykyisessä eritelmässä yhteyttä alueeseen koskevassa kuvauksessa (inhimilliset ja historialliset tekijät).

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 artiklan ff kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 1 kohtaa, erityisesti kohtaa ”Nimi”.

2.2. Sloveeninkielisen nimen ”Tri Benečije” lisääminen

Kuvaus:

Nimen sloveeninkielinen käännös ”Tri Benečije” lisätään vaihtoehdoksi nimelle ”Trevenezie”.

Perustelut:

Muutoksessa otetaan huomioon sellaisten tuottajien tarpeet, jotka kuuluvat sloveeninkieliseen vähemmistöön SMM:n tuotantoalueen osassa, Friuli Venezia Giulia, EU:n, Italian sekä valtion ja sen kielivähemmistöjen suhteisiin liittyvän Friuli Venezia Giulian alueen lainsäädännössä säädetyn mukaisesti.

(1) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 1 kohtaa, erityisesti kohtaa ”Nimi”.

2.3. Pinot Grigio -lajiketyypin poistaminen rypälajikkeista

Kuvaus:

Pinot Grigio -lajiketyyppi on poistettu rypälajikkeesta tai rypälajikkeista.

Perustelut:

Pinot Grigio -lajiketyypin poistaminen rypälajikkeista liittyy rinnakkaiseen pyyntöön suojella suojattua alkuperänimitystä ”delle Venezie”, sillä Pinot Grigio -lajiketyypin käyttö on varattu kyseiselle nimitykselle. Tätä päätöstä tuetaan koko tuotantoketjussa, ja sen tavoitteena on myöntää korkein alkuperänimityksen asema viinille, jota valmistetaan Pinot Grigio -lajikkeesta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklan ff kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa, erityisesti kohtaa ”Viinien kuvaus”.

2.4. Ribolla Gialla -lajiketyypin poistaminen rypälajikkeista

Kuvaus:

Ribolla Gialla -lajiketyyppi on poistettu rypälajikkeesta tai rypälajikkeista.

Perustelut:

Ribolla Gialla -lajiketyypin poistaminen on päätös, jota tuetaan koko tuotantoketjussa kyseisellä alueella, ja sen tavoitteena on edistää tästä kotoperäisestä lajikkeesta valmistettujen viinien menekkiä muilla Friuli Venezia Giulian nimikkeillä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklan ff kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa, erityisesti kohtaa ”Viinien kuvaus”.

2.5. Sellaisten viinien tuotantoa koskevat ehdot, joiden etiketissä ilmoitetaan kaksi rypälajiketta

Kuvaus:

Sellaisten tyyppien tuotantoa koskevia teknisiä ehtoja, joiden etiketissä ilmoitetaan kahden rypälajikkeen nimet, on säännelty erityisesti säätämällä, että kyseisissä viineissä vähemmän käytetyn rypälajikkeen osuuden on oltava vähintään 15 prosenttia.

Perustelut:

Säännöt ovat merkitsemistä ja esittämistä koskevan EU:n ja kansallisen lainsäädännön mukaisia ja vastaavat erityisiä merkintäsääntöjä, joilla sallitaan kahden rypälajikkeen ilmoittaminen kyseisenlaisten viinien etiketeissä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa, eikä se vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2.6. Pinot Grigio -lajikkeen rypäleistä valmistettujen valkoviinien hehtaarikohtainen tuotos

Kuvaus ja perustelut:

Rypäleiden hehtaarikohtainen tuotos 19 000 kg/ha on lisätty valkoviinityypeille, jotka kuuluvat Pinot Grigio -lajikkeesta valmistettujen valkoviinien ja helmeilevien viinien luokkiin, vaikka kyseistä rypälajiketta ei ole ilmoitettu etiketissä. Määrä vastaa tämän lajikkeen tehokasta tuotosta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklan 3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa, erityisesti kohtaa 6.b ”Enimmäistuotokset”.

2.7. Pinot Grigio- ja Ribolla Gialla -lajikkeiden etiketissä ilmoittamisen kieltäminen

Kuvaus:

Tällä muutoksella kielletään viittaukset Pinot Grigio- ja Ribolla Gialla -lajikkeisiin viinien nimissä ja kuvauksissa sovellettavan EU:n lainsäädännön määräysten mukaisesti.

Perustelut:

Kielto on yhdenmukainen edeltä kuvattujen muutosten kanssa. Koko viininviljelyala oli sitä mieltä, että Pinot Grigio- ja Ribolla Gialla -rypälajikkeita koskevien viittausten kieltäminen etiketeissä on tarpeen, jotta niiden käyttö voitaisiin varata alueen muiden suojattujen alkuperänimitysten menekinedistämiseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklan viimeistä kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 10 kohtaa, erityisesti kohtaa ”Olennaiset lisäedellytykset”.

2.8. Yhteys alueeseen – syyt nimen ”Trevenezie” / ”Tri Benečije” käytölle

Kuvaus ja perustelut:

Syyt nimen muuttamiselle nimeksi ”Trevenezie”, joka on synonyymi kyseisestä maantieteellisestä alueesta historiallisesti käytetyille nimille (”Tre Venezie”, ”Le Venezie” ja ”delle Venezie”), johtuvat edellä mainituista muutoksista, jotka koskevat maantieteellisen merkinnän muuttamista nimestä ”delle Venezie” nimeksi ”Trevenezie” ja sloveeninkieliseksi nimeksi ”Tri Benečije” ja jotka vastaavat niitä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 artiklan a kohdan viimeistä kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa, erityisesti kohtaa ”Yhteyden/yhteyksien kuvaus”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Trevenezie

Tri Benečije

2. Jäsenvaltio

Italia

3. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

4. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

8. Helmeilevä viini

5. Viinin/viinien kuvaus

Valkoinen, luokissa viini ja helmeilevä viini, sekä maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, lukuun ottamatta Pinot Grigio- ja Ribolla Gialla -lajikkeita

Valkoviinit ovat raikkaita ja puhtaita sekä nuoria. Niiden hapokkuus on hyvä ja alkoholipitoisuus tasapainoinen. Niiden väri vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen ja kullankeltaiseen, joskus siinä on vihertäviä tai roosan sävyjä.

Niiden aromi voi vaihdella hienostuneesta voimakkaaseen. Yleensä sen määrittää viinissä käytettyjen pääasiallisten rypälelajikkeiden aromi. Maku on kevyt ja raikas, joskus aromikas ja rakenteeltaan hyvä. Helmeilevien valkoviinien maku on tasapainoinen ja vaihtelee kuivasta puolimakeaan. Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen. Viinien suutuntuma on kevyt ja raikas ja hapokkuus hyvä, ne ovat tasapainoisia ja niiden alkoholipitoisuus on kohtalainen. Niiden aromaattiset sävyt vaihtelevat kukkaisesta voimakkaan hedelmäiseen, tuoreista valkomaltoisista hedelmistä trooppisiin hedelmiin.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Punainen, luokissa viini ja helmeilevä viini, sekä maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, lukuun ottamatta Marzemino-lajiketta Trenton maakunnan osalta

Punaviinien väri voi vaihdella vaaleanpunaisesta rubiininpunaiseen ja granaatinpunaiseen rypälelajikkeesta ja kypsymisajasta riippuen. Niiden tuoksu on voimakas, ja siinä on enemmän tai vähemmän kypsien punaisten hedelmien aromeja. Bordeaux-lajikkeen aromeissa on tyypillisiä ruohomaisia vivahteita. Yleisesti ottaen punaviinit voivat olla raikkaita, eivätkä ne ole kovin hapokkaita. Ikääntyessään ne ovat monivivahteisia, rakenteeltaan hyviä, samettimaisia ja tasapainoisia. Maku on täyteläinen, siinä on juuri oikea määrä tanniineja ja hapokkuus on tasapainoinen. Ne ovat yleensä pehmeitä ja helposti nautittavia ja muuttuvat monivivahteisimmiksi käsittelyn ja ikääntymisen myötä. Helmeilevien punaviinien maku on raikas ja eloisa ja hapokkuus tasapainoinen. Niissä on kypsien hedelmien vahvoja aromaattisia vivahteita.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Rosee, luokissa viini ja helmeilevä viini, sekä maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, lukuun ottamatta Marzemino-lajiketta Trenton maakunnan osalta

Roseeviineille ominaisia ovat vaaleanpunaisen värin eri sävyt, ja väri voi olla myös kirsikanpunaiseen vivahtava. Viinit ovat miellyttäviä, hedelmäisiä ja tuoksuvia, ja niillä on hienostunut aromi, joka vaihtelee kukista tuoreisiin hedelmiin. Joskus viineissä on aromaattisia vivahteita, jotka heijastavat käytettyjä rypälelajikkeita. Niiden maku vaihtelee kuivasta/kirpeästä makeaan. Ne ovat maukkaita, raikkaita ja tasapainoisia, ja niiden alkoholipitoisuus on yleensä kohtuullinen. Helmeilevien roseeviinien maku on raikas ja eloisa ja hapokkuus tasapainoinen. Niiden vahvat aromaattiset vivahteet vaihtelevat kirsikoista marjoihin ja paikallisiin valkomaltoisiin hedelmiin sekä joskus trooppisiin hedelmiin.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Novello, luokassa viini, sekä maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, lukuun ottamatta Marzemino-lajiketta Trenton maakunnan osalta

Novelloviinit ovat punaisia, ja väri saattaa vaihdella vaaleanpunaisesta rubiininpunaiseen ja granaatinpunaiseen. Lajikkeesta riippuen niiden aromi on hienostuneesta voimakkaaseen ja muistuttaa enemmän tai vähemmän kypsiä hedelmiä, myös trooppisia hedelmiä, ja viineissä on hiilidioksidikäymisestä johtuvia huomattavia mausteisia vivahteita. Niiden maku voi vaihdella puolimakeasta kuivaan ja on voimakas ja erittäin aromikas.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

6. Viinivalmistusmenetelmät

a. Olennaiset viinivalmistusmenetelmät

Ei ole.

b. Enimmäistuotokset

Trenton autonomisessa maakunnassa tuotetut valko-, puna- ja roseeviinit

23 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Trenton autonomisessa maakunnassa tuotetut viinit, joissa on maininta rypälelajikkeesta

19 500 kg rypäleitä hehtaarilta

Friuli Venezia Giulian ja Veneton alueilla tuotetut valko-, puna- ja roseeviinit, joissa on maininta rypälelajikkeesta

23 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Friuli Venezia Giulian ja Veneton alueilla tuotetut viinit, joissa on maininta Cabernet Franc-, Chardonnay-, Incrocio Manzoni B- ja Moscato Giallo -rypälelajikkeista

19 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Friuli Venezia Giulian ja Veneton alueilla tuotetut viinit, joissa on maininta Moscato Rosa-, Pinot Bianco-, Pinot Nero- ja Riesling Renano -rypälelajikkeista

19 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Friuli Venezia Giulian ja Veneton alueilla tuotetut viinit, joissa on maininta Sauvignon- ja Traminer Aromatico -rypälelajikkeista

19 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Friuli Venezia Giulian ja Veneton alueilla tuotetut valkoviinit, jotka on valmistettu Pinot Grigio -lajikkeen rypäleistä

19 000 kg rypäleitä hehtaarilta

7. Rajattu maantieteellinen alue

Maantieteellisellä merkinnällä "Trevenezie" / "Tri Benečije" merkittyjen viinien rajattu alue on seuraava:

— Trenton autonominen maakunta: maakunnan koko alue

— Veneton alue Bellunan, Paduan, Rovigon, Trevison, Venetsian, Veronan ja Vicenzan maakuntien koko hallinnollinen alue

— Friuli Venezia Giulian alue: Pordenonen, Udinen, Gorizian ja Triesten maakuntien koko hallinnollinen alue.

8. Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Lagrein N.

Mantonico Bianco B.
Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Marzemino N. – Berzamino
Merlot N.
Meunier N.
Moscato Giallo B. – Moscato
Moscato Giallo B. – Moscatello
Moscato Giallo B. – Moscatellone
Moscato Giallo B. – Goldmuskateller
Moscato Rosa Rs. – Moscato delle Rose
Moscato Rosa Rs. – Rosen Muskateller
Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner
Nosiola B.
Pinot Bianco B. – Pinot Blanc
Pinot Grigio – Pinot Gris
Pinot Grigio – Ruländer
Pinot Nero N. – Blauburgunder
Pinot Nero N. – Blauer Spätburgunder
Rebo N.
Riesling Renano B. – Riesling
Sauvignon B. – Sauvignon Blanc
Schiava Gentile N. – Vernatsch
Schiava Gentile N. – Schiava
Schiava Gentile N. – Kleinvernatsch
Schiava Gentile N. – Mittervernatsch
Schiava Grossa N. – Schiava
Schiava Grossa N. – Vernatsch
Schiava Grossa N. – Großvernatsch
Schiava Grossa N. – Edelvernatsch Gr
Teroldego N.
Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer
Casetta N.
Franconia N.
Goldtraminer B.
Gosen N.
Groppello di Revò N. – Groppello
Kerner B.
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.
Negrara N.
Petit Verdot N
Riesling Italico B. – Riesling
Riesling Italico B. – Welschriesling
Rossara N.

Schiava Grigia N. – Schiava
Schiava Grigia N. – Grauvernatsch
Schiava Grigia N. – Vernatsch
Sennen N.
Sylvaner Verde B. – Sylvaner
Sylvaner Verde B. – Grüner Sylvaner
Syrah N. – Shiraz
Trebbiano Toscano B. – Trebbiano
Trebbiano Toscano B. – Biancame B.
Trebbiano Toscano B. – Procanico
Trebbiano Toscano B. – Ugni Blanc
Carmenère N. – Cabernet
Carmenère N. – Cabernet Nostrano
Lagarino B.
Verdealbara B.
Verdealbara B. – Erbamato B.
Paolina B.
Maor B.
Saint Laurent N.
Barbera N.
Bianchetta Trevigiana B. – Bianchetta
Malvasia Istriana B. – Malvasia
Marzemina Grossa N. – Marzemina Bastarda
Pinot Nero N. – Pinot Noir
Glera B. – Serprino
Glera Lunga B. – Glera
Glera Lunga B. – Serprino
Tocai Friulano B. – Tai
Tocai Friulano B. – Friulano
Trevisana Nera N.
Turca N.
Turca N. – Serbina N.
Moscato Bianco B. – Gelber Muskateller
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscato
Moscato Bianco B. – Moscatellone
Moscato Bianco B. – Muscat
Moscato Bianco B. – Muskateller
Cavrara N.
Corbina N. – Corbinella
Garganega B. – Garganego
Garganega B. – Grecanico Dorato B.
Grapariol B.

Malbech N.
Moscato Giallo B. – Muscat
Moscato Giallo B. – Muskateller
Pinella B. – Pinello
Pinella B. – Pinella Bianca
Raboso Piave N. – Raboso
Raboso Piave N. – Friularo
Raboso Veronese N. – Raboso
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Malvoise
Turchetta N.
Incrocio Bianco Fedit 51 C.S.G. B.
Marzemina Bianca B. – Marzemina
Manzoni Moscato N. – Incrocio Manzoni 13.0.25
Manzoni Rosa Rs. – Incrocio Manzoni 1-50
Sangiovese N. – Sangiovetto
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisier
Lambrusco Maestri N. – Lambrusco
Lambrusco Maestri N. – Gropello Maestri
Boschera B.
Incrocio Manzoni 2.15 N. – Manzoni Rosso
Marzemino N. – Berzemino
Perera B.
Recantina N.
Verdiso B.
Verduzzo Friulano B. – Verduzzo
Verduzzo Trevigiano B. – Verduzzo
Wildbacher N.
Incrocio Manzoni 2-14 N.
Incrocio Manzoni 2-3 B.
Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco
Ancellotta N. – Lancellotta
Fertilia N.
Flavis B.
Italica B.
Nigra N.
Prodest N.
Tocai Rosso N. – Alicante N.
Tocai Rosso N. – Garnacha Tinta N.
Tocai Rosso N. – Granaccia N.
Tocai Rosso N. – Grenache N.
Tocai Rosso N. – Tai Rosso

Cortese B. – Bianca Fernanda
Corvina N. – Cruina
Corvinone N.
Durella B. – Durello
Molinara N.
Rondinella N.
Trebiano di Soave B. – Trebbiano
Trebiano di Soave B. – Turbiana
Trebiano di Soave B. – Verdicchio Bianco B.
Croatina N. – Bonarda
Dindarella N.
Forsellina N.
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisie
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisier
Oseleta N.
Rossignola N. – Rossetta
Trebiano Giallo B. – Rossetto
Trebiano Giallo B. – Trebbiano
Trebiano Romagnolo B. – Trebbiano
Veltliner B. – Grüner Veltliner
Pedevenda B.
Vespaiole B. – Vespaiole
Freisa N.
Ciliegiolo N. – Morettone
Groppello Gentile N. – Groppello
Picolit B.
Ribolla Gialla B. – Ribolla
Vitouska B.
Gamay N.
Pignolo N.
Schioppettino N.
Terrano N. – Refošk
Refosco Nostrano N. – Malvoisie
Refosco Nostrano N. – Refosco
Refosco Nostrano N. – Refosco Grosso
Refosco Nostrano N. – Refoscone
Cividin B.
Sciaglin B.
Ucelut B.
Cjanorie N.
Forgiarin N.
Piculit-Neri N.
Semillon B.

Piccola Nera N.

Tazzelenghe N.

Pinot Bianco B. – Weiß Burgunder

Pinot Bianco B. – Weißburgunder

Pinot Bianco B. – Weissburgunder

Pinot Nero N. – Spätburgunder

9. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

”Trevenezie” / ”Tri Benečje” – kaikki viiniluokat (viini ja helmeilevä viini)

Maantieteellisen alueen tiedot

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät: Alueeseen kuuluvat Trentino, Friuli Venezia Giulia ja Veneto. Alueen pohjoisosassa sijaitsee vuorten muodostama kaari, joka reunustaa tuotantoaluetta ja suojaa sitä kylmiltä pohjois- ja koillistuulilta. Aluetta halkovat useat kohtuullisen suuret ja tasaisesti virtaavat joet. Alue on viininviljelyn kehtoa. Ilmastolle tyypillinen vuotuinen keskilämpötila on 10–14 °C. Kylmimmät kuukaudet ovat joulukuun ja tammikuun, ja kuumimmat kuukaudet heinä- ja elokuun. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 700–1 300 mm. Vaikka alueella sataa runsaasti, maaperä läpäisee vettä riittävästi. Sateen ja hyvän vedensaannin ansiosta maaperä pysyy riittävän kosteana. Pohjoisessa sijaitsevan vuorten muodostaman kaaren ja etelässä sijaitsevan Adrianmeren leudontavilla vaikutuksilla on merkittävä vaikutus lämpötilaan, sillä ne lieventävät kesän ja talven äärimmäisiä lämpötiloja. Meren ja vuoriston vaikutuksesta syntyvien ilmassojen liikkeen vaikutus säätelee virtausta ja siten siihen liittyvää sadetta. Tuulensuunnan päivittäiset muutokset elo- ja syyskuussa tuottavat optimaalisia lämpötilan vaihteluita rypäleiden kypsymistä varten. Kolme osatekijää eli Alppien alue ja alarinteet, Adrianmeri ja koko aluetta pohjoisesta etelään halkovat joet tekevät koko tuotantoalueesta yhtenäisen.

Alppien alarinteiden ja kukkuloiden maaperä koostuu pääosin mesotsooiselta maailmakaudelta peräisin olevista kalkki- tai dolomiittikalkkimuodostumista. Maaperän rakenne soveltuu veden poistoon.

Alangot koostuvat useiden aluetta halkovien jokien kuljettamista aineksista muodostuneista alluviaalisista kerrostumista. Alankojen maaperän rakenne vaihtelee hiekkapitoisesta hiesusta silttipitoiseen hiesuun. Maaperässä on joskus syviä hiesusavikerrostumia, jotka poistavat vettä hyvin.

Kaikki nämä maaperän ja ilmaston ominaispiirteet tekevät alueesta erittäin sopivan laadukkaimpien rypäleiden ja viinin tuotantoon.

Yhteyden kannalta merkitykselliset historialliset tekijät: ”Trevenezie” / ”Tri Benečje” on nimi, jota käytetään nykyäänkin alueen tunnistamiseen. Alue kuului historiallisesti ensin Venetsian tasavaltaan ja myöhemmin Itävalta-Unkarin keisarikuntaan. Venetsian tasavalta on myös jättänyt jälkensä metsänhoitoon ja maatalouteen. Venetsian patriisit liikkuvat jokea ylävirtaan ja ottivat alueen asteittain haltuunsa sekä kehittivät tilanhoitoa ajan innovatiivisten järjestelmien mukaisesti. Venetsian tasavallan kaatumisen jälkeen koko alue oli osa Itävalta-Unkarin keisarikuntaa useiden vuosisatojen ajan. Välimerellisen sijaintinsa johdosta alue on erittäin tärkeä elintarvikkeiden ja viinin tuotantoalue. Tällä ajanjaksolla nimi ”Trevenezie” tuli tunnetuksi sekä keisarikunnassa että sen naapurissa Italian kuningaskunnassa. Tämä maantieteellinen nimi oli tavallisessa käytössä Itävalta-Unkarin ja Italian viranomaisten keskuudessa. Viininviljelijät käyttivät nimeä ”Trevenezie” pöytäviinien tunnistamiseen vuoteen 1977 asti. Sen jälkeen hyväksytyksi maantieteelliseksi nimeksi tuli ”delle Venezie”, ja nimeä ”Trevenezie” käytettiin sen synonyyminä. Nimeä ”Trevenezie” käytettiin myös sloveenin kielessä (muodossa ”Tri Benečje”). Näin otettiin huomioon sloveeninkieliseen vähemmistöön kuuluvien tuottajien tarpeet.

San Michele all’Adigen ja Coneglianon oppilaitosten koulutustoimet ja viininviljelyyn ja viinivalmistukseen liittyvien uusien tekniikoiden levittäminen tasoittivat tietä modernille viininviljelylle. Tärkeän panostuksen tekivät alueen viininviljelijät. He ottivat käyttöön viinitilojen hoitomenetelmiä ja -menettelyjä, joissa yhdistyvät ympäristön ja talouden kestävyys sekä innovatiiviset viinivalmistustekniikat ja joilla varmistetaan tuotannon menestys ja maantieteellisen merkinnän tunnettuus.

”Trevenezie” / ”Tri Benečje”, luokka viini

Tiedot tuotteen erityislaadusta, joka johtuu maantieteellisestä alkuperästä ja syy-seuraussuhteesta maantieteelliseen alueeseen

Valkoviinit ovat raikkaita, nuoria ja puhtaita. Niiden hapokkuus on hyvä ja alkoholipitoisuus tasapainoinen. Niiden väri vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen ja kullankeltaiseen, joskus siinä on vihertäviä tai roosan sävyjä.

Niiden aromi voi vaihdella hienostuneesta voimakkaaseen. Yleensä sen määrittää viinissä käytettyjen pääasiallisten rypälelajikkeiden aromi. Maku on suutuntumaltaan kevyt ja raikas, joskus aromikas ja rakenteeltaan hyvä. Maku on tasapainoinen ja vaihtelee kuivasta puolimakeaan.

Punaviinien väri voi vaihdella vaaleanpunaisesta rubiinipunaiseen ja granaatinpunaiseen rypälelajikkeesta ja kypsytysajasta riippuen. Niiden tuoksu on voimakas, ja siinä on enemmän tai vähemmän kypsien punaisten hedelmien aromeja. Bordeaux-lajikkeen aromeissa on tyyppillisiä ruohomaisia vivahteita. Yleisesti ottaen punaviinit voivat olla raikkaita, eivätkä ne ole kovin hapokkaita. Ikääntyessään ne ovat monivivahteisia, rakenteeltaan hyviä, samettimaisia ja tasapainoisia. Maku on täyteläinen, siinä on juuri oikea määrä tanniineja ja hapokkuus on tasapainoinen. Ne ovat yleisesti ottaen pehmeitä ja helposti nautittavia ja muuttuvat monivivahteisimmiksi käsittelyn ja ikääntymisen myötä.

Roseeviineille ominaisia ovat vaaleanpunaisen värin eri sävyt, ja väri voi olla myös kirsikanpunaiseen vivahtava. Viinit ovat miellyttäviä, hedelmäisiä ja tuoksuvia, ja niillä on hienostunut aromi, joka vaihtelee kukista tuoreisiin hedelmiin. Joskus viineissä on aromaattisia vivahteita, jotka heijastavat käytettyjä rypälelajikkeita. Niiden maku vaihtelee kuivasta/kirpeästä makeaan. Ne ovat maukkaita, raikkaita ja tasapainoisia, ja niiden alkoholipitoisuus on yleensä kohtuullinen.

Novelloviinit ovat punaisia, ja väri saattaa vaihdella vaaleanpunaisesta rubiinipunaiseen ja granaatinpunaiseen. Lajikkeesta riippuen niiden aromi on hienostuneesta voimakkaaseen ja muistuttaa enemmän tai vähemmän kypsiä hedelmiä, myös trooppisia hedelmiä, ja viineissä on hiilidioksidikäymisestä johtuvia huomattavia mausteisia vivahteita. Niiden maku voi vaihdella puolimakeasta kuivaan ja on voimakas ja erittäin aromikas.

Viinien laatuominaisuuksiin vaikuttavat tuotantoalueen maaperä ja ilmasto-olosuhteet. Lauhkea, viileä ja tuulinen ilmasto, hyvin vettä läpäisevä maaperä, sateesta johtuva riittävä vedensaanti myös kesäkuukausina sekä yö- ja päivälämpötilojen huomattavat vaihtelut rypäleiden kypsyessä takaavat rypäleterttujen optimaalisen kypsymisen. Niiden seurauksena saadaan rypäleitä, joiden sokeripitoisuus ja hapokkuus on hyvä, sekä muita laatu- ja aistinvaraisia ominaisuuksia, jotka ovat ominaisia kullekin lajikkeelle ja jotka heijastuvat niistä valmistetuissa viineissä.

Näin ollen syy-seuraussuhde perustuu tuotteen erityiseen laatuun, joka johtuu sen maantieteellisestä alkuperästä.

"Trevenezie" / "Tri Benečije", luokka helmeilevä viini

Tiedot tuotteen erityislaadusta, joka johtuu maantieteellisestä alkuperästä ja syy-seuraussuhteesta maantieteelliseen alueeseen

Rypälelajikkeiden aromit esiin tuovan vaahdon ansiosta helmeilevän viinin luokkaan kuuluvat viinit ovat yleensä miellyttäviä ja maukkaita, joskus monivivahteisia, ja niiden maussa on hapahko vivahde.

Helmeilevien valkoviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen. Niiden maku on suutuntumaltaan kevyt ja raikas ja hapokkuus hyvä, ne ovat tasapainoisia ja alkoholipitoisuus on kohtalainen. Niille tyyppillisiä ovat aromaattiset sävyt, jotka vaihtelevat kukkaiseesta voimakkaan hedelmäiseen ja joissa on vivahteita valkomaltoisista hedelmistä trooppisiin hedelmiin.

Aluetta erittäin hyvin edustavat puna- ja roseeviinit valmistetaan pääosin kotoperäisistä lajikkeista Rabosi, Schiave ja Corvine. Punaviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisesta granaatinpunaiseen. Roseeviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisen eri sävyissä ja voi olla myös kirsikanpunaiseen vivahtava. Punaviinien maku on raikas ja eloisa ja hapokkuus tasapainoinen. Niissä on kypsien hedelmien vahvoja aromaattisia vivahteita. Roseeviinit ovat puolestaan miellyttäviä viinejä kausittaiseen käyttöön. Niiden miellyttävä tuoksu muistuttaa hedelmiä vaihdellen kirsikoista marjoihin ja paikallisiin valkomaltoisiin hedelmiin sekä joskus trooppisiin hedelmiin. Niiden maku on raikas ja eloisa ja hapokkuus tasapainoinen.

Viinien laatuominaisuuksiin vaikuttavat tuotantoalueen maaperä ja ilmasto-olosuhteet. Lauhkea, viileä ja tuulinen ilmasto, hyvin vettä läpäisevä maaperä ja sateesta johtuva riittävä vedensaanti myös kesäkuukausina takaavat rajoitetun mutta jatkuvan vedensaannin, minkä ansiosta rypäleterttut kypsyvät säännölliseen tahtiin. Näin ollen saadaan rypäleitä, joiden laatu ja analyttiset ominaisuudet soveltuvat helmeilevän viinin valmistukseen. Tällaisten raaka-aineiden saaminen riippuu erityisesti päivä- ja yölämpötilojen huomattavasta vaihtelusta rypäleterttujen kypsymisen aikana, mikä suosii sellaisten rypäleiden kasvatusta, joiden hapokkuus ja aromaattisuus on tasapainoinen.

Näin ollen syy-seuraussuhde perustuu tuotteen erityiseen laatuun, joka johtuu sen maantieteellisestä alkuperästä.

10. Olennaiset lisäedellytykset

Merkintää koskeva lisämääräys

Oikeudellinen kehys: EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi: Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Sovellettavan EU:n lainsäädännön määräysten mukaan Pinot Grigio- ja Ribolla Gialla -rypälelajikkeiden nimeä ei saa käyttää kyseisistä lajikkeista valmistetuissa valko-, puna- ja roseeviineissä, jotka kuuluvat luokkiin viini ja helmeilevä viini.

Linkki eritelämään

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12852>

OIKAISUJA

Oikaisu ehdotuspyyntöön 2020 – EAC/A02/2019 – Erasmus+ -ohjelma

(Euroopan unionin virallinen lehti C 373, 5. marraskuuta 2019)

(2020/C 63/07)

Sivulla 13, kohdassa 3 – Valintakelpoisuus:

on: ”Seuraavat ohjelmamaat voivat osallistua täysimääräisesti kaikkiin Erasmus+ -ohjelman toimiin ⁽¹⁾:

- Euroopan unionin jäsenvaltiot,
- EFTA-/ETA-maat: Islanti, Liechtenstein ja Norja,
- EU:n ehdokasmaat: Turkki, Pohjois-Makedonia ja Serbia.”

pitää olla: ”Seuraavat ohjelmamaat voivat osallistua täysimääräisesti kaikkiin Erasmus+ -ohjelman toimiin ⁽¹⁾:

- Euroopan unionin jäsenvaltiot ⁽²⁾,
- EFTA-/ETA-maat: Islanti, Liechtenstein ja Norja,
- EU:n ehdokasmaat: Turkki, Pohjois-Makedonia ja Serbia.”

on: ”*Brittiläisten hakijoiden osalta:* Huomatkaa, että avustuskelpoisuusperusteiden on täyttyvä avustuksen koko keston aikana. Jos Yhdistynyt kuningaskunta eroaa EU:sta avustuskauden aikana eikä se ole tehnyt EU:n kanssa sopimusta, jolla nimenomaan varmistetaan, että brittiläiset hakijat ovat edelleen avustuskelpoisia, hakija ei enää saa EU:lta rahoitusta (vaikka hakija mahdollisesti jatkaisi osallistumista hankkeeseen) tai hakijaa voidaan vaatia poistumaan hankkeesta osallistumisen päättymistä koskevien avustussopimuksen määräysten mukaisesti.”

pitää olla: ”*Yhdistyneen kuningaskunnan hakijoiden osalta:* On huomattava, että sen jälkeen, kun Yhdistyneen kuningaskunnan eroamista Euroopan unionista koskeva sopimus ⁽³⁾, ja erityisesti sen 127 artiklan 6 kohta, 137 artikla ja 138 artikla, tuli voimaan 1. helmikuuta 2020, viittausten Euroopan unionin jäsenvaltiossa asuviin tai sinne sijoittautuneisiin luonnollisiin tai oikeushenkilöihin on ymmärrettävä sisältävän Yhdistyneessä kuningaskunnassa asuvat tai sinne sijoittautuneet luonnolliset ja oikeushenkilöt. Tämän vuoksi Yhdistyneen kuningaskunnan asukkaat ja yhteisöt voivat osallistua tähän ehdotuspyyntöön.”

⁽¹⁾ Jean Monnet -toimintoihin voivat osallistua organisaatiot kaikkialta maailmasta

⁽²⁾ Käynnissä olevaa Erasmus+ -ohjelmaa toteutetaan nykyisen monivuotisen rahoituskehysten (2014–2020) puitteissa Yhdistyneen kuningaskunnan tai Yhdistyneeseen kuningaskuntaan sijoittautuneiden yhteisöjen tai henkilöiden osalta häiriöttä, aivan kuin Yhdistynyt kuningaskunta olisi edelleen jäsenvaltio, ohjelman päättymiseen asti EU:n ja Yhdistyneen kuningaskunnan erosopimuksen määräysten mukaisesti.

⁽³⁾ Sopimus Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan eroamisesta Euroopan unionista ja Euroopan atomienergiayhteisöstä.

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI