

Euroopan unionin virallinen lehti

C 70



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

4. maaliskuuta 2020

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2020/C 70/01 Euron kurssi — 3. maaliskuuta 2020 1

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2020/C 70/02 Ilmoitus alueista, joilla hiilivetyjen etsintää ja hyödyntämistä koskevia lupia voidaan myöntää 2

V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2020/C 70/03 Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) 3

2020/C 70/04 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaiseminen erään viinialan nimityksen osalta 12

2020/C 70/05 Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) 20

2020/C 70/06 Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen 33

FI

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

3. maaliskuuta 2020

(2020/C 70/01)

1 euro =

| | Rahayksikkö | Kurssi | | Rahayksikkö | Kurssi |
|-----|-----------------------|---------|-----|--------------------------|-----------|
| USD | Yhdysvaltain dollaria | 1,1117 | CAD | Kanadan dollaria | 1,4857 |
| JPY | Japanin jeniä | 119,77 | HKD | Hongkongin dollaria | 8,6471 |
| DKK | Tanskan kruunua | 7,4730 | NZD | Uuden-Seelannin dollaria | 1,7728 |
| GBP | Englannin puntaa | 0,87010 | SGD | Singaporen dollaria | 1,5479 |
| SEK | Ruotsin kruunua | 10,5590 | KRW | Etelä-Korean wonia | 1 327,59 |
| CHF | Sveitsin frangia | 1,0646 | ZAR | Etelä-Afrikan randia | 17,3245 |
| ISK | Islannin kruunua | 142,90 | CNY | Kiinan juan renminbiä | 7,7572 |
| NOK | Norjan kruunua | 10,3328 | HRK | Kroatian kunaa | 7,4853 |
| BGN | Bulgarian leviä | 1,9558 | IDR | Indonesian rupiaa | 15 877,00 |
| CZK | Tšekin korunaa | 25,475 | MYR | Malesian ringgitiä | 4,6758 |
| HUF | Unkarin forinttia | 336,68 | PHP | Filippiinien pesoa | 56,467 |
| PLN | Puolan zlotya | 4,3166 | RUB | Venäjän ruplaa | 74,0050 |
| RON | Romanian leuta | 4,8087 | THB | Thaimaan bahtia | 35,063 |
| TRY | Turkin liiraa | 6,8626 | BRL | Brasilian realia | 5,0032 |
| AUD | Australian dollaria | 1,6911 | MXN | Meksikon pesoa | 21,6599 |
| | | | INR | Intian rupiaa | 81,4290 |

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Ilmoitus alueista, joilla hiilivetyjen etsintää ja hyödyntämistä koskevia lupia voidaan myöntää

(2020/C 70/02)

Ympäristönsuojelu- ja energiaministeriön Kroatian tasavallan puolesta hiilivetyjen etsintää ja hyödyntämistä koskevan lain (Narodne novine (NN; Kroatian tasavallan virallinen lehti) nro 52/2018 ja 52/2019) 20 §:n artiklan mukaisesti julkaisema ilmoitus

Kroatian tasavallan hallitus pyytää kiinnostuneita tahoja tekemään tarjouksia Adrianmerellä tarjolla olevia etsintälohkoja koskevista hiilivetyjen etsintä- ja hyödyntämisluvista.

1. ETSINTÄLOHKOJA KOSKEVAT TIEDOT

Pohjois-Adrianmeren hiilivetyjen etsintä- ja -hyödyntämislupien tarjouskilpailumenettely koskee seuraavia etsintälohkoja:

1. Lohko SJ-02/SJ-03
2. Lohko SJ-06/SJ-07/SrJ-09

Etsintälohkojen kartat ja koordinaatit esitetään tarjouskilpailuasiakirjoissa.

Tarjolla olevista etsintälohkoista on järjestetty aiemmin hiilivetyjen etsintää ja hyödyntämistä koskeva tarjouskilpailu, jonka perusteella etsintä- ja hyödyntämislupia ei kuitenkaan myönnetty tai myönnetty lupa ei johtanut hiilivetyjen etsintä- ja hyödyntämissopimuksen allekirjoittamiseen.

2. TARJOUSTEN VALINTAPERUSTEET

Hiilivetyjen etsintään, hyödyntämiseen ja tuotantoon tarkoitettujen lupien antamisen ja käytön edellytyksistä 30 päivänä toukokuuta 1994 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 94/22/EY (EYVL L 164, 30.6.1994) 2 artiklan 2 kohdan mukaisesti kansalliseen turvallisuuteen perustuvista syistä ja hiilivetyjen etsintää ja hyödyntämistä koskevan lain 19 §:n mukaisesti tarjouksen valinnassa otetaan huomioon seuraavat perusteet:

- 1) tarjouksen tekijän tekninen, taloudellinen ja ammatillinen pätevyys,
- 2) se, miten tarjouksen tekijä aikoo toteuttaa hiilivetyjen etsintä- ja hyödyntämisluvan kattamat toiminnot,
- 3) toimitetun tarjouksen yleinen laatu,
- 4) taloudelliset edellytykset, joita tarjouksen tekijä tarjoaa vastineeksi hiilivetyjen etsintä- ja hyödyntämisluvasta, ja
- 5) mahdolliset kaikenlaiset puutteet tarjouksen tekijän harjoittaman toiminnan tehokkuudessa tai vastuullisuudessa muissa maissa sekä aiemmissa toimituksissa, jotka kuuluvat hiilivetyjen etsintä- ja hyödyntämisluvan piiriin.

Tarjouskilpailun voittajan valintaperusteena on myös hiilivetyjen etsintää ja hyödyntämistä koskevan sopimuksen tekemisestä perittävä maksu, jonka vähimmäismäärästä säädetään hiilivetyjen etsintää ja hyödyntämistä koskevan lain 51 §:ssä.

Jos kaksi tai useampia tarjouksia arvioidaan hiilivetyjen etsintää ja hyödyntämistä koskevassa laissa vahvistettujen perusteiden arvioinnin perusteella samanarvoisiksi, lopullisen päätöksen tekemisessä otetaan huomioon muut merkitykselliset, objektiiviset ja syrjimättömät perusteet.

3. TARJOUKSEN JÄTTÄMINEN

Tarjous on toimitettava Kroatian hiilivetyviraston virallisella verkkosivustolla (www.azu.hr) julkaistun tarjouseritelmän mukaisesti hiilivetyvirastolle hiilivetyjen etsintää ja hyödyntämistä koskevan lain säännösten ja tarjouseritelmän mukaisesti.

Kaikki menettelyyn liittyvät tiedot ja ilmoitukset julkaistaan hiilivetyviraston verkkosivustolla (www.azu.hr).

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2020/C 70/03)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

"CIGALES"

Viitenumero: PDO-ES-A0622-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 26. marraskuuta 2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Analyyttisten ominaisuuksien muuttaminen: kokonaishappopitoisuuden pienentäminen ja kokonaissokeripitoisuuden lisääminen*Kuvaus ja perustelut*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 1.4 kohtaa.

Perimmäisenä syynä on ilmastonmuutos.

Viime vuosien vähäinen sademäärä on aiheuttanut kaikkien rypälelajikkeiden happopitoisuuden yleisen laskun, minkä seurauksena jäännössokerien määrä on kasvanut.

lhanteellisen fenolikypsyuden saavuttamiseksi sadonkorjuun on tapahduttava olosuhteissa, joihin liittyy happopitoisuuden vähentyminen ja sokereiden lisääntyminen.

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska se ei merkitse tuotteen ominaisuuksien olennaista muutosta ja koska luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutuksesta johtuvat ja yhteyden osalta kuvatut tuotteen ominaisuudet ja profiili säilyvät ennallaan. Tämän vuoksi katsotaan, että muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn tyyppiin.

2. Aistinvaraisten ominaisuuksien muuttaminen: aistinvaraisten asiasanojen mukauttaminen*Kuvaus ja perustelut*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan b alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 1.4 kohtaa.

Alkuperänimityksellä suojattujen viinien aistinvaraisia ominaisuuksia on tarkistettu ja muutettu, jotta nämä ominaisuudet voidaan yhdistää aistinvaraisiin asiasanoihin arviointipaneelissa, joka täyttää UNE-EN-ISO 17025 -standardissa vahvistetut vaatimukset.

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

Tätä muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska se ei merkitse tuotteen ominaisuuksien olennaista muutosta vaan ainoastaan tarkempaa ja paremmin uusiin aistinvaraisen arvioinnin menetelmiin soveltuvaa kuvausta. Ne tuotteen ominaisuudet ja profiili, jotka kuvaavat luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutuksesta syntyvää yhteyttä, säilyvät ennallaan. Tämän vuoksi katsotaan, että tämä muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn tyyppiin.

3. Viinilitroina 100:aa rypälekiloa kohti ilmaistun enimmäistuotoksen muuttaminen

Kuvaus ja perustelut

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan b alakohdan 1 ja 5 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 1.5.1 ja 1.5.2 kohtaa.

Viime vuosina viininvalmistamoiden teknistyminen, kylmyyden hyödyntäminen ja vakuumisuolettimien käyttö puristemehun käsittelyssä ovat auttaneet hyödyntämään rypäleiden mehun paremmin ilman suurta painetta, mikä heikentäisi laatua. Tuloksena on suurempi tuotos ja laatu, joka pysyy vaaditulla tasolla.

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska se ei merkitse tuotteen ominaisuuksien olennaista muutosta vaan ainoastaan teknistä mukautusta. Tämän vuoksi katsotaan, että muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn tyyppiin.

4. Istutusten vähimmäistiheyden muuttaminen

Kuvaus ja perustelut

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan a alakohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 1.5.1 kohtaa.

Kun muistetaan alueen viinitarhojen korkea keskimääräinen ikä ja joissakin tapauksissa niiden mukauttaminen uuteen koneistamiseen, ei voida pitää järkevänä niiden vanhojen tarhojen poissulkemista, joiden istutusväli on 3x3 maaperän köyhyyden vuoksi. Tämä johtaisi viininvalmistuksen laadun heikkenemiseen näiden pitkäikäisten viinitarhojen osalta.

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska se ei merkitse tuotteen ominaisuuksien olennaista muutosta. Muutoksen ei voida katsoa kuuluvan mihinkään asetuksen (EU) 2019/13 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuista muutostyypeistä.

5. Muutokset, jotka koskevat vientiin tarkoitettuja hanaviinipakkauksia

Kuvaus ja perustelut

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan 2 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Ottaen huomioon tiettyjen ulkomaanmarkkinoiden kaupalliset vaatimukset on päätetty käyttää edellä mainittuja pakkauksia samalla kuitenkin säilyttäen tuotteen laatu ja ominaisuudet. Näin alueemme viinien tunnettuutta voidaan lisätä ja tuotteemme voivat yleistyä ulkomaisten markkinoilla. Tämä on eduksi, kun mainostamme viiniemme laatua alueemme ulkopuolella. Sääntelyneuvosto tukeutui asetuksen 16 artiklaan, jonka 4 kohdassa todetaan seuraavaa: ”sääntelyneuvosto voi hyväksyä muita erityisiä pakkauksia ja sulkemismekanismeja erityiskäyttöä varten sillä edellytyksellä, että tämä ei heikennä suojattujen viinien laatua tai imagoa”.

Kyseessä on muutos, joka vaikuttaa ainoastaan tuotteen tarjontamuotoon, ei sen ominaisuuksiin.

6. Tarhakohtaisia viiniköynnöslajikkeita ja viinien torjunta-aineita koskevien virheiden korjaus

Kuvaus ja perustelut

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdassa käytettyä terminologiaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutoksen perusteena on kieliasun muuttaminen alalla yleisempään ja helpommin ymmärrettävään muotoon.

Kyseessä on ainoastaan muodollinen korjaus.

7. 9 kohdan b alakohdan 2 alakohdassa (Valvontamenetelmät) olleiden virheiden oikaisu

Kuvaus ja perustelut

Oikaisu koskee 9 kohdan b alakohdan 2 alakohdan neljättä otsikkoa, jossa käsitellään viinien valvontaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Korjataan virhe 9 kohdan b alakohdan 2 alakohdan neljännessä otsikossa, jossa käsitellään viinien valvontaa ja jossa todetaan seuraavaa:

- ”Viinien hyväksyminen
- Hyväksymismenettely,....”

pitää olla:

- ”Viinien valvonta
- Hyväksymismenettelyn tarkastaminen,....”

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Cigales

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
5. Laatuohuviini

4. Viinin/viinien kuvaus

VIINI – VALKO- JA ROSEVIINIT

Valkoviinit:

- Valkoviinien ulkonäkö vaihtelee puhtaasta kirrkaaseen. Väri vihertävän keltainen, oljenkeltainen, vaaleankeltainen tai kullankeltainen. KeskiVoimakas.
- Tuoksu voimakkuudeltaan keskimääräinen tai heikko, selkeä (tuoksussa ei esiinny vikoja), keskiVoimakkaat hedelmäpuiden, sitrushedelmien ja/tai kasvien aromit, jotka voivat olla myös mausteisia ja/tai paahtuneita, kun viiniä on käytetty tynnyrissä.
- Maku keskiVoimakas, tasapainoinen, hyvä happopitoisuus ja alkoholi. Saman tyyppisiä aromeja kuin tuoksussa (hedelmäpuut, sitrushedelmät ja/tai kasvit). Ne voivat olla mausteisia ja/tai paahtuneita (viinit, joita on varastoitu puutynnyreissä). Keskipitkä.

Roseviinit:

- Ulkonäkö vaihtelee puhtaasta kirrkaaseen. Sävy violetinsävyinen vaaleapunainen tai mansikan- tai lohenvärisen vaaleapunainen. KeskiVoimakas
- Tuoksu voimakkuudeltaan keskinkertainen, selkeä (tuoksussa ei vikoja tai heikkouksia), hedelmien (punaiset marjat), hedelmäpuiden, sitrushedelmien ja/tai kasvien tuoreita aromeja. Mausteinen ja/tai paahtunut, jos viiniä on säilytetty tynnyreissä.
- Maku: keskiVoimakas, tasapainoinen, voimakkuudeltaan keskimääräiset hapot ja alkoholi, aromit samoin kuin tuoksun osalta (punaiset marjat, hedelmät, sitrushedelmät ja/tai tuoreet kasvit sekä mausteiset ja/tai paahtetut, jos säilytetty tynnyreissä). Keskipitkä.

Tässä osassa vahvistetut fysikaalis-kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 11 |
| Vähimmäishappopitoisuus | 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 10,83 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 150 |

VIINI – NUORET PUNAVIINIT

- Ulkonäkö vaihtelee puhtaasta kirkkaaseen, värisävyt granaatinpunaisesta tiilenpunaiseen. Voimakkuudeltaan alempaa keskitasoa.
- Tuoksu voimakkuudeltaan keskimääräinen, selkeä (tuoksussa ei vikoja tai heikkouksia) ja siinä on hedelmäisiä (tummat hedelmät tuoreina ja/tai ylikypsinä) ja/tai kasvien aromeja sekä mausteisuutta ja/tai paahtuneisuutta, kun viiniä on säilytetty tynnyrissä.
- Maku keskivoimakas, hapokkuudeltaan erittäin tasapainoinen, alkoholi ja kiristävyys suussa keskitasoa. Lievä karvaus. Keskipitkä vivahde samaa hedelmäisyyttä kuin tuoksussa (tummat hedelmät, kuivatut hedelmät, kasvit), mausteinen ja/tai paahtunut.

Tässä osassa vahvistetut fysikaalis-kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 12 |
| Vähimmäishappopitoisuus | 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 10,83 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 140 |

PUNAVIINIT, JOISSA MAININTA "ROBLE" (TAMMI)

- Ulkonäkö vaihtelee puhtaasta kirkkaaseen, violetinpunaisen, granaatinpunaisen ja tiilenpunaisen sävyjä.
- Tuoksu puhdaspiirteinen (ei vikoja tai heikkouksia), mukana kevyesti hedelmäisyyttä ja keskivoimakkaasti paahtuneita ja/tai mausteisia sävyjä, jotka ovat puulle ominaisia.
- Maku keskivoimakas, kuiva, kevyitä hedelmäisiä aromeja. Myös keskivoimakkaita paahtuneita ja/tai mausteisia aromeja, jotka ovat puulle ominaisia. Keskipitkä.

(*) Sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna markkinoille saatetut viinit; yli vuoden ikäiset viinit eivät saa ylittää seuraavan kaavan mukaisesti laskettua enimmäismäärää: 1 gramma litraa kohden 10:een tilavuusprosenttiin asti ja 0,06 grammaa litraa kohden jokaista 10 prosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden).

Tässä osassa vahvistetut fysikaalis-kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 12 |
| Vähimmäishappopitoisuus | 3,5 milliekvivalenttia/litra |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 10,83 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 140 |

PUNAVIINIT "CRIANZA", "RESERVA" JA "GRAN RESERVA"

CRIANZA:

- Ulkonäkö: vaihtelee puhtaasta kirkaaseen, violetinpunaisen, granaatinpunaisen ja tiilenpunaisen sävyjä.
- Tuoksu: puhdaspiirteinen (ei vikoja tai heikkouksia), mukana keskivoimakkaasti paahtuneita ja/tai mausteisia sävyjä, jotka ovat puulle ominaisia, ja erittäin heikosti hedelmäisyyttä.
- Maku: keskivoimakas, erittäin selkeä, keskipitkä, jälkivaiheessa mausteinen ja/tai paahtunut aromi.

RESERVA:

- Ulkonäkö: vaihtelee puhtaasta kirkaaseen, värisävyiltään granaatinpunaisesta, rubiininpunaisesta, tiilenpunaisesta ja kuparinpunaisesta aina meripihkan sävyihin asti
- Tuoksu: puhdaspiirteinen (ei vikoja tai heikkouksia), keskivoimakkaasti mausteisia ja/tai balsamisia sävyjä.
- Maku: keskivoimakas, kuiva, tanniininen, erittäin selkeä ja keskipitkä.

GRAN RESERVA:

- Ulkonäkö: vaihtelee puhtaasta kirkaaseen, värisävyiltään rubiininpunaisesta tiilenpunaiseen.
- Tuoksu: keskivoimakas, puhdaspiirteinen (ei vikoja tai heikkouksia), keskivoimakkaasti mausteisia ja/tai balsamisia sävyjä.
- Maku: heikot tanniinit, keskitäyteläinen ja keskipitkä.

(*) Sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna markkinoille saatetut viinit; yli vuoden ikäiset viinit eivät voi ylittää seuraavia: 1 gramma litraa kohden 10:een tilavuusprosenttiin asti ja 0,06 grammaa litraa kohden jokaista sen ylittävää prosenttiyksikköä kohden.

Tässä osassa vahvistetut fysikaalis-kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 12 |
| Vähimmäishappopitoisuus | 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 10,83 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 140 |

VIINI – MAKEAT VIINIT (VALKO-, ROSEE- ja PUNAVIINIT)

Viinit, jotka aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan muistuttavat edellisissä kohdissa kuvattuja eri viinityyppejä ja joiden aromaattiset ominaisuudet ja runsaus korostuvat suussa niiden sisältämän jäännössokerin vuoksi.

Tässä osassa vahvistetut fysikaalis-kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|-------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 11 |
| Vähimmäishappopitoisuus | 11 |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 10,83 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 200 |

LAATUKUOHUVIINI (VALKO-/ROSEKUOHUVIINI)

- Ulkonäöltään (kirkkaudeltaan) vaihtelevat puhtaasta kirkkaaseen, keltaisen sävyisiä (oljenkeltaisesta kullankeltaiseen), kun valmistettu valkoisista lajikkeista, väriltään punaisia (vaaleanpunaisesta mansikan sävyyn), kun valmistettu punaisista tai sekä punaisista että valkoisista lajikkeista; keskikokoiset kuplat, vaahtoavat, kestoaltaan keskilyhyt tai keskipitkä.
- Tuoksultaan keskivoimakas, puhdaspiirteinen (ei vikoja tai heikkouksia), keskivoimakkaasti hedelmäinen.
- Maulle on tyypillistä keskipitkien hedelmäisten aromien esiintyminen ja jälkimaussa ilmenevät kuivattujen hedelmien aromit.

Tässä osassa vahvistetut fysikaalis-kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 9 |
| Vähimmäishappopitoisuus | 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 10,83 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 160 |

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olennot viininvalmistusmenetelmät

VIININVALMISTUSMENETELMÄT

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Terveet viinirypäleet, joiden todennäköinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10° Bè (valkoiset lajikkeet) ja 10,5° Bè (punaiset lajikkeet).

Enimmäistuotos: 72 l / 100 kg rypäleitä.

Makeat viinit valmistetaan säilyttäen osa rypäleiden luonnollisista sokereista, kun käyminen keskeytetään sallituilla menetelmillä, alkoholin lisäämistä lukuun ottamatta.

Kuohuviinit valmistetaan perinteisellä menetelmällä.

VIININVALMISTUSMENETELMÄT

Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

- Valkoviini valmistetaan pääasiallisesta valkoisesta lajikkeesta (Verdejo) ja sallituista lajikkeista (Albillo Mayor, Viura ja Sauvignon Blanc), ja vähintään 50 % on pääasiallista valkoista lajiketta.
- Roseeviini valmistetaan pääasiallisista ja sallituista valkoisista ja punaisista lajikkeista, ja vähintään 50 % on pääasiallisia lajikkeita.
- Punaviini valmistetaan pääasiallisista punaisista lajikkeista (Tempranillo sekä Garnacha Tinta ja Garnacha Gris) sekä sallituista punaisista lajikkeista (Cabernet Sauvignon, Merlot ja Syrah), ja vähintään 50 % on pääasiallisia lajikkeita.
- Makea viini (valko-, rosee- ja punaviini) valmistetaan pääasiallisista ja sallituista valkoisista ja punaisista lajikkeista siten, että osa rypäleiden luonnollisista sokereista säilytetään ja että vähintään 50 % on pääasiallisia lajikkeita.
- Kuohuviini valmistetaan pääasiallisista ja sallituista valkoisista ja punaisista lajikkeista siten, että kuivista, puolikuivista sekä "brut"- tai "brut nature" -merkinnällä varustetuista viineistä vähintään 50 % on pääasiallisia lajikkeita.

VIININVALMISTUSMENETELMÄT

Viljelykäytännöt

Istutustiheyden on oltava vähintään 1 000 viiniköynnöstä hehtaarilla.

b. *Enimmäistuotokset*

PUNAISET LAJIKKEET

7 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

PUNAISET LAJIKKEET

50,40 hl/ha

VALKOISET LAJIKKEET

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

VALKOISET LAJIKKEET

64,80 hl/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Suojatun alkuperänimityksen "Cigales" maantieteellinen alue ulottuu Dueron laakson pohjoispuolella Pisuerga-joen molemmille rannoille, ja alueen pinta-ala on 574 km².

Se kattaa seuraavat kunnat:

— Valladolidin maakunta:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle ja Valoria la Buena; viinitila "El Berrocal", joka rajautuu Valladolidin maakunnan rajaan, maantiehen Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes ja Pisuerga-jokeen ja kuuluu Valladolidin kunnan alueeseen.

— Palencian maakunta:

Dueñas.

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

VIINI

Suojatun alkuperänimityksen ”Cigales” maantieteellinen alue soveltuu erinomaisesti viininviljelyyn: alueen poikki kulkee Pisuerga-joki ja alue on joen keskijuoksulla, yläjuoksun kylmän ilmaston ja jokisuun lauhkean ilmaston puolivälissä. Ilmaston ja maaperän vuorovaikutus suosii hapokkuudeltaan ja sokeripitoisuudeltaan erittäin tasapainoisten rypäleiden tuotantoa. Alueeseen erittäin hyvin sopeutuneet lajikkeet ja vuosikymmenien ajan harjoitettu viinintuotanto mahdollistavat erittäin tasapainoisten viinien valmistamisen.

Lisäksi ominaista on se, että 30 % viinitiloista on yli 60 vuotta vanhoja, mikä edellä mainittujen edellytysten ohella mahdollistaa erittäin kypsytettäviin viineihin soveltuvan rypäleiden intensiivisen ja tasapainoisen kypsymisen.

LAATUKUOHUVIINI

Viimeksi kuluneiden vuosien aikana saadut moninaiset kokemukset ovat mahdollistaneet sellaisten kuohuviinien tuotannon, joissa säilyvät alueen viinien erityisominaisuudet ja jotka saavuttavat korkean laatutason (pienet ja kestävät kuplat, toissijaisten aromien esiintyminen jne.). Alueelle ominaisten lajikkeiden (suuri mukautumiskyky) ansiosta voidaan tuottaa erittäin sekä maultaan että jälkimaultaan hienostuneita ja raikkaita kuohuviinejä.

Alueen ilmasto-olosuhteissa syntyy viinin raaka-ainetta, joka on hapokkuudeltaan, uutepitoisuudeltaan ja aromeiltaan tasapainoista ja josta saatavan viinin maun täyteläisyys tasapainottaa sen hapokkuutta.

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

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Kun otetaan huomioon, että suojattuun alkuperänimitykseen ”Cigales” kuuluvien viinien pullotus on yksi merkittävistä seikoista, joilla taataan tuote-eritelmässä määritellyt, valmistuksen aikana ja tarvittaessa kypsytyksen myötä saatavat ominaisuudet, pullotus on toteutettava tuote-eritelmässä vahvistetulla tuotantoalueella sijaitsevien viininvalmistamoiden pullottamoissa.

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Perinteistä termiä alkuperänimitys (DENOMINACIÓN DE ORIGEN) voidaan käyttää termin suojattu alkuperänimitys (DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA) sijasta.

Sadonkorjuuvuosi on ilmoitettava etiketissä, vaikka viiniä ei olisi kypsytetty, lukuun ottamatta makeita ja kuohuviinejä.

Merkintöjä CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA ja ROBLE voidaan käyttää voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Linkki eritelämään

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaiseminen erään viinialan nimityksen osalta.

(2020/C 70/04)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”CSOPAK”/”CSOPAKI”

PDO-HU-02378

Hakemuksen päiväys: 20. marraskuuta 2017

1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

Csopak

Csopaki

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viinin/viinien kuvaus

Hegybor

Väri: vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen.

Tuoksu: kukkaisia vivahteita, joissa on sitrushedelmien ja vaaleiden hedelmien sävyjä.

Maku: Virkistävä hapan. Harmoninen kuiva valkoviini, jossa hapot ja alkoholi ovat tasapainossa.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

| | |
|---|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | 14 |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 11,5 |
| Vähimmäishappopitoisuus | 4,8 g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 18 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 200 |

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

Dűlős bor

Väri: vaihtelee vaalean vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen.

Tuoksu: kukkaisten ja kosteaa kiveä muistuttavien aromien kirjo, joka on monivivahteinen mutta samalla neutraali.

Maku: Kukkaisten ja kosteaa kiveä muistuttavien makujen kirjo, joka on monivivahteinen mutta samalla neutraali. Monikerroksinen, viipyyvä bukee. Harmoninen kuiva valkoviini, jossa hapot ja alkoholi ovat tasapainossa.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|---------------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | 14 |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 12 |
| Vähimmäishappopitoisuus | 5,2 g/l viinihappona ilmaistuna |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 18 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | 200 |

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Hegybor

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Olennaiset osat:

- enintään 15 % rypäleistä saa olla Furmint-lajiketta
- ainoastaan terveitä viinirypäleitä saa käyttää
- vanhennetaan vähintään neljä kuukautta säiliössä ja/tai tynnyrissä
- vanhennetaan vähintään kuukauden ajan pullossa
- rypäleen puristemehun saa fermentoida käyttämällä ainoastaan hiivaa, joka ei muuta Olasz rizling- tai Furmint-viinien luontaisia aromeja ja makuominaisuuksia
- mehun enimmäistuotos: 70 %

Hegybor

Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

Seuraavat toimenpiteet ovat kiellettyjä:

- makeuttaminen

Dűlős bor

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Olennaiset osat:

- enintään 15 % rypäleistä saa olla Furmint-lajiketta
- ainoastaan terveitä viinirypäleitä saa käyttää
- vanhennetaan kuusi kuukautta säiliössä ja/tai tynnyrissä
- vanhennetaan vähintään kolme kuukautta pullossa
- rypäleen puristemehun saa fermentoida käyttämällä ainoastaan hiivaa, joka ei muuta Olasz rizling- tai Furmint-viinien luontaisia aromeja ja makuominaisuuksia
- mehun enimmäistuotos: 65 %

Dúlós bor

Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

Seuraavat toimenpiteet ovat kiellettyjä:

- väkevöinti
- happamoittaminen
- happopitoisuuden vähentäminen
- pektiinientsyymien käyttö
- makeuttaminen

Rypäleiden tuotantosäännöt

Viljelymenetelmä

1. Viiniköynnöksen kasvatusta koskevat säännöt: Guyot-leikkaus, kannusleikkaus (keskikorkea tai matala Cordon-leikkaus), sateenvarjo-leikkaus, Goblet-leikkaus ja korkea Goblet-leikkaus.
2. Viiniköynnösten tiheyttä viinitarhassa koskevat säännöt.
 - a. Elokuun 1. päivä 2016 jo olemassa olleet viinitarhat:
 - i. viiniköynnösten istutustiheys: vähintään 3 300 viiniköynnöstä hehtaaria kohden;
 - ii. viiniköynnösten poistuma: enintään 10 %.
 - b. Elokuun 1. päivän 2016 jälkeen istutetut viinitarhat:
 - i. viiniköynnösten istutustiheys: vähintään 4 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden;
 - ii. viiniköynnösten poistuma: enintään 10 %.
 - iii. viiniköynnösten välinen etäisyys: vähintään 0,6 m.
3. *Dúlós borok*-viinejä valmistettaessa viinitarhan viiniköynnösten keski-ikä on oltava 10 vuotta.
4. Sadonkorjuu: käsin
5. Viinirypäleiden laatu (vähimmäissokeripitoisuus ilmaistuna luonnollisena alkoholipitoisuutena):

Hegybor: Rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus Unkarin rypälemehuasteikon mukaan ([MM°] 17,5 °C:ssa): 17,0
Rypäleiden potentiaalinen alkoholipitoisuus ([til-%], 20 °C:ssa): 10,6

Dúlós bor: Rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus Unkarin rypälemehuasteikon mukaan ([MM°] 17,5 °C:ssa): 18,9
Rypäleiden potentiaalinen alkoholipitoisuus ([til-%], 20 °C:ssa): 12

b. Enimmäistuotokset

Hegybor

63 hl/ha

Hegybor

9 000 kg rypäleitä/ha

Dúlós bor

39 hl/ha

Dúlós bor

6 000 kg rypäleitä/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Alueet, jotka on luokiteltu viinitilarekisterin mukaan luokkiin I ja II Csopakin, Paloznakin, Lovasin, Alsóörsin ja Felsőörsin hallintoalueilla.

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

olasz rizling – olaszrizling
furmint – szigeti
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschrieslig
furmint – zapfner
furmint – som
furmint – posipel
furmint – mosler
furmint – moslavac bijeli
furmint – furmint bianco

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

1. Rajatun alueen kuvaus

a) Luontoon liittyvät tekijät

Csopak/Csopaki-viinien rajattu tuotantoalue koostuu ensimmäisestä kukkulajonosta alueella, joka ulottuu Csopakista Alsóörsiin Balatonin itäisen altaan pohjoispuoleisella rannalla. Rypäleiden tärkeimmät viljelyalueet ovat kaltevat alarinteet ja kukkuloiden jokseenkin jyrkät huiput. Viinitarhoilla alustana on kahta erilaista kivilajia. Kukuloiden huipuilla sedimenttisekvenssi koostuu myöhäisen permikauden ja varhaisen triaskauden ylämaatyypisestä kivistä, jonka päällä on kerros kvartaarikauden kivisirua. Näin muodostuneen kalkkipitoisen pohjamaan peittää vaihtelevan paksuinen savesta, siltistä ja lössistä muodostuva metsämaa. Kaltevilla alarinteillä kallioperä on punaista Permianhiekkakiveä. Kyseessä on Csopakille luonteenomainen ainutlaatuinen maannostuma, jonka päällä on punaisesta hiekkakivestä hajonnutta ainesta. Viininviljelyalueen maaperässä on runsaasti kalsiumia, magnesiumia ja kaliumia.

Csopakin ilmastoon vaikuttavat Bakony Hillsin laaksoista laskeutuva kylmä ilma ja alueen eteläpuolinen Balaton-järvi. Csopakin viiniköynnökukulat ovat hyvin metsäisiä, ja maisemaa leikkaavat kapeat, syvät laaksot (kuten Nosztorin ja Koloskan laaksot). Balaton-järveltä kumpuaa kesäpäivinä kosteaa ilmaa, joka kuitenkin väistyy iltaisin, koska iltatuuli puhaltaa järvelle päin, ja viiniköynnösten väliin pääsee metsistä viileää ilmaa.

Csopakissa saadaan vuodessa keskimäärin auringonvaloa 1 950 – 2 000 tuntia ja vuotuinen keskilämpötila on 11–12 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 650–700 mm, josta keskimäärin 350 mm sataa kasvukauden aikana. Csopakin ilmastoon vaikuttaa ratkaisevasti se, että kevähallat saattavat loppua jo 5. huhtikuuta, mikä on poikkeuksellisen varhaista.

b) Inhimilliset tekijät

Rypäleiden viljely ja viininvalmistus ovat olleet koko ajan tärkeässä asemassa Csopakissa yli 2 200 vuoden ajan. Viinin viljelymaita on pyritty kehittämään määrätietoisesti. Alueen viininviljelijät ovat vuosituhansien ajan viljelleet rypäleitä hallalta suojassa olevilla, nopeasti lämpenevillä kukkulanrinteillä sen sijaan, että köynnöksiä olisi viljelty halla- ja kasvitautiherkillä alavilla soisilla mailla.

Perinteisillä paikallisilla viinikellareilla on myös merkittävä vaikutus viinien laatuun. Csopakin maaperärakenteen vuoksi kellareita ei voida rakentaa kokonaan maan alle. Kellareiden lämpötila vaihtelee huomattavasti vuoden aikana. Tämän seurauksena viinit jäähtyvät talvella ja säilyttävät raikkautensa. Kun kellarit kesällä lämpenevät 15–19 asteeseen, lämpöherkät ja epästabiliitit tartraatit saostuvat luontaisesti. Tämän luonnollisen prosessin ansiosta paikalliset viininvalmistajat pystyvät stabiloimaan viinit helpommin, jolloin niiden aromirikkaus säilyy paremmin.

2. Viinien kuvaus

Csopak/Csopaki-viineissä on ainutlaatuinen tuoksu, mutta niille on myös luonteenomaista rikas bukee ja maku, jotka varmistavat viinien eleganssin. Yhteistä viinien tuoksulle ja maulle on hallitseva kostean kiven sävy ja homeisen maun puuttuminen. Makua hallitsee kypsä ja monivivahteinen happorakenne, minkä ansiosta Csopak/Csopaki-viinit ovat pirteitä ja raikkaita.

3. Syy-yhteyden esittely ja kuvaus

Sadannan ja pintamaan vedenpidätyskyvyn vuoksi viiniköynnökset saavat Csopakissa kasvukaudella riittävästi vettä myös lämpiminä kesäpäivinä. Tämän vuoksi rypäleiden kypsyminen ei keskeydy ratkaisevan tärkeän kesäkauden aikana eikä stressitekijöitä esiinny. Viineissä ei olekaan homeista makua eikä karheita kehittymättömiä happoja. Kypsä, ilmeikäs happorakenne ja voimakkaat kostean kiven sävyt johtuvat Csopakin maaperän korkeasta mineraalipitoisuudesta.

Matalan järven pinnasta heijastuvat auringonsäteet lämmittävät kesällä kukkuloita tasaisesti ja luovat edellytykset viiniköynnösten silmuuntumiselle vuosi toisensa jälkeen. Koska kevähallat päättyvät Csopakissa varhain, hallaa esiintyy keväällä harvoin. Näin ollen versot kasvavat tasaisesti ja lehdet kehittyvät joka vuosi sopivan kokoisiksi, minkä vuoksi rypäleiden kypsyminen on optimaalista.

Viiniköynnösten lisäksi viininviljelyssä keskeisessä asemassa ovat tuhansien vuosien aikana muodostuneet metsävyöhykkeet, joissa talvehtivat petohyönteiset (esim. petopunkit) pitävät tuholaiset hyvin kurissa. Tästä syystä rypäleiden ratkaisevan tärkeä alkukehitysvaihe ei pitkity ja lehdistö kehittyy korkeaksi ja terveeksi.

Lämpimän kesän ja välimerellisen korkeapaineen jälkeen, kun elokuun pitkät päivät ovat päättyneet, köynnökset rupeavat Bakony Hillsiltä puhaltavien tuulien viilentäminä iltoina nopeasti yhteyttämään fotosynteesin pimeäreaktiassa ja rypäleiden sokeripitoisuus kasvaa nopeasti. Tämä ainutlaatuinen luontainen rajoite tuottaa Csopak/Csopaki-viineihin niiden rakenteen.

Balatonfüred-Csopakin viineille on ominaista elegantti happorakenne ja hedelmäiset aromit. Tähän vaikuttaa osaltaan metsistä laskeutuva viileä ilma. Rinteillä köynnösten viljelypaikat ovat valikoituneet satojen vuosien kuluessa, ja ilman jatkuva virtaus ja viiniköynnösten matala leikkaus merkitsevät, että kaste terttujen pinnalla kuivuu nopeasti. Sienitauteja esiintyykin harvoin, ja rypäleet ovat terveitä sadonkorjuun alkaessa.

Nämä luontoon liittyvät tekijät yhdessä alueen viinintuottajien vuosisataisen, sukupolvelta toiselle siirtyneen kokemuksen kanssa takaavat sen, että terveistä kypsistä rypäleterttuista syntyy korkealaatuisia, täyteläisiä ja ilmeikkäitä viinejä.

9. Olennaiset lisäedellytykset

Ilmoittamista koskevat säännöt 1

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

- Perinteistä merkintää ”suojattu alkuperä” voidaan käyttää ilmaisun ”suojattu alkuperänimitys” sijasta.
- Perinteinen merkintä, jonka käyttö on sallittu: válogatott szüretelésű bor [valikoidun sadon viini].

Ilmoittamista koskevat säännöt 2

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

- Muut ilmaisut, joiden käyttöä on rajoitettu, tuotantomenetelmän kertovat ilmaisut ja muut ilmaisut, joiden käyttöä säännellään: "szüretlen" [suodattamaton], "szemelt" [valikoitu], "termóhelyen palackozva" [pulloitettu tuotantopaikalla].
- Hegybor-tyyppisissä viineissä etiketissä voidaan käyttää ilmaisuja "Hegybor", "Első Osztályú Hegybor" [ensiluokkainen] tai "Elsőrangú Hegybor" [valiolaatuinen].
- Dűlős bor -tyyppisissä viineissä etiketissä voidaan käyttää ilmaisuja "Első Osztályú Dűlőbor" [ensiluokkainen] tai "Elsőrangú Dűlőbor" [valiolaatuinen].
- Ilmaisua "monopol dűlő" [yksinoikeus] saa käyttää ainoastaan dűlős bor -viinien etiketeissä ja ainoastaan, jos rypäleitä viljelee rajatulla viinitarhalla ainoastaan yksi viiniyhteisön jäsen.
- Etiketissä voi olla ilmaisu "Balaton borrégió" (Balatonin viinialue).
- Lajiketta ei tarvitse ilmoittaa.

Tätä pienemmät maantieteelliset yksiköt voidaan mainita

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

- ainoastaan dűlős bor -viinissä
- maininta alkuperästä: 100 %
- sanoja "dűlő" [viinitarha] ja "aldűlő" [viinitarhan lohko] voidaan käyttää: ks. alla.
- Kis-hegy- tai Öreg-hegy-viinitilojen nimien kanssa on ilmoitettava myös asianomaisen kylän nimi.

Seuraavat pienemmät maantieteelliset yksiköt voidaan mainita:

| Paikkakunta | Viinitarha | Viinitarhan lohko |
|-------------|-------------|-------------------|
| Csopak | Hegyalja | |
| | Hegyalja | Szita-hegy |
| | Nagy-kút | |
| | Bene | |
| | Falu-kertje | |
| | Berek-hát | |
| | Kocsikapu | |
| | Nádas-kút | |
| | Nádas-kút | Haraszt |
| | Kis-hegy | |
| | Kis-hegy | Kertmög |
| | Siralomvágó | |
| | Lőcze-domb | Sáfrán-kert |

| Paikkakunta | Viinitarha | Viinitarhan lohko |
|-------------|-----------------|-------------------|
| Paloznak | Kis-hegy | |
| | Kis-hegy | Hajnóczy |
| | Slikker | |
| | Sáfrán-kert | |
| | Nagy-hegy | |
| | Malom-hát | |
| | Malom-hát | Szil |
| | Vörös-part | |
| Lovas | Öreg-hegy | |
| | Öreg-hegy | Balogh |
| | Öreg-hegy | Soós |
| | Téglaházi | |
| | Téglaházi | Szilfa |
| | Suhatag | |
| | Kis-hegy | |
| Felsőörs | Kis-hegy | |
| | Pocca | |
| | Pocca | Nemes-erdei |
| | Hosszú | |
| | Főszőlők | |
| | Öreg-hegy | |
| | Káptalan-földek | |
| | | |
| Alsóörs | Kis-telek | |
| | Suhatag | |
| | Gólye-mál | |
| | Máli | |
| | Telekfő | |
| | Telekfő | Kemencs |
| | Telekfő | Lok |
| | | |

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Csopak/Csopaki-viinin valmistamiseksi rypäleiden jalostus, rypäleen puristemehun fermentoiminen ja viinin vanhentaminen voidaan tehdä ainoastaan rajatulla tuotantoalueella sijaitsevissa kylissä sekä Balatonarácsin, Balatonfüredin, Aszófőn ja Balatonszőlősin kylissä. (Samassa hallinnollisessa yksikössä sijaitsevat paikkakunnat, kuten asetuksen (EY) N:o 607/2009 6 artiklan 4 kohdan b alakohdassa tarkoitettua tapauksessa).

Linkki eritelämään

<https://boraszat.kormany.hu/csopak>

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

(2020/C 70/05)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Coteaux du Layon”

PDO-FR-A0826-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 13. marraskuuta 2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Maantieteelliset nimitykset

Lisätään I luvun II kohdan 1 alakohtaan sanan ”kunnan” jälkeen seuraava: ”(tai mahdollisten liitoskuntien)”.

Tietyt kunnat, joiden nimet voidaan liittää tarkistettuun alkuperänimitykseen ”Coteaux du Layon” ovat hiljattain yhdistyneet. Ne ovat kuitenkin edelleen olemassa liitoskuntina uusien yhdistyneiden kuntien sisällä. Niin kauan kuin ne ovat olemassa erillisinä, niillä on tunnettu ja hallinnollisesti tunnustettu maantieteellinen alue.

Ainoastaan II lukua muutetaan. Tuote-eritelmän loppuosassa ei tehdä eroa kuntien ja liitoskuntien välillä, kun on puhe ”kunnista”, joiden nimi voi seurata tarkistettua alkuperänimitystä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Maantieteellinen alue

Korvataan kohta ”Maantieteellinen alue” seuraavasti:

”a) Kaikki tuotantovaiheet tehdään maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2018 virallisen geokoodin perusteella seuraavat Maine-et-Loiren departementin kunnat: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (liitoskuntien Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d’Anjou, Rablay-sur-Layon ja Thouarcé entiset alueet), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (liitoskuntien Chanzeaux ja La Jumelière entiset alueet), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (liitoskuntien Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon ja Les Verchers-sur-Layon entiset alueet), Lys-Haut-Layon (liitoskuntien La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné ja Trémont entiset alueet), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (liitoskuntien Chavagnes ja Martigné-Briand entiset alueet) ja Val-du-Layon (liitoskuntien Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay entiset alueet).

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua Institut national de l’origine et de la qualité -laitoksen (INAO) internet-sivustolla.

b) Kun kyseessä ovat viinit, joista voidaan käyttää merkintää ”premier cru” täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä ”Chaume”, kaikki tuotantovaiheet tehdään maantieteellisellä alueella, johon kuuluu vuoden 2018 virallisen geokoodin perusteella seuraava Maine-et-Loiren departementin kunta: Rochefort-sur-Loire.

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua Institut national de l’origine et de la qualité -laitoksen (INAO) internet-sivustolla.”

Toimituksellinen muutos: Hallinnollisten alueiden uudessa luettelossa otetaan huomioon tuote-eritelmän hyväksynnän jälkeen toteutetut kuntaliitokset tai muut hallinnollisten alueiden muutokset. Oikeusvarmuuden parantamiseksi viitataan Ranskan tilastolaitoksen INSEEn joka vuosi toimittaman virallisen geokoodin voimassa olevaan versioon. Maantieteellinen alue pysyy täysin samana.

⁽¹⁾ EYVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Lopuksi mainitaan yleisön tiedonsaannin parantamiseksi, että INAO:n internet-sivustolla on saatavissa maantieteellistä aluetta kuvaavat kartat.

Maantieteellistä aluetta koskevaa yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa muutetaan vastaavasti.

3. Rajattu viljelyalue

Lisätään suojatun alkuperänimityksen ”Coteaux du Layon” tuote-eritelmän I luvun IV kohdan 2 alakohdan ensimmäiseen kappaleeseen sanojen ”5. syyskuuta 2007” jälkeen sanat ”ja 19. tammikuuta 2017”.

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

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Korvataan I luvun IV kohdan 3 alakohdan a alakohdassa oleva kuntaluettelo seuraavasti:

- ”– Deux-Sèvresin Departementti: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay ja Val-en-Vignes (liitoskuntien Bouillé-Saint-Paul ja Cersay entiset alueet)
- Indre-et-Loiren Departementti: Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Loire-Atlantiquen Departementti: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (Anetzin liitoskunnan entinen alue) ja Vallet
- Maine-et-Loiren Departementti: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (liitoskuntien Blaison-Gohier ja Saint-Sulpice entiset alueet), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (liitoskuntien Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital ja Vauchrétien entiset alueet), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (Valanjoun liitoskunnan entinen alue), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (liitoskuntien Forges, Meigné ja Montfort entiset alueet), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (liitoskuntien Juigné-sur-Loire ja Saint-Jean-des-Mauvrets entiset alueet), Gennes-Valde-Loire (liitoskuntien Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ja Le Thoueil entiset alueet), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (Ingrandesin liitoskunnan entinen alue), Jarzé-Villages (Lué-en-Baugeois'n liitoskunnan entinen alue), Lourdes-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (liitoskuntien Cerqueux-sous-Passavant ja Vihiers entiset alueet), Mauges-sur-Loire (liitoskuntien La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florentle-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ja Saint-Laurent-du-Mottay entiset alueet), Mazé-Milon (Fontaine-Milonin liitoskunnan entinen alue), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (liitoskuntien Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels ja La Varenne entiset alueet), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (Notre-Dame-d'Allençonin liitoskunnan entinen alue), Tuffalun (liitoskuntien Ambillou-Château, Louerre ja Noyant-la-Plaine entiset alueet), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (liitoskuntien Pellouailles-les-Vignes ja Saint-Sylvain-d'Anjou entiset alueet) ja Villevêque
- Viennen Departementti: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay ja Les Trois-Moutiers.”

Korvataan I luvun IV kohdan 3 alakohdan b alakohdassa oleva kuntaluettelo seuraavasti:

”Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (liitoskuntien Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon ja Thouarcé entiset alueet), Brissac Loire Aubance (liitoskuntien Brissac-Quincé ja Vauchrétien entiset alueet), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (Chanzeaux'n liitoskunnan entinen alue), Denée, Doué-en-Anjou (liitoskuntien Brigné ja Les Verchers-sur-Layon entiset alueet), Mauges-sur-Loire (liitoskuntien Montjean-sur-Loire ja La Pommeraye entiset alueet), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (liitoskuntien Chavagnes, Martigné-Briand ja Notre-Dame-d'Allençon entiset alueet) ja Val-du-Layon (liitoskuntien Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay entiset alueet).”

Näin voidaan ottaa huomioon tuote-eritelmän edellisen version jälkeen tapahtuneet kuntaliitokset. Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue pysyy täysin samana.

Lisäedellytyksiä koskevaa yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa muutetaan vastaavasti.

5. Maatalouden ympäristötoimenpiteitä koskeva määräys

Lisätään eritelmän I luvun VI kohdan 2 alakohtaan seuraava: ”Rivien välissä on oltava hoidettu, itsestään kylväytynyt tai kylvetty kasvipeite. Ellei tällaista kasvipeitettä ole, toimijan on muokattava maata itsestään kylväytyneen kasvipeitteen hoitamiseksi tai perustettava viininviljelyalan viranomaisten hyväksymien biologisten torjuntatuotteiden käyttö. Jos viljelylohkolla käytetään biologisia herbisidejä, muunlaisten herbisidien käyttö on kielletty.”

Muutos liittyy nykyiseen kehitykseen koko Anjoun viininviljelyalueella, jossa toimijat ovat alkaneet suosia maan kasvukuntoa ylläpitävää viljelyä. Se kuvastaa ympäristönäkökohtien ottamista yhä enemmän huomioon tuotantomenetelmissä. Kemiallisten herbisidien käyttöä vähennetään suosimalla kasvipeitteen käyttöä, mekaanista rikkaruohon poistoa tai biologisten torjuntatuotteiden käyttöä. Herbisidien käyttöä vähentämällä on tarkoitus vahvistaa viinitarhojen maaperän suojelua ja säilyttää sen luontaiset toiminnot (hedelmällisyys, biodiversiteetti, biologinen puhdistus), mikä edistää osaltaan viinien laadukkuutta ja aitoutta ja vahvistaa käsitystä paikallisuudesta.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. Sadonkorjuun aloittaminen

Poistetaan eritelmän I luvun VII kohdan 1 alakohdasta virke ”Sadonkorjuun aloituspäivä vahvistetaan Ranskan maatalous- ja merikalustuslain (*Code rural et de la pêche maritime*) D. 645-6 §:n säännösten mukaisesti.”

Sadonkorjuupäivän vahvistaminen ei enää nykyisin ole tarpeen, sillä toimijoilla on vastedes käytössään laaja valikoima työkaluja, joiden avulla rypäleiden kypsyyssaste voidaan arvioida oikein. Jokaisella toimijalla on käytettävissään tietty määrä joko omia tai yhteisiä laitteita ja varusteita, joiden avulla toimija pystyy täsmällisesti määrittämään parhaan mahdollisen päivän sadonkorjuun aloittamiseen kullakin viljelylohkolla tuotantotavoitteidensa mukaisesti.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. Käymishuoneen kapasiteetti

Korvataan I luvun IX kohdan 1 alakohdan d alakohdassa oleva virke: ”Käymishuoneen kapasiteetin on jokaisella toimijalla vastattava vähintään 1,4 kertaa viinitilan viiden viime vuoden keskituotosta.” seuraavalla virkkeellä: ”Käymishuoneen kapasiteetin on jokaisella toimijalla vastattava vähintään 1,4 kertaa viiden viime vuoden aikana keskimäärin viiniytettyä määrää.”

Tuote-eritelmässä ei ole viitattu tilavuuskapasiteettiin (joka ilmaistaan hehtolitroina tai kuutiometreinä) vaan tuotokseen (joka voidaan ilmaista esim. hehtolitroina hehtaaria kohden). Tämä mittayksiköitä koskeva epäloogisuus korjataan ehdotetulla muutoksella asiasisältöä muuttamatta. (Vähimmäiskapasiteetti määritetään edelleen siten, että sen on vastattava vähintään 1,4 kertaa tilalla edellisten satokausien aikana keskimäärin viiniytettyä määrää.)

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. Viinien myynti

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

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Yhteyttä koskevaa osaa on tarkistettu, koska kuntien lukumäärä on muuttunut (13 eikä 27). Lisäksi täsmennetään, että keskilämpötiloilla tarkoitetaan vuotuisia lämpötiloja.

Yhteyttä maantieteelliseen alkuperään koskevaa yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa muutetaan vastaavasti.

10. Siirtymätoimenpide

Lisätään I luvun XI kohtaan seuraava: ”Määräyksiä, jotka koskevat velvollisuutta pitää köynnösrivien välissä yllä hoidettua, itsestään kylväytyntä tai kylvettyä kasvipeitettä, tai jos kyseistä kasvipeitettä ei ole, toimijan velvollisuutta muokata maata tai käyttää biologisia torjuntatuotteita itsestään kylväytyneen kasvipeitteen hoitamiseksi, ei sovelleta viinitarhoihin, jotka ovat olemassa tämän tuote-eritelmän hyväksymispäivänä ja joissa rivien välinen etäisyys on enintään 1,70 metriä.”

Siirtymätoimenpiteen ansiosta ei kohdella kaltoin olemassa olevia viiniviljelmiä, joiden nykyinen viiniköynnösten kasvatustapa ei sovellu maatalouden ympäristötoimenpiteitä koskevien määräysten noudattamiseen. Erittäin tiheissä viinitarhoissa, joissa rivien välinen etäisyys on enintään 1,70 metriä, riviväleissä käytettävä pysyvä nurmi tai maaperän muokkaaminen voivat tosiaan aiheuttaa teknisiä ongelmia (koneistaminen, laitteet, työkalut). Matalissa viinitarhoissa nurmi lisää myös kevähallan riskiä. Lisäksi kasvipeite kilpailee viiniköynnösten kanssa vedensaannista sitä enemmän, mitä tiheämpi viljelmä on. Sitä vastoin tuote-eritelmän hyväksymisen jälkeen maatalouden ympäristötoimenpiteitä koskevat uudet määräykset tunnetaan, joten uusilla viiniköynnösistutuksilla niitä on noudatettava riippumatta istutustiheydestä ja köynnösrivien välisestä etäisyydestä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. Tietojen kirjaaminen

Korvataan II luvun II kohdan 3 alakohdassa sana ”potentiaalinen” sanalla ”luonnollinen” ja sana ”alkoholipitoisuus” ilmaisulla ”luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina”.

Jotta Anjou Saumurin alueen kaikissa tuote-eritelmissä olisi yhtenäinen sanamuoto, korvataan ilmaus ”potentiaalinen alkoholipitoisuus” ilmauksella ”luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina”. Näillä muutoksilla parannetaan tuote-eritelmien luettavuutta. Tietojen kirjaamista koskevien määräysten yhtenäistämisen tavoitteena on helpottaa tarkastussuunnitelman laatimista ja tietojen valvontaa.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. Tärkeimmät tarkastettavat kohdat

Eritelmän III lukua on tarkistettu, jotta tärkeimmät tarkastettavat kohdat olisivat Anjou Saumurin alueen tuote-eritelmissä yhtenäisiä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

”Coteaux du Layon”

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viini(e)n kuvaus

”Coteaux du Layon”

Kyseessä on rypälelajike Chenin B:n ylikypsistä rypäleistä valmistettu hiilihapoton valkoviini, jossa on jäännössokereita. Rodukkaan ja elegantin viinin aromit ovat monivivahteisia, ja se soveltuu kypsytykseen erittäin hyvin. Maussa yhdistyvät pehmeys ja raikkaus, voimakkuus ja hienostuneisuus.

Viinin ominaisuudet:

Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 14 tilavuusprosenttia.

Todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 ja 11 tilavuusprosenttia viineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on alle 18 tilavuusprosenttia.

Käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on käymisen jälkeen vähintään 34 g/l.

Kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|----|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%) | |
| Vähimmäishappopitoisuus | |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) | 25 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) | |

”Sélection grains nobles”

Viineissä, joista käytetään merkintää ”sélection de grains nobles”, korostuu voimakkaasti väkevöityneiden rypäleiden viehäytys. Voimakkaat ja pitkäkestoiset aromit tulevat vahvasti esiin näissä persoonallisissa viineissä. Hedelmäiset ja kukkaisaromit sekoittuvat ylikypsyyden aiheuttamiin aromeihin, joita ovat kuivien tai kandeerattujen hedelmien taikka hunajan aromit. Happamuus, alkoholipitoisuus ja täyteläisyys ovat tasapainossa, joten viinistä voi vuosien mittaan kehittyä yhä monivaihteisempi.

Viinin ominaisuudet:

Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 19 tilavuusprosenttia.

Käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on käymisen jälkeen vähintään 34 g/l.

Todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 ja 11 tilavuusprosenttia viineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on alle 18 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|----|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%) | |
| Vähimmäishappopitoisuus | |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) | 25 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) | |

”Coteaux du Layon” + kunnan nimi

Viinit, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Coteaux du Layon” ja sen jäljessä rypäleiden alkuperäkunnan nimi, sisältävät yleensä hieman enemmän käymiskelpoista sokeria. Erilaiset maaperätyypit ja ilmasto-olosuhteet aiheuttavat viineihin joitakin vivahte-eroja. Niinpä Rochefort-sur-Loiren pohjoiseen avautuvilta kukkuloilta peräisin olevista rypäleistä tuotetuissa viineissä korostuu mineraalisuus, kun taas Beaulieu-sur-Layonin, Faye-d’Anjouin ja Saint-Aubin-de-Luignéin etelään avautuvilta kukkuloilta peräisin olevista rypäleistä valmistettuja viinejä leimaavat usein luonteenomaiset vivahteet, jotka liittyvät jalohomeen (*Botrytis cinerea*) kehittymiseen. Layon-joen vasemmalla rannalla sijaitsevilla loivarinteisillä kukkuloilla Rablay-sur-Layonin ja Saint-Lambert-du-Lattayn kuntien alueella kasvaneista rypäleistä tuotetut viinit ovat voimakkaita ja harmonisia.

Viinin ominaisuudet:

Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia.

Käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on käymisen jälkeen vähintään 34 g/l.

Todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 ja 12 tilavuusprosenttia viineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on alle 19 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|----|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%) | |
| Vähimmäishappopitoisuus | |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) | 25 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) | |

”Premier cru Chaume”

Viinejä, joista voidaan käyttää merkintää ”premier cru” täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä ”Chaume”, luonnehtivat hienostuneisuus ja eleganssi sekä erittäin rehevä, runsas ja moniulotteinen aromaattisuus, jossa on usein vivahteita kandeeraatuista hedelmistä ja kvittenisoseesta.

Viinin ominaisuudet:

Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 16,5 tilavuusprosenttia.

Käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on käymisen jälkeen vähintään 80 g/l.

Kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet | |
|---|----|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%) | 11 |
| Vähimmäishappopitoisuus | |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) | 25 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) | |

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olemaiset viininvalmistusmenetelmät

Puupalojen käyttö

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puupalojen käyttö on kielletty.

Väkevöinti

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Väkevöiminen on sallittua tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.

Viinejä, joista voidaan käyttää merkintää ”sélection de grains nobles”, ei saa väkevöidä.

Viinejä, joista voidaan käyttää merkintää ”premier cru” täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä ”Chaume”, ei saa väkevöidä, ja rypälesadon lämpökäsittely alle –5 °C:n lämpötilassa on kielletty.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kun kyseessä ovat viinit, joista voidaan käyttää merkintää ”premier cru” täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä ”Chaume”, on kiellettyä käyttää ruuvikuljettimella varustettua rypäleiden vastaanottosäiliötä, pumppaavaa puristinta tai jatkuvatoimista puristinta.

Viinit kypsytetään tuote-eritelmässä määritellyissä olosuhteissa.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (*Code rural et de la pêche maritime*) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

Istutustiheys

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava alle 1 metriä. Jos viiniköynnösten istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä hehtaarilla mutta vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla, viinitarhan sadosta voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä edellyttäen, että noudatetaan tuote-eritelmässä vahvistettuja erityismääräyksiä, jotka koskevat sidontasääntöjä ja lehvistön korkeutta. Tällaisissa viinitarhoissa köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 3 metriä ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava alle 1 metriä.

Kun kyseessä ovat viinit, joista voidaan käyttää merkintää "premier cru" täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä "Chaume", viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 500 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,20 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava alle 1 metriä.

Viiniköynnösten leikkuu ja sidonta

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan viimeistään 30. huhtikuuta sekaleikkauksena siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua ja satoversoon enintään neljä silmua.

Kun kyseessä ovat viinit, joista voidaan käyttää merkintää "premier cru" täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä "Chaume", viiniköynnökset on leikattava viimeistään 30. huhtikuuta sekaleikkauksena siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua. Kun köynnös on 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa, sen vuoden hedelmää kantavia oksia saa olla köynnöstä kohden enintään kymmenen.

Sidotun lehvistön korkeus on vähintään 0,6 kertaa köynnösrivien välinen etäisyys. Sidotun lehvistön korkeus mitataan lehvistön alarajasta, jonka on oltava vähintään 0,40 metrin korkeudella maasta, ja lehtileikkauksen ylärajasta, jonka on oltava vähintään 0,20 metriä ylimmän sidontalangan yläpuolella.

Viinitarhoissa, joissa viiniköynnösten istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä hehtaarilla mutta vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla, on lisäksi noudatettava seuraavia sidontasääntöjä: Sidontapaalujen vähimmäiskorkeus maanpinnasta on 1,90 metriä. Lankoja laitetaan sidontaan neljään tasoon. Ylimmän langan vähimmäiskorkeus maasta on 1,85 metriä. Näitä erityismääräyksiä ei sovelleta viineihin, joista voidaan käyttää merkintää "premier cru" täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä "Chaume".

Kastelu

Viljelykäytäntö

Kastelu on kielletty.

Korjuu

Viljelykäytäntö

Viinit valmistetaan ylikypsinä korjatuista rypäleistä. Viineissä, joista käytetään merkintää "sélection de grains nobles", tapahtuu lisäksi väkevöitymistä jo ennen rypäleiden poimimista jalohomeen vaikutuksesta.

Rypäleet korjataan käsin useassa eri vaiheessa.

Kun kyseessä ovat viinit, joista voidaan käyttää merkintää "premier cru" täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä "Chaume", on kiellettyä käyttää itsetyhjettäviä ruuvikuljettimella varustettuja kuljetusvaunuja ja itsetyhjettäviä siipipumpulla varustettuja kuljetusvaunuja, ja rypäleitä saa olla sadon kuljetukseen käytetyissä säiliöissä enintään 1 metrin paksuudella.

b. Enimmäistuotokset

"Coteaux du Layon"

40 hehtolitraa/ha

"Coteaux du Layon" ja sen jäljessä rypäleiden alkuperäkunnan nimi

35 hehtolitraa/ha

"Coteaux du Layon" ja sen jäljessä merkintä "premier cru" täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä "Chaume"

30 hehtolitraa/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

a) Kaikki tuotantovaiheet tehdään maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2018 virallisen geokoodin perusteella seuraavat Maine-et-Loiren departementin kunnat: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (liitoskuntien Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon ja Thouarcé entiset alueet), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (liitoskuntien Chanzeaux ja La Jumellière entiset alueet), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (liitoskuntien Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon ja Les Verchers-sur-Layon entiset alueet), Lys-Haut-Layon (liitoskuntien La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné ja Trémont entiset alueet), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (liitoskuntien Chavagnes ja Martigné-Briand entiset alueet) ja Val-du-Layon (liitoskuntien Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay entiset alueet).

b) Kun kyseessä ovat viinit, joista voidaan käyttää merkintää "premier cru" täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä "Chaume", kaikki tuotantovaiheet tehdään maantieteellisellä alueella, johon kuuluu vuoden 2018 virallisen geokoodin perusteella seuraava Maine-et-Loiren departementin kunta: Rochefort-sur-Loire.

7. Pääasialliset rypälelajikkeet

Chenin B

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

1 Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot

a) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Coteaux du Layon -viiniviljelmät sijaitsevat kukkuloiden rinteillä Layon-joen varrella. Joki virtaa yläjuoksullaan pienen lounaasta koilliseen suuntautuvan laakson pohjalla ja sen jälkeen luoteeseen kunnes yhtyy Loirejokeen Verchers-sur-Layonin kunnassa. Vuonna 2018 maantieteellinen alue ulottui 13:een Maine-et-Loiren departementin kuntaan, jotka jakautuivat Layon-joen oikealla ja vasemmalle rannalle.

Viiniviljelmien ytimen muodostavat seuraavat kunnat, jotka sijaitsevat Layonin alajuoksun molemmin puolin ja joiden nimi voidaan rypäleiden alkuperäkuntana liittää tarkistetun alkuperänimityksen jälkeen: Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay. Chaumen kukkula on syntynyt Rochefort-sur-Loiren kunnan alueelle joen etelän suuntaisen meanderin ansiosta.

Erityisesti viiniviljelyä varten rajatuilla alueilla maaperä on muodostunut liuskeiselle alustalle, joka on enemmän tai vähemmän erodoitunutta ja jota peittävät mahdollisesti pinnanmuodostuksen mukaan cenomanum- tai plioseeni-kaudelle kuuluvat eloperäiset muodostumat. Paikka paikoin joillakin viljelylohkoilla maaperä on muodostunut eruptiivisista happamista (ryoliittia) tai emäksisistä (spiliittia) kivilajeista, sorasta konglomeraattien päällä ja kivihiilikauden hiekkakivestä. Paikoin maaperä on ohutta, ja siinä on siluurikauden kvartsi- ja lydiittikerrostumia.

Pinnanmuodostuksella on suuri merkitys luonnonympäristön muotoutumisessa eivätkä Layon-joen rannat ole tyypiltään samanlaisia. Oikealla rannalla sijaitsevat kukkulat ovat erittäin jyrkkärinteisiä. Kaltevuusasteeltaan jopa 40 prosentin rinteet saattavat nousta yli 60 metriin joen ylle. Vasemmalla rannalla rinteet ovat yleensä paljon loivempia, ja niiden huiput kohoavat harvoin yli 20 metriin.

Kaikilla viljelylohkoilla on kuitenkin yhteisiä piirteitä. Ne hyötyvät maiseman avoimuudesta ja maaperän lämpökäytättyminen on suotuisaa. Maaperässä ei ole lainkaan merkkejä vettymisestä, ja sen vesivarat ovat hyvin vaatimattomat.

Maantieteellinen alue on vähäsateinen erillisalue, sillä pinnanmuodostukseltaan korkeammat Choletais ja Mauges suojaavat aluetta valtameren kosteudelta. Vuotuinen sademäärä on noin 550–600 millimetriä, kun Choletais'ssa se on yli 800 millimetriä. Sademäärä on viiniköynnöksen kasvukaudella noin 100 millimetriä pienempi kuin departementin keskiarvo. Vuotuinen keskilämpötila on suhteellisen korkea (noin 12 °C), mikä on yhden asteen korkeampi kuin koko Maine-et-Loiren departementin vuotuinen keskilämpötila. Kasviston eteläinen luonne on osoitus maantieteellisen alueen erityisestä paikallisilmastosta. Alueella kasvaa muun muassa rautatammia ja hopeapinoja.

b) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Viiniä tiedetään viljellyn Anjoussa jatkuvasti jo ajanlaskumme ensimmäisten sadan vuoden aikana. Bourdigné puhuu vuonna 1529 näistä viinitarhoista Nooan mestariteoksena. Viininviljely kukoistaa siellä 500-luvulta alkaen. Olivier de Serres tekee vuonna 1600 teoksessaan *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* merkityksellisen havainnon: ”Yleensä kaikissa valtakunnan osissa – on syytä odottaa rypäleiden leikkaamista siihen, kunnes lehdet putoavat köynnöksistä, kun taas Anjoun, Mainen seuduilla ei vielä, vaan vasta siinä vaiheilla, kun rypäleet alkavat kypsyttään pudota köynnöksistä maahan. Tämä johtuu sekä ilmaston myöhäisyydestä että rypäleiden luonteesta; ne kypsyvät pakkasten myötä...” Voidaan siis päätellä, että rypäleiden myöhäinen sadonkorjuu on pitkäaikainen käytäntö.

Anjoun viinitarhat saavuttavat kuitenkin mainetta 1100- ja 1200-luvuilta alkaen Plantagenêt'n perheen ansiosta. Kuningas Henrik II:n ja Aliénor Akvitonialaisen loistelas hovi toi silloin Anjoun viinit parhaisiin pöytiin. Coteaux du Layon -viinitilat kehittyivät 1300-luvulla hollantilaisten kauppiaiden saapumisen myötä. He arvostivat näiden viinien soveltuvuutta merikuljetuksiin ja tekivät rypälelajike Chenin B:n ominaisuudet tunnetuiksi Ranskan rajojen ulkopuolella. Viinitilat kasvoivat erityisen nopeasti vuonna 1780, jolloin Layon-joki kunnostettiin kulkukelpoiseksi Alankomaiden laivaston suurille aluksille.

Rypälelajike Chenin B on puolestaan ilmeisesti peräisin alueelta. Sitkeän rypälelajikkeen ominaisuudet vaihtelevat suuresti istutusmaaperän mukaan. Viininviljelijät ovat myös hyvin nopeasti ymmärtäneet, että on eduksi korjata tämä lajike pitkälle kypsyneenä erityisiä tekniikoita käyttäen. Kreivi Odart totesi vuonna 1845 julkaistussa teoksessaan *Traité des cépages* seuraavaa: ”Tähän on lisättävä myös edellytys korjata lajike ylikypsanä eli pyhäinpäivän tienoilla, kun rypäleiden sateiden pehmentämät kuoret alkavat repeillä.”

Ylikypsyys on siis sadonkorjuun olennainen edellytys. Jullien puolestaan täsmentää korjuuedellytyksiä vuonna 1816 teoksessaan *Topographie de tous les vignobles connus*: ”Laatuviinejä korjataan useaan otteeseen: Kahteen ensimmäiseen korjuuseen otetaan vain kaikkein kypsimpiä viinirypäleitä, joista valmistetaan ulkomaille toimitettavia viinejä. Kolmannesta korjuusta tehtävää viiniä käytetään oman maan kulutukseen...”

Jotkin kunnat tällä viininviljelyalueella ovat aina olleet hyvin tunnettuja, ja englantilainen maantieteilijä William Guthrie (1708–1770) mainitsi useimmat kunnat, joiden nimi on nykyisin mahdollista lisätä tarkistetun alkuperänimityksen nimen jälkeen, jo teoksessaan, jonka ranskannos *Nouvelle Géographie Universelle* ilmestyi vuonna 1802. Tarkistettu alkuperänimitys ”Coteaux du Layon” vahvistettiin 18. helmikuuta 1950 annetussa asetuksessa, jonka mukaan edellä mainittu mahdollisuus koski seuraavia kuntia: Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay.

Rochefort-sur-Loiren kunnassa ja Beaulieu-sur-Layonin ja Saint-Aubin-de-Luigné kuntien välissä sijaitseva Chaume, jota voidaan käyttää täydentävänä maantieteellisenä nimityksenä, levittäytyy etelään avautuvalla kukkulalla, jonka pinnanmuodostus meanderin keskellä on omalaatuinen. Nopeasti erittäin tunnetuksi tullut kukkula oli Foulques Nerran omaisuutta, ja tämä jätti sen 1000-luvun alussa perinnöksi Ronceray d'Angers'n luostarille. Myöhemmin ja varsinkin 1980-luvulla tuottajat ovat oppineet soveltamaan paremmin viiniköynnöksen leikkuu- ja hoitotekniikoita sekä hallitsemaan sadonkorjuusäännöt rypäleiden korjaamiseksi parhaassa mahdollisessa kypsyyssasteessa ja ovat tehneet teknisiä parannuksia viinien kypsytyksen hallintaan ja kestoon. Nämä yhteiset ponnistelut ovat johtaneet merkinnän ”premier cru” tunnustamiseen.

2 Tietoja tuotteen laadusta ja ominaispiirteistä

Rodukkaiden ja eleganttien viinien maussa yhdistyvät pehmeys ja raikkaus, voimakkuus ja hienostuneisuus, ja niiden aromit ovat monivivahteisia. Viinit soveltuvat pitkään kypsytykseen ja tekevät asiantuntevan viininmaistajan onnelliseksi.

Viinit, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Coteaux du Layon” ja sen jäljessä rypäleiden alkuperäkunnan nimi, sisältävät yleensä hieman enemmän käymiskelpoista sokeria. Erilaiset maaperätyypit ja ilmasto-olosuhteet aiheuttavat viineihin joitakin vivahte-eroja. Niinpä Rochefort-sur-Loiren pohjoiseen avautuvilta kukkuloilta peräisin olevista rypäleistä tuotetuissa viineissä korostuu mineraalisuus, kun taas Beaulieu-sur-Layonin, Faye-d'Anjouin ja Saint-Aubin-de-Luigné etelään avautuvilta kukkuloilta peräisin olevista rypäleistä valmistettuja viinejä leimaavat usein luonteenomaiset vivahteet, jotka liittyvät jalohomeen (*Botrytis cinerea*) kehittymiseen. Layon-joen vasemmalla rannalla sijaitsevilla loivarinteisillä kukkuloilla Rablay-sur-Layonin ja Saint-Lambert-du-Lattayn kuntien alueella kasvaneista rypäleistä tuotetut viinit ovat voimakkaita ja harmonisia.

Viineissä, joista käytetään merkintää ”sélection de grains nobles”, korostuu voimakkaasti väkevöityneiden rypäleiden viehäty. Voimakkaat ja pitkäkestoiset aromit tulevat vahvasti esiin näissä persoonallisissa viineissä. Hedelmäiset ja kukkaisaromit sekoittuvat ylikypsytyksen aiheuttamiin aromeihin, joita ovat kuivien tai kandeerattujen hedelmien taikka hunajan aromit. Happamuus, alkoholipitoisuus ja täyteläisyys ovat tasapainossa, joten viinistä voi vuosien mittaan kehittyä yhä monivivahteisempi.

Viinejä, joista voidaan käyttää merkintää ”premier cru” täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä ”Chaume”, luonnehtivat hienostuneisuus ja eleganssi sekä erittäin rehevä, runsas ja moniulotteinen aromaattisuus, jossa on usein vivahteita kandeeratuista hedelmistä ja kvittenisoseesta.

3 Syy- ja seuraussuhteet

Ohut pintamaa ja pinnanmuodostus, jonka ansiosta viiniköynnökset saavat runsaasti aurinkoa ja säännöllisesti mutta rajoitetusti kosteutta, tarjoavat Chenin B -rypälelajikkeelle olosuhteet, joissa se kypsyy täyteen kukoistukseen. Rajattuun viljelyalueeseen on paikallisen perinteen mukaisesti luokiteltu ainoastaan viljelylohkoja, jotka sijaitsevat kukkuloilla ja joilla on ohut maannos. Tällaiset olosuhteet edellyttävät taimen parasta mahdollista hoitoa sekä tuotannon tehokkuuden ja potentiaalın hallintaa. Tätä korostetaan tuote-eritelmissä viljelykäytännöllä, jossa matalaleikkaus liittyy heikkoon tuotokseen.

Piirteiltään eteläinen paikallisilmasto, viinitarhojen istuttaminen toisinaan jyrkille rinteille ja viiniköynnösten asianmukainen hoito edistävät marjojen väkevöitymistä, kun ne köynnöksille ominaisella tavalla kuivahtavat tai rusinoituvat (*passerillage* köynnöksessä).

Koska lähistöllä on vesistö, on mahdollista ohittaa kypsyysvaihe ja odottaa ylikypsymistä. Vesistön ansiosta muodostuu aamusumuja, joita *Botrytis cinerea* ehdottomasti tarvitsee kehittyäkseen ja muodostaakseen jalohometta. Tämä koskee erityisesti viinejä, joihin voidaan liittää merkintä ”sélection de grains nobles”.

On odotettava rypäleiden ylikypsyttä ja toteutettava sadonkorjuu kärsivällisesti myöhään syksyllä. Rypäleet on poimittava käsin useassa vaiheessa samalla lohkolle, jotta voidaan valita luontaisesti väkevöityneet tai jalohomeen peittämät rypäleet (*rôties*). Tämä on todiste toisaalta tuottajien taitotiedosta ja toisaalta Chenin B -lajikkeen erityisominaisuuksista. Viininviljelijät pyrkivät myös säilyttämään tämän kukkuloiden viiniköynnöksen omaperäisyyden ja erikoispiirteet pitämällä yllä perinteistä sadonkorjuutapaa poimia rypäleet käsin.

Tuote-eritelmissä määritetty viinien kypsytyksen jatkuu ”premier cru” -merkinnällä varustettujen viinien osalta ainakin sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. heinäkuuta saakka ja ”sélection de grains nobles” -merkinnällä varustettujen viinien osalta sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. kesäkuuta saakka. Kypsytyksen edistää vanhenemista pullossa ja vahvistaa viinien maistelussa havaittavaa aromaattista monivivahteisuutta. Paikallisen sananlaskun mukaan *Les vins de Coteaux du Layon ne meurent jamais, c'est le bouchon qui meurt*. (Coteaux du Layon -viinit eivät koskaan kuole, vain korkit kuolevat.)

Anjoun 1900-luvun historiaa tutkinut Godard Faultrier kirjoitti: ”Jos joku anjoulainen olisi noussut maihin Jaavan saarella ennen vallankumousta ja hänet olisi esitellyt Hollannin Itä-Intian kauppakomppanian kuvernöörin palatsissa, hän olisi luullakseni tuntenut todellista iloa nähdessään Anjoun viinin helmeilevän tämän päällikön lasissa, joka Voltairen mukaan esittäytyi julkisuudessa vain pukeutuneena kuninkaalliseen purppuraan. Vieras olisi tunnistanut kuvernöörin nauttiman juoman sen meripihkan väristä Ranskan himoitumpiin kuuluvaksi Coteaux du Layon -viiniksi.”

Tuottajat ovat tietoisia alueen poikkeuksellisuudesta ja hoitavat viljelmäänsä erittäin huolellisesti. He ovat luoneet viiniensä nyttemmin kansainvälisen maineen sukupolvien työllä.

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

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

a) Viiniyttämistä, valmistusta ja jälkikäsitteilyä koskevan poikkeuksen mukaisesti välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu seuraavista kunnista:

— Deux-Sèvresin Départementti: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay ja Val en Vignes (liitoskuntien Bouillé-Saint-Paul ja Cersay entiset alueet)

— Indre-et-Loiren Départementti: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

— Loire-Atlantiquen Départementti: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (Anetzin liitoskunnan entinen alue) ja Vallet

- Maine-et-Loiren Departementti: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannessur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (liitoskuntien Blaison-Gohier ja Saint-Sulpice entiset alueet), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (liitoskuntien Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital ja Vauchrézien entiset alueet), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (Valanjou liitoskunnan entinen alue), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (liitoskuntien Forges, Meigné ja Montfort entiset alueet), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (liitoskuntien Juigné-sur-Loire ja Saint-Jean-des-Mauvrets entiset alueet), Gennes-Val-de-Loire (liitoskuntien Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ja Le Thoureil entiset alueet), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (Ingrandesin liitoskunnan entinen alue), Jarzé Villages (Lué-en-Baugeois'n liitoskunnan entinen alue), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (liitoskuntien Cerqueux-sous-Passavant ja Vihiers entiset alueet), Mauges-sur-Loire (liitoskuntien La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ja Saint-Laurent-du-Mottay entiset alueet), Mazé-Milon (Fontaine-Milonin liitoskunnan entinen alue), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (liitoskuntien Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels ja La Varenne entiset alueet), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (Notre-Dame-d'Allençonin liitoskunnan entinen alue), Tuffalun (liitoskuntien Ambillou-Château, Louerre ja Noyant-la-Plaine entiset alueet), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (liitoskuntien Pellouailles-les-Vignes ja Saint-Sylvain-d'Anjou entiset alueet) ja Villevêque
- Viennen Departementti: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay ja Les Trois-Moutiers. ”

b) Kun kyseessä ovat viinit, joista voidaan käyttää merkintää ”premier cru” täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä ”Chaume”, viiniyttämistä, valmistusta ja jälkikäsitellyä koskevan poikkeuksen mukaisesti välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu vuoden 2018 virallisen geokoodin perusteella seuraavista Maine-et-Loiren departementin kunnista: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (liitoskuntien Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon ja Thouarcé entiset alueet), Brissac Loire Aubance (liitoskuntien Brissac-Quincé ja Vauchrézien entiset alueet), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (Chanzeaux'n liitoskunnan entinen alue), Denée, Doué-en-Anjou (liitoskuntien Brigné ja Les Verchers-sur-Layon entiset alueet), Mauges-sur-Loire (liitoskuntien Montjean-sur-Loire ja La Pommeraye entiset alueet), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (liitoskuntien Chavagnes, Martigné-Briand ja Notre-Dame-d'Allençon entiset alueet) ja Val-du-Layon (liitoskuntien Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay entiset alueet).

Merkinnät: lisämerkinnät – rypäleiden alkuperäkunnan nimi

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen nimen jälkeen voidaan merkitä rypäleiden alkuperäkunnan nimi tuote-eritelmän määräysten mukaisesti.

Rypäleiden alkuperäkunnan nimi kirjoitetaan kirjaimin, jotka eivät saa olla korkeudeltaan eivätkä leveydeltään suurempia kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Merkinnät: merkintä ”sélection de grains nobles”

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettua alkuperänimitystä, jonka jäljessä voi olla rypäleiden alkuperäkunnan nimi, voidaan täydentää merkinnällä "sélection de grains nobles" tuote-eritelmän määräysten mukaisesti.

Viinit, joista voidaan käyttää nimitystä "sélection de grains nobles", on varustettava vuosimerkinnällä.

Merkinnät: merkintä "premier cru"

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkintä "premier cru" on varattu viineille, joista voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä täydennettynä maantieteellisellä nimityksellä "Chaume", tuote-eritelmän määräysten mukaisesti.

Täydentävä maantieteellinen nimitys "Chaume" ei saa olla samalla rivillä kuin merkintä "premier cru".

Täydentävä maantieteellinen nimitys "Chaume" kirjoitetaan kirjaimin, jotka eivät saa olla korkeudeltaan eivätkä leveydeltään suurempia kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Merkinnät: maantieteellinen nimitys "Val de Loire"

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettua alkuperänimitystä voidaan täydentää maantieteellisellä nimityksellä "Val de Loire" niiden sääntöjen mukaisesti, joita tuote-eritelmässä tämän maantieteellisen nimen käytölle asetetaan. Maantieteellinen nimitys "Val de Loire" kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Merkinnät: Maantieteellisen merkinnän aluetta pienemmän yksikön täsmentäminen ja vapaaehtoiset merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi seuraavin edellytyksin:

- Kyseessä on kiinteistörekisterialue.
- Paikka on mainittu sadonkorjuuilmoituksessa.

Kiinteistörekisterialueen nimi kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Merkinnät: kirjainkoko

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Kaikki vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat unionin lainsäädännön perusteella säännellä, kirjoitetaan etiketteihin kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kertaa niiden kirjainten kokoisia, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Linkki eritelämään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2020/C 70/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Riso Nano Vialone Veronese”

EU-nro: PGI-IT-01529-AM03 – 22. kesäkuuta 2018

SAN () SMM (X)

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese (Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” suojausyhdistys)

Via V. Veneto 4
PO Box 69
37063 Isola Della Scala (VR)
ITALY

Sähköposti: info@risovalonenanoveronese.it, risoveronese.igp@gmail.com

Varmennettu sähköpostiosoite: risonano.vr@pec.it

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” suojausyhdistys on 14. lokakuuta 2013 annetun maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön asetuksen nro 12511/13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu esittämään muutoshakemuksen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodistukset
- Valmistusmenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muut [pakkaaminen, toimitukselliset muutokset]

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Tuotteen kuvaus

— Tuote-eritelmän 2 artiklan virkettä

”Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” riisin on oltava yksinomaan Japonica-lajiin kuuluvaa Vialone Nano -riisilajiketta”.

muutetaan seuraavasti:

”Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” riisin on oltava yksinomaan Vialone Nano -paddy-riisilajiketta.”

Viittaus Japonica-lajiin poistetaan. On selvää, että laji on Japonica, koska suojatun maantieteellisen merkinnän saamiseksi käytetään ainoastaan Vialone Nano -siemeniä.

— Tuote-eritelmän 2 artiklaan lisätään seuraava teksti:

”Kulutukseen saatettaessa ”Riso Nano Vialone Veronese” on luokiteltava johonkin seuraavista tuotetyypeistä:

— osittain hiottu tai osittain ruskea: riisin alkio ja siemenkalvo poistetaan osittain hiomalla

— valkoinen: riisin siemenkalvo poistetaan kokonaan hiomalla.”

Tuote-eritelämään lisätään valkoisen tyyppin lisäksi osittain hiottu tai osittain ruskea riisi. Maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” valikoimaa laajennetaan lisäämällä tuote-eritelämään osittain hiottu tai osittain ruskea tyyppi. Näiden tuotetyyppien tuotannosta rajatulla alueella jo ennen vuotta 2009 on todisteita (esimerkiksi hinnastoja, riisipakkauksia ja mainosmateriaalia).

Lisäksi annetaan lyhyt selvitys siitä, miten kukin riisityyppi saadaan, jotta tuote-eritelmä olisi selkeämpi.

— Riso Nano Vialone Veronese -riisin ominaisuuksia halutaan täsmentää ja tuote-eritelmän 2 artiklaan lisätään seuraava virke, joka vaikuttaa myös yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan:

”Riso Nano Vialone Veronese -riisillä on seuraavat ominaisuudet:”

— Tuote-eritelmän 2 artikla:

Tuote-eritelmän muokkauksen johdosta seuraavat, aiemmin 6 artiklassa määritetyt parametrit siirretään 2 artiklaan:

| | |
|----------------------------|------------|
| ”Pituus: | 5,6–5,8 mm |
| Leveys: | 3,4–3,6 mm |
| Paksuus: | 2,0–2,2 mm |
| Muoto (pituus-levyysuhde): | 1,5–1,7 |
| Ydin: | suuri |
| Juovat: | ei ole.” |

Lisäksi pituutta, leveyttä, paksuutta sekä pituuden ja leveyden välistä suhdetta koskevia parametreja muutetaan seuraavasti:

| | |
|------------------------------------|--------------|
| ”Pituus: | 5,4 –5,8 mm |
| Leveys: | 3,2–3,5 mm |
| Paksuus: | 2,0–2,2 mm |
| Pituuden ja leveyden välinen suhde | 1,6–1,8 mm.” |

Ominaisuuksissa otetaan huomioon ilmastonmuutoksen vaikutukset, kuten lämpötilan muutokset Riso Nano Vialone Veronese -riisin kukinnan aikana, mikä aiheuttaa muutoksia ytimen pituuteen ja leveyteen.

- Tiedot lajikkeen epäpuhtauksien prosenttiosuudesta lisätään 2 artiklaan. Tiedot on aiemmin esitetty 6 artiklassa, mutta ne siirretään nyt 2 artiklaan. Epäpuhtauksien prosenttiosuus nostetaan nyt 2:sta 3:een.

Lisätty virke kuuluu seuraavasti: ”Riisilajikkeen epäpuhtauksien osuus saa olla enintään 3 prosenttia.”

Lajikkeen epäpuhtauksien raja-arvo nostetaan 3 prosenttiin peruslajikkeen ominaisuuksien ilmenemisestä johtuvien luonnollisten mutaatioiden vuoksi. Lisäksi 3 prosentin raja on joka tapauksessa pienempi kuin kansallisessa lainsäädännössä vahvistettu viitearvo.

- Seuraava kohta on siirretty tuote-eritelmän 6 artiklasta 2 artiklaan, koska se on merkityksellisempi kyseisen artiklan sisällön kannalta.

”Edellä mainittujen lajikeominaisuuksien lisäksi Riso Nano Vialone Veronese -riisin on täytettävä seuraavat fysikaalis-kemialliset parametrit:

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Amyloosi: | vähintään 21 % kuiva-aineesta |
| Gelatinisoitumisaika: | 15–20 minuuttia |
| Tiiviys: | vähintään 0,85 kg/cm ² |
| Viskositeetti: | enintään 2,5 g/cm.” |

- Tuote-eritelmän 2 artiklaan lisätään seuraava teksti:

Edellä mainitut ominaisuudet on määritetty sen riisin perusteella, joka on valmis saatettavaksi markkinoille.

Tämän säännöksen tarkoituksena on selventää tuote-eritelmän aiemmin määrittelemätöntä kohtaa, joka on aiheuttanut toimijoiden keskuudessa epävarmuutta eritelmän voimassaolovuosina.

Nykyisen tuote-eritelmän 6 artikla – Nautittavaksi tarkoitettun riisin ominaisuudet

- Seuraava teksti poistetaan:

”Kulutukseen saatettaessa Riso Nano Vialone Veronese -riisillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

| | |
|--------------------|---------------------|
| Siemenkalvon väri: | valkoinen |
| Pituus: | keskipitkä |
| Muoto: | pyöreä |
| Leveys: | keskikokoinen |
| Vihneet: | selkeästi näkyvissä |
| Pää: | litteä |
| Läpileikkaus: | pyöreä.” |

Tuote-eritelmissä esitetyt siemenkalvon väriä, pituutta, muotoa, vihneitä, päätä ja läpileikkausta koskevat ominaisuudet ovat päällekkäisiä Vialone Nano -lajiketta koskevan kansallisen lainsäädännön kanssa. Niiden toistaminen tuote-eritelmissä on näin ollen tarpeetonta, koska ne ovat samat suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” osalta.

- Tuote-eritelmän virke

”Vikoja koskevat rajoitukset, joiden ylittyessä riisiä ei saa myydä, vahvistetaan kunakin vuonna asetuksella ministeriön laatimassa luettelossa ja julkaistaan Italian tasavallan virallisessa lehdessä.”

poistetaan.

Säännös poistetaan, koska riisiä koskevista sallituista virheistä säädetään vuosittain lainsäädännöllä.

- Seuraava virke poistetaan:

”Hyönteismyrkky- tai savutinkäsittely ei ole sallittu hiotun riisin säilyttämisessä.”

Säännös poistetaan, koska kuluttajan kannalta on tärkeää, että tuotteessa ei ole hyönteisiä eikä loisia. Riisin torjuntakäsittelyä ennen pakkaamista ei näin ollen voida sulkea pois. Torjuntakäsittely ei kuitenkaan saa vaikuttaa riisin laatuominaisuuksiin.

— Seuraava virke poistetaan:

"Maa- ja metsätalousministeriö voi suojatun maantieteellisen merkinnän "Riso Nano Vialone Veronese" suojausyhdistyksen pyynnöstä täydentää tai muuttaa fysikaalis-kemiallisia parametreja, jotta nimityksen ominaisuudet voidaan määritellä paremmin."

Tätä säännöstä ei voida soveltaa, sillä tuote-eritelämään tehtävissä muutoksissa sovelletaan asetusta (EU) N:o 1151/2012.

Yhteenvedon kohta 4.2

— Tuote-eritelmän teksti

"Kasvukaudeltaan keskiaikainen lajike, kooltaan keskikokoinen tai suuri, jossa pienet, helmimäiset jyvät.

Genealogia: Nano X Vialone

Lajikeryhmä: Japonica

Ensimmäinen viljelyvuosi: 1937

Kasvukausi: 155 päivää

Korren pituus: 95,2 cm

Solmujen väri: sinipunertava

Nivelsolmujen väri: juovikas sinipunertava

Lehdet: violetti juovaväri, riippuva

Lehtikannan väri: sinipunertava

Lehtikorvakkeen väri: sinipunertava

Liitoskohdan väri: sinipunertava

Kieleke: 17 mm pitkä, kaksihalkoinen, sinipunertava Lehden ulkonäkö: riippuva

Röyhy: 17,8 cm pitkä, riippuva, avoin, ulkoneva, vihneetön ruoto

Luotin väri: pigmenttinen

Ponnen väri: violetinruskea

Helpeitten väri: ulkoneva osa, selkä ja kärki violetinruskeita

Tähkylä: vihneetön, hieman nukkainen, 8,1 mm pitkä, 4,1 mm leveä, paino 1 000=37,9 g

Kylmänkestävyys: taimien hyvä, keskinkertainen kukinta-aikana. Tulvankestävyys (40–50): hyvä

Kasvunopeus: nopea. Itävyys: hyvä. Tuotto jalostusvaiheessa: 55 %."

poistetaan, koska se ei liity suoraan nimitykseen vaan lajikkeen ominaisuuksiin. Lisäksi tämä kohta on saatettu yhdenmukaiseksi nimityksen "Riso Nano Vialone Veronese" tuote-eritelmän sisällön kanssa.

— Ilmaisuu "paino 1 000=31,1 g" poistetaan, koska sitä ei mainita eritelmässä eikä se vaikuta nimityksen erityisyyteen.

Maantieteellinen alue

Tuote-eritelmän 3 artikla

— Virke

"Suojatun maantieteellisellä merkinnän "Riso Nano Vialone Veronese" saaneen riisin tuotantoon tarkoitettu paddy- eli raakariisi on viljeltävä kasteluun soveltuvalla maalla Veronan tasangolla."

muotoillaan uudelleen seuraavasti:

"Riso Nano Vialone Veronese -riisi on tuotettava seuraavien kuntien hallintoalueilla [- -]."

Uuden sanamuodon, jossa ilmaisu "paddy- eli raakariisi" korvataan tuotteen nimityksellä, tarkoituksena on viitata riisin tuotantoalueeseen eikä enää pelkästään viljelyalueeseen. Nykyisen tuote-eritelmän 5 artiklassa säädetään jo, että hiomistoimet on suoritettava samalla alueella, jolla riisiä viljellään. Näin ollen muutos ei aiheuta "Riso Nano Vialone Veronese" -riisin tuotannolle muita maantieteellisiä rajoituksia.

- Jo annettujen tietojen täydentämiseksi ilmaisu ”Veronan tasangolla kasteluun soveltuvalla maalla” on siirretty 5 artiklan ensimmäiseen kohtaan Tuotantomenetelmä.

Alkuperätodisteet

- Seuraavan 4 artiklan lisäämisen tarkoituksena on määrittää menettelyt, joita toimijoiden on noudatettava tuotteen alkuperän takaamiseksi:

4 artikla – Alkuperätodisteet

”Kaikkia tuotantovaiheita valvotaan rekisteröimällä tulevat ja lähtevät määrät. Tällä tavoin varmistetaan tuotteen jäljitettävyyden. Se varmistetaan myös merkitsemällä tuottajat ja pakkaajat valvontaelimen tätä tarkoitusta varten pitämiin luetteluihin ja ilmoittamalla tuotetut määrät ajoissa valvontaelimelle.

Valvontaelin tarkastaa tuote-eritelmän ja siihen liittyvän valvontasuunnitelman mukaisesti kaikki näihin luetteluihin ilmoitetut luonnolliset henkilöt ja oikeushenkilöt.”

Tarkastuksia koskevien sääntelymuutosten vuoksi 8 artiklan säännöksiä ei enää sovelleta, joten 8 artikla korvataan 4 artiklalla. Tarkoituksena on poistaa 4 artiklan avulla tuote-eritelmästä useita toimintoja, jotka ovat nykyisen tuote-eritelmän 8 artiklan mukaisesti suojausyhdistyksen vastuulla ja jotka liittyvät tarkastuksiin, joita ei enää sovelleta, koska ne koskevat ainoastaan tuottajia ja sertifiointielintä.

Valmistusmenetelmä

5 artikla – Tuotantomenetelmä (nykyisen tuote-eritelmän entinen 4 artikla)

- Virkettä

”Riso Nano Vialone Veronese -riisiä on viljeltävä viljelykierrossa olevalla maalla.”

muutetaan seuraavasti:

”Riso Nano Vialone Veronese -riisiä on viljeltävä tuotantoalueella viljelykierrossa olevalla maalla, joka soveltuu kasteluun.”

Maatyyppin määrittely siirretään konsolidoidun tuote-eritelmän 3 artiklasta nykyiseen 5 artiklaan, koska sen katsotaan olevan tarkoituksenmukaisempi.

- Virkettä

”Riisipelto saa olla samalla lohkolla enintään kuusi peräkkäistä vuotta ja palata siihen vähintään kahden vuoden kuluttua.”

muutetaan seuraavasti:

”Riso Nano Vialone Veronese -riisin tuotannon oikeat tekniset ja agronomiset edellytykset ovat seuraavat:

- Viljelykierto: Riisipelto saa olla samalla lohkolla enintään kuusi peräkkäistä vuotta ja palata siihen vähintään kahden viljelykiertovuoden kuluttua. Viljelykierron aikana lohkolla on viljeltävä jotain muuta lajia kuin riisiä.”

Viljelykierron tarkan kuvaamisen tarkoituksena on määrittellä paremmin toiminnalliset menettelyt, joilla varmistetaan tuotteen ja alueen terveellisyys ja suojellaan siten kuluttajia.

- Säännöstä

”Enimmäistuotanto hehtaaria kohti saa olla enintään 7 tonnia.”

muutetaan seuraavasti:

”Enimmäistuotanto hehtaaria kohti ei saa missään tapauksessa olla yli 8:aa tonnia paddy-riisiä.”

Tuotantoa on korotettu 7 tonnista 8 tonniin hehtaaria kohti. Nykyiset (laserlanaajia hyödyntävät) maanmuokkausmenetelmät takaavat istutetun alan yhtenäisyyden ja sen, että tuotosta voidaan lisätä samasta laatusasta tinkimättä. Lisäksi on selvennetty, että tuotokset koskevat paddy- eli raakariisiä eikä hiottua riisiä.

- Virkettä

”Käytettävien siementen on oltava Vialone Nano -lajiketta ja Ente Nazionale Sementi Eletten (ENSE, kansallinen siementen valinnasta vastaava elin) varmentamia.”

muutetaan seuraavasti:

”Käytetyt siemenet on varmentettava voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.”

Määritelmä, jonka mukaan siementen on oltava Vialone Nano -lajiketta, on poistettu, koska siinä toistetaan jo 2 artiklassa todettu asia. Myös viittaus ENSEEn on poistettu, koska kyseistä elintä ei enää ole olemassa.

— Virkettä

”Jotta kuivattu paddy- eli raakariisi voidaan lähettää hiottavaksi, sen kosteuspitoisuus saa olla enintään 14,0 prosenttia.”

muutetaan seuraavasti:

”Kuivatun paddy- eli raakariisin kosteuspitoisuus saa varastoinnin aikana ja sen hiomiseen asti olla enintään 14,0 prosenttia.”

Homeen estämiseksi on täsmennetty, että paddy- eli raakariisin kosteuspitoisuus ei saa ylittää 14 prosentin rajaa edes varastoinnin aikana.

— Seuraava virke poistetaan:

”Ainoastaan epäsuoria kuivaimia voidaan käyttää, lukuun ottamatta niitä, joissa käytetään polttoaineena metaania, nestekaasua tai maatalouden dieseliä.”

Kuivausmenetelmiä koskevat määräykset poistetaan, koska ne ovat vanhentuneet.

— Seuraava virke poistetaan:

”Riso Nano Vialone Veronese -suojeluyhdistys on sitoutunut tekemään yhteistyötä Vialone Nano -lajikkeesta vastaavan jalostajan, Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli -laitoksen (viljan viljelyn kokeellisen laitoksen Vercelliin erikoistunut riisinviljelyasema) kanssa, joka vastaa Vialone Nano -lajikkeen puhtauden säilyttämisestä.”

Viittaus kokeellisen laitoksen Vercelliin erikoistuneeseen riisinviljelyasemaan poistetaan, koska se ei enää vastaa lajikkeen puhtauden säilyttämisestä. Lisäksi suojeluyhdistyksen mahdollisesti toteuttamia yhteistyötoimia koskevien tietojen ei katsota olevan tuote-eritelmän sisällön kannalta merkityksellisiä.

— 5 artikla – Tuotantomenetelmä (nykyisen tuote-eritelmän entinen 5 artikla)

— Tuote-eritelmän virkettä

”Riisin valkaisuun ja pakkaamiseen on tapahduttava 3 artiklassa määritetyllä rajatulla alueella.”

muutetaan seuraavasti:

”Riisin tuotannon ja pakkaamiseen on tapahduttava 3 artiklassa määritellyllä rajatulla alueella.”

Viittaus valkaisuun poistetaan, koska tuote-eritelmään lisätään uusi osittain ruskean riisin tuotetyyppi, jonka käsittelyyn kuuluu kuoriminen ja osittainen valkaisu.

Kuten alkuaan valkoisen riisityypin osalta on vahvistettu, nämä hiomistoimet on toteutettava sillä maantieteellisellä alueella, jolla riisiä viljellään. Hiomistoimia koskevan rajoituksen säilyttämisen tarkoituksena on varmistaa tuotantoprosessin noudattaminen, sillä tuotantoprosessi perustuu vuosisataiseen perinteeseen. Tämän perinteen ja sen tosiasian, että alue soveltuu erityisen hyvin riisin viljelyyn, ansiosta suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” saanut riisi on voitu vakiinnuttaa markkinoille.

— Tuote-eritelmän kohtaa

”Seuraavassa luetellaan suositeltavat ja sallitut hiomistoimet:

kuoriminen: helpeiden (kuorten) hiominen, joka tapahtuu joko tela- tai smirgelihiomalaitteen avulla

valkaisu: siemenkalvon ja alkion irrottaminen hiomalla, jonka on tapahduttava sopivan valkaisu-koneen avulla

jatkojalostus: valkaisu-prosessin täydentämiseksi riisi voidaan hioa smirgelillä liitumaisten jyvien poistamiseksi ja ydin kiillottaa käyttämällä kiillotusharjaa tai vesi-/ilmakiillotuskonetta.”

muutetaan seuraavasti:

”Seuraavassa luetellaan suositeltavat ja sallitut hiomistoimet:

Valkoinen riisi:

kuoriminen: helpeiden (kuorten) hiominen, joka tapahtuu joko tela- tai smirgelihiomalaitteen avulla

valkaisu: siemenkalvon ja alkion irrottaminen hiomalla, jonka on tapahduttava sopivan valkaisu-koneen avulla

jatkojalostus: valkaisu-prosessin täydentämiseksi valkoinen riisi voidaan hioa smirgelillä liitumaisten jyvien poistamiseksi ja ydin kiillottaa käyttämällä kiillotusharjaa tai vesi-/ilmakiillotuskonetta.”

Tuote-eritelämään lisätään osittain ruskea tyyppi ja tätä koskevan kohdan jälkeen oleva kappale on muotoiltu uudelleen sen sisältöä muuttamatta sen täsmentämiseksi, että kappale koskee valkoista riisiä.

— Edellä mainitun kappaleen loppuun lisätään seuraava virke:

”Osittain hiottu tai osittain ruskea riisi: kuoriminen ja osittainen valkaisu.

Tuote-eritelmän täydellisyyden ja selkeyden vuoksi siihen lisätään kuvaus osittain hiotun tai osittain ruskean riisin jalostustoiminnoista.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

— Koska osa nykyisen tuote-eritelmän 6 artiklan (Nautittavaksi tarkoitettujen riisin ominaisuudet) sisällöstä on siirretty 2 artiklaan ja osa on poistettu, tuote-eritelmän uuden version 6 artikla sisältää yksityiskohtaiset tiedot yhteydestä alkuperäalueeseen. Tarkemmin sanottuna 6 artikla täydentää tuote-eritelmaa voimassa olevien sääntöjen edellyttämän sisällön osalta. Lisäksi artiklassa ryhmitellään yhteen tiedot, jotka sisältyvät nimen rekisteröintiin johtaneeseen asiakirja-aineistoon, sekä tiedot, jotka sisältyvät Euroopan unionin virallisessa lehdessä L 71/17 julkaistuun tiivistelmään. Tuote-eritelmän 6 artikla muotoillaan uudelleen seuraavasti:

6 artikla – Yhteys ympäristöön

Maaperään ja ilmastoon liittyvät tekijät

Riso Nano Vialone Veronese -riisiä viljellään Veronaa ympäröivien tasankojen riisipelloilla, joiden maaperä on kevyttä ja keskittiivistä tulvamaata ja joilla on kalkkikiven vuoksi yleensä emäksinen pH-arvo.

Alueen erityispiirteenä on se, että se ottaa vetensä lähteestä. Kalkkipitoisesta kallioperästä tuleva lähdevesi on niin ikään emäksistä. Verrattuna Italian muihin riisinviljelyalueisiin tämä suuri emäksisyys on ominaista juuri Veronan riisipelloille. Lisäksi riisiä viljellään näillä alueilla perinteisesti vuoroviljelyssä, minkä ansiosta kasvinsuojeluaineiden ja kemiallisten lannoitteiden käyttöä on voitu merkittävästi vähentää.

Veronan alueen yleensä emäksinen maaperä rajatulla alueella, lähdevedet, yhtenäinen ilmasto ja viljelykiertojärjestelmä ovat tekijöitä, jotka edistävät Veronan tasapainoista riisintuotantoa ja joiden ansiosta kasvukausi saadaan vaikeuksista päätökseen.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Historialliset lähteet vahvistavat, että riisinviljely alkoi levitä Veronassa ja sitä ympäröivällä alueella 1500-luvun ensimmäisten vuosikymmenten aikana ja että sitä harjoittivat lombardialaiset suvut. Riisinviljelyn ansiosta viljeltiin monia suoalueita, jotka muutoin olisivat jääneet tuottamattomiksi.

Venetsian senaatti perusti vuonna 1545 viljelemättömistä resursseista vastaavien ylivalvojen elimen, jonka tarkoituksena oli säännellä Veronan riisipeltojen vedenkäyttöä, ja antoi luvan rakentaa ”riisikuorimoita” eli hydraulisia järjestelmiä paddy- eli raakariisin käsittelyä varten. Veronese-riisiä, joka oli jo tunnettua, myytiin lähes yksinomaan Venetsian Rialton markkinoilla, ja siitä tuli pian alueen talouden tärkein tulonlähde.

Lukuisat piirroksot ja kartat osoittavat Veronan riisinviljelyn laajuuden sekä taloudellisen ja sosiaalisen merkityksen myös 1600- ja 1700-luvuilla.

Veronan alueella tuottajilla on riisinviljelyssä merkittävä rooli. Tuottajat ovat ottaneet käyttöön ja pitävät yllä viljelykiertoon, rikkakasvien torjuntaan ja lannoitukseen liittyviä viljelytekniikoita, joiden avulla tuote on terveellinen ja laadukas jo ennen jalostusta.

Paddy- eli raakariisin hiominen on yhtä tärkeää. Riisi hiotaan paikallisissa riisinalostuslaitoksissa, jotka ovat 1500-luvulla alueella toimineiden lukuisten riisinkuorijoiden toiminnan jatkajia ja joista osa toimii aktiivisesti edelleen.

Riisinkuorijat kuorivat riisin vesivoimalla toimivilla survimilla. Vaikka hiomisessa käytetäänkin nykyään nykyaikaisia laitteita, siinä noudatetaan vuosisataisia perinteitä ja pyritään samaan lopputulokseen.

Hiomisen jälkeen jyvät soveltuvat erittäin hyvin Veronan alueelle tyyppillisten risottojen valmistukseen.

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan yhdenmukaistamiseksi asetuksen (EU) N:o 668/2014 liitteen I säännösten kanssa tuote-eritelämään lisätään seuraavat kohdat:

”Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” rekisteröintiä koskeva hakemus perustuu tuotteen ominaisuuksiin.”

”Riisi hiotaan paikallisissa riisinjalostuslaitoksissa, jotka ovat 1500-luvulla alueella toimineiden lukuisten riisinkuorijoiden toiminnan jatkajia ja joista osa toimii aktiivisesti edelleen. Riisinkuorijat kuorivat riisin vesivoimalla toimivilla survimilla. Vaikka jalostuksessa käytetäänkin nykyään nykyaikaisia laitteita, siinä noudatetaan vanhoja perinteitä ja pyritään samaan lopputulokseen. Riisinjyviä ei koskaan kuorita ja valkaista kokonaan. Siemenkalvo peittää jyvän osittain, joten se soveltuu erittäin hyvin Veronan alueelle tyyppillisten risottojen valmistukseen.”

Tarkastukset

Nykyisen tuote-eritelmän 8 artikla – Tarkastukset

— Seuraavat virkkeet poistetaan:

- ”Kaikkien riisinviljelijöiden on kylvämisen jälkeen toimitettava suojausyhdistyksen toimittamia asianmukaisia lomakkeita käyttämällä tuotantokertomus, jossa ilmoitetaan kunkin riisilajikkeen osalta viljelty ala ja asiaankuuluvat maarekisteritiedot.
- Tuotantokertomus sekä jäljennös Ente Nazionale Risille (kansallinen riisineuvosto) toimitetusta alueraportista on toimitettava suojeluyhdistykselle vuosittain 31. toukokuuta mennessä.
- Samoin tuottajien on ilmoitettava vuosittain 30. marraskuuta mennessä ja joka tapauksessa ennen riisin myynnin aloittamista niin ikään suojausyhdistyksen toimittamia lomakkeita käyttämällä Vialone Nano -paddy- eli raakariisin eri erien tuotantomäärät ja pyydetty näytteenottoa.”

Poiston syyt ovat seuraavat: Valvontaelin määrittelee vaatimukset, jotka toimijoiden on täytettävä tuotannon raportoinnin osalta, ja ne täsmennetään asiaa koskevassa valvontasuunnitelmassa. Tuotantomääriä koskevat raportit on lähetettävä valvontaelimen asettamassa määräajassa. Raportteja ei toimiteta suojausyhdistykselle, jonka tehtävänä ei ole valvoa tuote-eritelmän noudattamista. Lisäksi valvontaelin asettaa saataville kaikki toiminnan arviointia koskevat lomakkeet. Suojausyhdistys ei osallistu lainkaan tähän toimintaan.

- ”Suojausyhdistyksen on otettava paddy- eli raakariisin kasoista näytteet lyhyen ajan kuluessa, tehtävä tarvittavat tarkastukset ja myönnettävä nimityksen käyttöä koskeva lupa.”

Näytteiden keruusta vastaavat yksittäiset toimijat. Suojausyhdistys ei osallistu tähän, sillä sen tehtävänä ei ole valvoa tuote-eritelmän noudattamista.

- ”Suojausyhdistyksen on toimitettava Veronan kaupapakamarille tiedoksi kaikki Riso Nano Vialone Veronese -paddy- eli raakariisin tuotantoon liittyvät tiedot.”

Tämä säännös ei kuulu suojausyhdistyksen määrittelemiін tehtäviin. Tämän vuoksi sen sisällyttäminen tuote-eritelämään on virheellistä.

- ”Riisinjalostuslaitosten on noudatettava kaikkia Riso Nano Vialone Veronese -suojausyhdistyksen ohjeita, suostuttava suojausyhdistyksen tarkastuksiin ja annettava Ente Nazionale Risin (kansallinen riisineuvosto) rekisterit suojausyhdistyksen käyttöön.”

Määräykset, jotka koskevat toimijoiden veloitteita, joiden tarkoituksena on varmistaa suojausyhdistyksen antamien ohjeiden noudattaminen, eivät ole tuote-eritelmän sisällön kannalta merkityksellisiä. Tämän vuoksi katsotaan aiheelliseksi poistaa virke. Veloitteet valvontaelintä kohtaan esitetään tuote-eritelmän 7 artiklassa.

- ”Tämän tuote-eritelmän täytäntöönpanoa valvoo maa- ja metsätalousministeriö, joka voi käyttää suojeluyhdistyksen palveluja Riso Nano Vialone Veronese -riisin tuotannon ja kaupan seurannassa asetuksen (ETY) N:o 2081/92 10 artiklan mukaisesti.”

Tämä kohta on korvattu voimassa olevalla valvontaa koskevalla lainsäädännöllä, jossa valvontaelimille annetaan tehtäväksi valvoa tuote-eritelmän noudattamista.

- Tuote-eritelmän 7 artiklassa on yksityiskohtaiset tiedot tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavasta valvontaelimestä.

Merkinät

8 artikla – Tuotantomenetelmä (nykyisen tuote-eritelmän entinen 7 artikla)

— Seuraava virke poistetaan:

”3 artiklassa tarkoitetun tuotantoalueen kuntiin, niiden osiin tai tuotantoalueen osiin viittaavien ylimääräisten maantieteellisten mainintojen, merkintöjen ja paikannimien käyttö on kielletty.”

Kielto käyttää muita maantieteellisiä mainintoja tai paikannimiä poistetaan, jotta tuottajat voisivat käyttää merkinnöissä suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” tuotantoalueeseen viittaavia maantieteellisiä mainintoja.

— Tuote-eritelmän virkettä

”Nimiin, toiminimiin ja yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan maantieteellisistä nimistä.”

muutetaan seuraavasti:

”Nimiin, toiminimiin ja yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Sallittuja ovat myös EU:n lainsäädännön mukaiset julkiset institutionaaliset ja alueelliset merkinnät.”

Tarkoituksena on ottaa mukaan Riso Nano Vialone Veronese -riisin merkintöjä koskevan EU:n lainsäädännön mukaiset julkiset institutionaaliset ja alueelliset merkinnät, jotta kuluttajille voidaan antaa enemmän tietoa siitä, missä nimityksen saaneet tuotteet on tuotettu.

— Tuote-eritelmän virkettä

”Kulutukseen saatettava Riso Nano Vialone Veronese -riisi on pakattava 0,5 kg, 1 kg, 2 kg tai 5 kg painaviin pakkauksiin, jotka on valmistettu voimassa olevan lainsäädännön sallimasta materiaalista.”

muutetaan seuraavasti:

”Riso Nano Vialone Veronese saatetaan kulutukseen voimassa olevan lainsäädännön sallimissa pakkauksissa.”

Lause muotoillaan uudelleen ja viittaus pakkausten painoihin poistetaan, jotta pakkaajat voivat vastata markkinoiden erilaisiin vaatimuksiin.

— Tuote-eritelmän virke

”Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” on oltava paketissa pysyvästi ja helposti luettavana ja väriykseltään sellaisena, että se eroaa selkeästi paketin taustaväristä ja erottuu muista paketissa mahdollisesti olevista merkinnöistä.”

korvataan seuraavasti:

”Jokaisessa pakkauksessa on oltava suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” logo ja EU:n logo. Suojatun maantieteellisen merkinnän on oltava jäljessä esitetyn kuvan mukainen ja sen kirjasinasetuksina on Times New Roman -kirjasintyyppi ja pystysuora tiivistys 62 %.”

Logo on seuraavanlainen:



Jotta tuote-eritelmä olisi selkeämpi ja jotta kuluttajat tunnistaisivat tuotteen paremmin, tällä muutoksella määritetään Riso Nano Vialone Veronese -logo ja tarkennetaan sitä määrittämällä nimityksen yhteydessä käytettävä kirjaintyyppi.

— Seuraava virke poistetaan:

”Riisipakkaukset on numeroitava Riso Vialone Nano Veronese -suojausyhdistyksen ohjeistuksen mukaisesti.”

Pakkausten numerointia koskeva vaatimus poistetaan, koska tällä hetkellä voimassa olevan lainsäädännön avulla voidaan varmistaa, että kaikki tuotteet voidaan jäljittää. Pakkausten numerointi on ollut ylimääräinen byrokraattinen vaihe, josta tuottajien oli huolehdittava.

Pakkaus

Yhteenvedon kohta 4.2

— Virke

”Riisi pakataan paperipusseihin, joissa on myllyn nimi sekä logo.”

poistetaan. Muutoksen tarkoituksena on korjata epä johdonmukaisuus tuote-eritelmän kanssa, jossa riisin pakkausmateriaalia ei täsmennetä. Kohta on saatettu tuote-eritelmän mukaiseksi.

— Virke

”Logo koostuu kuvasta, jossa Cangrande della Scala on valkoisen hevosen selässä ja jossa on keltainen riisintähkä mustalla pohjalla. Logon alaosassa on Veronan vaakuna, jossa on punaiset tikkaat keltaisella pohjalla.”

poistetaan, koska se ei vastaa edellä mainitussa muutoksessa esitettyjä logon ominaisuuksia. Tämän hakemuksen liitteenä olevan yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohta on sen vuoksi saatettu tuote-eritelmän mukaiseksi.

Toimitukselliset muutokset

— ”2 artikla – Alkuperätodisteet”

muutetaan seuraavaan muotoon:

”2 artikla – Tuotteen ominaisuudet”

Artiklan otsikko muutetaan ja koko artikla muotoillaan uudelleen siten, että tuote-eritelmän 6 artiklan (Nautittavaksi tarkoitettujen riisin ominaisuudet) tiedot on siirretty 2 artiklaan.

— Tuote-eritelmän ”4 artikla – Kasvatus- ja kuivausominaisuudet” ja ”5 artikla – Riisin hiomismenetelmät” yhdistetään yhdeksi artiklaksi, jonka otsikko on ”5 artikla – Tuotantomenetelmä”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Riso Nano Vialone Veronese”

EU-nro: PGI-IT-01529-AM03 – 22. kesäkuuta 2018

SAN () SMM (X)

1. **Nimi (nimet)**

”Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka: 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” riisin on oltava yksinomaan Vialone Nano -paddy-riisilajiketta.

Kulutukseen saatettaessa ”Riso Nano Vialone Veronese” on luokiteltava johonkin seuraavista luokista:

- osittain hiottu tai osittain ruskea: riisin alkio ja siemenkalvo poistetaan osittain hiomalla
- valkoinen: riisin siemenkalvo poistetaan kokonaan hiomalla.

Riso Nano Vialone Veronese -riisillä on seuraavat ominaisuudet:

- pituus: 5,4–5,8 mm
- leveys: 3,2–3,5 mm
- paksuus: 2,0–2,2 mm
- pituuden ja leveyden välinen suhde: 1,6–1,8
- ydin: suuri
- juovat: ei ole.

Lisäksi riisilajikkeen epäpuhtauksien osuus saa olla enintään 3 prosenttia.

”Edellä mainittujen lajikeominaisuuksien lisäksi Riso Nano Vialone Veronese -riisin on täytettävä seuraavat fysikaalis-kemialliset parametrit:

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| — Amyloosi: | vähintään 21 % kuiva-aineesta |
| — Gelatinisoitumisaika: | 15–20 minuuttia |
| — Tiiviys: | vähintään 0,85 kg/cm ² |
| — Viskositeetti: | enintään 2,5 g/cm. |

Edellä mainitut ominaisuudet on määritetty sen riisin perusteella, joka on valmis saatettavaksi markkinoille.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

–

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Riso Nano Vialone Veronese -riisin viljelyn ja hiomisen (kuoriminen, eriateinen valkaisu ja jatkojalostus) on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Riisi on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta vältetään mikrolesioiden muodostuminen hiottuun riisiin jyvien kosteusvaihtelun ja hiottuun riisiin muutoin kohdistuvan mekaanisen rasituksen vuoksi. Jos riisi vahingoittuu, laatu heikkenee, kun tuote keitetään, jolloin kypsytämisaika lyhenee.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

”Jokaisessa pakkauksessa on oltava suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” logo ja EU:n logo.

Logo on seuraavanlainen:



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Veronan maakunnan eteläisessä osassa seuraavat kunnat: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio ja Povegliano Veronese.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Nano Vialone Veronese” rekisteröintihakemus perustuu tuotteen ominaisuuksiin.

Rajatulla alueella vallitsee yhtenäinen ilmasto, joka soveltuu hyvin Riso Vialone Nano Veronese -riisin tuotantoon. Myötävaikuttavia alueelle tyypillisiä tekijöitä ovat lisäksi alueen lähdeveden pehmeys ja kirkkaus. Näillä alueilla riisiä viljellään vuoroviljelyssä, minkä ansiosta kasvinsuojeluaineiden ja kemiallisten lannoitteiden käyttöä on voitu merkittävästi vähentää.

Veronan alueen maaperä eroaa ominaispiirteiltään muiden riisintuotantoalueiden maaperästä seuraavasti:

- maaperän pH, joka on aina emäksinen
- kalkkipitoisesta kallioperästä tuleva lähdevesi, joka on niin ikään emäksistä
- ajan myötä juurtuneet viljelyperinteet.

Riisi hiotaan paikallisissa riisinjalostuslaitoksissa, jotka ovat 1500-luvulla alueella toimineiden lukuisten riisinkuorijoiden toiminnan jatkajia ja joista osa toimii aktiivisesti edelleen. Riisinkuorijat kuorivat riisin vesivoimalla toimivilla survimilla. Vaikka hiomisessa käytetäänkin nykyään nykyaikaisia laitteita, siinä noudatetaan vanhoja perinteitä ja pyritään samaan lopputulokseen. Riisinjyviä ei koskaan kuorita ja valkaista kokonaan. Siemenkalvo peittää jyvän osittain, joten se soveltuu erittäin hyvin Veronan alueelle tyypillisten risottojen valmistukseen.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 11. toukokuuta 2018 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 108 ehdotuksen suojatun maantieteellisen merkinnän ”Riso Vialone Nano Veronese” hyväksymiseksi.

Eritelmän konsolidoitu teksti on saatavissa internetosoitteessa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin ”Qualità” (ylhäällä oikealla), sen jälkeen ”Prodotti DOP IGP STG” (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi ”Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI