

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 88



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

17. maaliskuuta 2020

Sisältö

## II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

### Euroopan komissio

2020/C 88/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9703 — SCP/real) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 88/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2) <sup>(1)</sup> .....	2
2020/C 88/03	Komission Tiedonanto viranomaisesta, joka on valtuutettu myöntämään aitoustodistuksia täytäntöönpanoasetusta (EU) N:o 481/2012 sovellettaessa .....	3

## IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

### Euroopan komissio

2020/C 88/04	Euron kurssi — 16. maaliskuuta 2020 .....	5
--------------	---	---

## V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

### Euroopan komissio

2020/C 88/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	---	---

FI

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

## MUUT SÄÄDÖKSET

### **Euroopan komissio**

2020/C 88/06	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta).....	8
2020/C 88/07	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta).....	15
2020/C 88/08	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta).....	20

## II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.9703 — SCP/real)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 88/01)

Komissio päätti 4. maaliskuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9703. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**  
**(Asia M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2)**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 88/02)

Komissio päätti 5. maaliskuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9739. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

**KOMISSION TIEDONANTO**

**viranomaisesta, joka on valtuutettu myöntämään aitoustodistuksia täytäntöönpanoasetusta (EU) N:o 481/2012 sovellettaessa**

(2020/C 88/03)

Korkealaatuisen naudanlihan autonomisen tuontitariffikiintiön avaamisesta 13 päivänä heinäkuuta 2009 annettua neuvoston asetusta (EY) N:o 617/2009 <sup>(1)</sup> on muutettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 464/2012 <sup>(2)</sup>.

Korkealaatuisen naudanlihan tuontitariffikiintiön hallinnoinnista 13 päivänä heinäkuuta 2009 annettu komission asetusta (EY) N:o 620/2009 <sup>(3)</sup> kumottiin ja korvattiin korkealaatuisen naudanlihan tariffikiintiön hallinnointia koskevien sääntöjen vahvistamisesta 7 päivänä kesäkuuta 2012 annetulla komission täytäntöönpanoasetuksella (EU) N:o 481/2012 <sup>(4)</sup>.

Täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 481/2012 3 artiklan mukaan kiintiössä, jonka järjestysnumero on 09.2202 ja jolla korvataan asetuksessa (EY) N:o 620/2009 tarkoitettu kiintiö nro 09.4449, tuotujen tavaroiden vapaaseen liikkeeseen luovuttamisen edellytyksenä on aitoustodistuksen esittäminen.

Seuraavat todistuksen myöntävät elimet ovat valtuutettuja myöntämään aitoustodistuksia täytäntöönpanoasetusta (EU) N:o 481/2012 sovellettaessa:

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF) of the Australian Government  
18 Marcus Clarke Street  
Canberra City ACT 2601  
AUSTRALIA

Yhteyshenkilö: Biosecurity Service Group  
Mr Greg READ, Executive Manager  
P. +61 262723594  
Sähköposti: pr@aqis.gov.au

Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA)  
Washington D.C., 20250  
UNITED STATES OF AMERICA

Internet: <http://www.fsis.usda.gov>

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)  
1400 Merivale Road  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9  
CANADA

Sähköposti: [bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca](mailto:bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca)

Internet: <http://www.inspection.gc.ca>

Ministry of Agriculture and Forestry  
Pastoral House  
25 The Terrace  
PO Box 2526  
Wellington 6140  
NEW ZEALAND

P. +64 48940100  
F. +64 48940720  
Sähköposti: [nzfsa.info@maf.govt.nz](mailto:nzfsa.info@maf.govt.nz)  
Internet: <http://www.maf.govt.nz>

<sup>(1)</sup> EUVL L 182, 15.7.2009, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 149, 8.6.2012, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUVL L 182, 15.7.2009, s. 25.

<sup>(4)</sup> EUVL L 148, 8.6.2012, s. 9.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca  
Dirección General de Servicios Ganaderos  
División Industria Animal  
Ruta 8, km. 17.500  
Montevideo  
URUGUAY

P. +598 22204000  
F. +598 22204000, alaliittymä 150 801  
Sähköposti: dgsg@mgap.gub.uy  
Internet: <http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-servicios-ganaderos>

Ministerio de Producción y Trabajo de la República Argentina  
Secretaría de Gobierno de Agroindustria  
Punto focal : Subsecretaría de Mercados Agropecuarios  
Av. Paseo Colón N° 982 (C1063ACW) CABA  
Buenos Aires  
Argentina

P. +54 1143491625/26  
+54 1143492241  
+54 1143492266

Sähköposti: [jesilveyra@magyp.gob.ar](mailto:jesilveyra@magyp.gob.ar) / [rmartearena@magyp.gob.ar](mailto:rmartearena@magyp.gob.ar) / [mdlcarreras@magyp.gob.ar](mailto:mdlcarreras@magyp.gob.ar)  
Internet: [www.argentina.gob.ar/produccion](http://www.argentina.gob.ar/produccion)

---

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

16. maaliskuuta 2020

(2020/C 88/04)

## 1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1157	CAD	Kanadan dollaria	1,5539
JPY	Japanin jeniä	117,76	HKD	Hongkongin dollaria	8,6682
DKK	Tanskan kruunua	7,4731	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,8499
GBP	Englannin puntaa	0,90918	SGD	Singaporen dollaria	1,5868
SEK	Ruotsin kruunua	10,8998	KRW	Etelä-Korean wonia	1 373,34
CHF	Sveitsin frangia	1,0546	ZAR	Etelä-Afrikan randia	18,5602
ISK	Islannin kruunua	151,20	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8351
NOK	Norjan kruunua	11,4765	HRK	Kroatian kunaa	7,5785
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 756,20
CZK	Tšekin korunaa	26,960	MYR	Malesian ringgitiä	4,8092
HUF	Unkarin forinttia	344,97	PHP	Filippiinien pesoa	57,625
PLN	Puolan zlotya	4,4070	RUB	Venäjän ruplaa	83,5905
RON	Romanian leuta	4,8343	THB	Thaimaan bahtia	35,937
TRY	Turkin liiraa	7,1568	BRL	Brasilian realia	5,5381
AUD	Australian dollaria	1,8198	MXN	Meksikon pesoa	25,4478
			INR	Intian rupiaa	82,8075

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

## Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)

## Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 88/05)

1. Komissio vastaanotti 4. maaliskuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Sinopec Gas Company Limited (Sinopec Gas, Kiina), joka kuuluu yritykseen China Petrochemical Corporation (Sinopec Group)
- Novatek Asia Development Holding PTE. LTD (Novatek Asia, Singapore), joka on yrityksen Joint Stock Company Novatek (Novatek) määräysvallassa
- Joint Stock Company Gazprombank-Asset Management Combined Closed-End Mutual Fund "GAZPROMBANK – ARCTURUS" (Gazprombank Asset Management, Venäjä), joka on yrityksen Joint Stock Company Gazprombank (Gazprombank) määräysvallassa
- SINOVA Natural Gas Company Limited (yhteisyritys, Kiina).

Sinopec Gas, Novatek Asia ja Gazprombank Asset Management hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yhteisyrityksessä.

Keskittymä toteutetaan ostamalla uuden yhteisyrityksen osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Sinopec Gas toimii pääasiassa nesteytettyyn maakaasuun (LNG) liittyvien hankkeiden ja maakaasuhankkeiden rakentamisen ja toiminnan harjoittamisen sekä nesteytetyn maakaasun ja maakaasun myynnin alalla. Sinopec Group toimii öljy- ja kaasuteollisuuden alalla.
- Novatek Asian pääasialliseen liiketoimintaan kuuluvat Novatekin yhteisyrityshankkeiden omistusosuudet ja investoinnit kaasu- ja energia-alan liiketoimintaan ja/tai infrastruktuurihankkeisiin Aasiassa. Novatek harjoittaa maakaasun ja nestemäisten hiilivetyjen etsintää, tuotantoa, jalostusta ja markkinointia Venäjällä ja ulkomailla.
- Gazprombank Asset Management toimii pääasiassa yhteisösjoitattajien omaisuudenhoidon alalla. Gazprombank tarjoaa monenlaisia pankki- ja rahoituspalveluja erityisesti maakaasu-, öljy-, petrokemian- ja energiateollisuuden kaltaisilla aloilla.

(<sup>1</sup>) EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").



— Yhteisyrityksen on tarkoitus harjoittaa maakaasun (putkikaasu ja nesteytetty maakaasu mukaan luettuina) tuontia ja vientiä sekä ostoa ja myyntiä ja investointeja maakaasuun liittyviin hankkeisiin Kiinassa.

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

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

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

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

M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company

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

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

F. +32 22964301

Postiosoite:

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

---

<sup>(?)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

## 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 88/06)

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

## VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

"Savennières"

PDO-FR-A0158-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 15. marraskuuta 2019

## HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

## 1. Maantieteellinen alue

Maantieteellistä aluetta muutetaan seuraavasti: "Kaikki tuotantovaiheet tapahtuvat maantieteellisellä alueella, joka kattaa Maine-et-Loiren departementin seuraavat kunnat (vuoden 2018 virallinen geokoodi): Bouchemaine, La Possonnière ja Savennières.

Maantieteellistä aluetta koskevaan kartta-aineistoon voi tutustua tuotteiden alkuperää ja laatua valvovan kansallisen laitoksen (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) verkkosivustolla."

Toimituksellinen muutos: uudessa hallintoyksiköiden luettelossa otetaan huomioon alueliitokset tai muut muutokset hallinnollisessa aluejaossa, jotka ovat tapahtuneet eritelmien hyväksymisen jälkeen. Oikeusvarmuuden lisäämiseksi luettelossa viitataan INSEEn vuosittain päivittämän virallisen maantieteellisen koodin voimassa olevaan versioon. Maantieteellinen alue pysyy muuttumattomana.

Lisäksi INAO:n verkkosivustolla on maantieteellistä aluetta edustavaa kartta-aineistoa, jotta kansalaiset saavat asiasta paremmin tietoa.

Yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa (Maantieteellinen alue) muutetaan vastaavasti.

## 2. Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Korvataan 1 luvun IV kohdan 3 alakohdan kuntaluettelo seuraavasti:

Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (Champ-sur-Layonin, Faveraye-Mâchellesin, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layonin ja Thouarcén liitoskuntien aikaisemmat alueet), Blaison-Saint-Sulpice (Blaison-Gohier'n ja Saint-Sulpicen liitoskuntien aikaisemmat alueet), Brissac Loire Aubance (Alleuds'n, Brissac-Quincén, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubancen, Luigné, Saint-Rémy-la-Varennen, Saint-Saturnin-sur-Loiren, Saulgé-l'Hôpitalin ja Vauchrétienin liitoskuntien aikaisemmat alueet), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (Chanzeaux'n ja Valanjoun liitoskuntien aikaisemmat alueet), Denée, Doué-en-Anjou (Brigné liitoskunnan aikaisempi alue), Les Garennes sur Loire (Juigné-sur-Loiren ja Saint-Jean-des-Mauvrets'n liitoskuntien aikaisemmat alueet), Mauges-sur-Loire (Saint-Laurent-de-la-Plainen liitoskunnan aikaisempi alue), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (Chavagnesin, Martigné-Briand'in ja Notre-Dame-d'Allençonin liitoskuntien aikaisemmat alueet) ja Val-du-Layon (Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattayn liitoskuntien aikaisemmat alueet).

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

Näin otetaan huomioon eritelmän viimeisimmän version jälkeen tapahtuneet eri kuntaliitokset. Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue pysyy muuttumattomana.

Yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa (täydentävät edellytykset) muutetaan vastaavasti.

### 3. Maatalouden ympäristötoimet

Lisätään 1 luvun VI kohdan 2 alakohtaan: "Hoidettu, luontainen tai kylvetty kasvipeite on pakollinen rivien välissä. Jos kasvipeitettä ei ole, toimijan on suoritettava maanmuokkaustyöt, jotta voidaan varmistaa luontainen kasvillisuus, tai perusteltava viininviljelyalan viranomaisten hyväksymien biologisen torjunnan tuotteiden käyttö. Jos viljelylohkolla käytetään biologisen torjunnan tuotteita, muiden rikkakasvien torjunta-aineiden käyttö on kiellettyä."

Tämä muutos liittyy toimijoiden maatalousekologiaa edistävien käytäntöjen tämänhetkiseen kehitykseen koko Anjouin viinialueella. Se heijastaa ympäristönäkökohtien laajempaa huomioon ottamista teknisissä toimenpiteissä. Muutos auttaa vähentämään rikkakasvien kemiallisten torjunta-aineiden käyttöä kasvipeitteen suosimisen, rikkakasvien mekaanisen poistamisen ja biologisten torjunta-aineiden käytön ansiosta. Rikkakasvien torjunta-aineiden käytön vähentämisen on edistettävä viininviljelymaan suojelua ja säilytettävä sen luonnolliset ominaisuudet (hedelmällisyys, biologinen monimuotoisuus, biologinen puhdistus), mikä edistää viinien laatua ja aitoutta ja vahvistaa kasvualueeseen ("terroir") liittyvää käsitettä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

### 4. Sadonkorjuukielto

Poistetaan I luvun VII kohdan 1 alakohdasta virke "Viininkorjuun aloituspäivä vahvistetaan Ranskan maatalous- ja merikalastuslain D. 645-6 §:n säännösten mukaisesti."

Viininkorjuun alkamispäivän asettaminen ei ole nykyään enää tarpeen, koska toimijoilla on laaja valikoima välineitä, joiden avulla he voivat arvioida viinirypäleiden kypsyyden mahdollisimman tarkasti. Kaikilla toimijoilla on useita omia ja kollektiivisia laitteita ja välineitä, joiden avulla on mahdollista määrittää tarkasti optimaalinen päivämäärä kunkin viljelylohkon korjuun aloittamiselle tuotantotavoitteiden mukaisesti.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

### 5. Käymishuoneen kapasiteetti

Korvataan 1 luvun IX kohdan 1 alakohdan c alakohdassa virke "Kunkin toimijan käymishuoneen kapasiteetti vastaa vähintään 1,4-kertaisesti viinitilan keskimääräistä tuotosta edellisten viiden vuoden aikana." virkkeellä "Kunkin toimijan käymishuoneen kapasiteetti vastaa vähintään 1,4-kertaisesti keskimääräistä viinijätettyä määrää edellisten viiden vuoden aikana."

Eritelmissä ei viitattu tilavuuskapasiteettiin (ilmaistuna hehtolitroina tai kuutiometreinä) vaan tuottoon, toisin sanoen korjuumäärään jaettuna tuotantoon käytetyllä pinta-alalla (ilmaistuna esimerkiksi hl/ha). Ehdotetulla muutoksella voidaan korjata tällainen epä johdonmukaisuus määrien suhteen asiasisältöä muuttamatta (vähimmäismääräksi vahvistetaan aina 1,4 kertaa tilan keskimääräinen viinijätetty määrä aiempina viinivuosina).

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

### 6. Viinin liikkeellelasku

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

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

### 7. Tietojen kirjaaminen

Korvataan 2 luvun II kohdan 3 alakohdassa sana "potentiaalinen" sanalla "luonnollinen".

Jotta kaikki Anjou Saumurin alueen eritelmät laaditaan yhdenmukaisesti, ilmaisu "luonnollinen alkoholipitoisuus" korvaa ilmaisut "potentiaalinen pitoisuus" ja "aste". Nämä muutokset parantavat eritelmien luettavuutta. Rekisterien pitämistä koskevien säännösten yhdenmukaistamisella pyritään helpottamaan tarkastussuunnitelman laatimista ja näiden rekistereiden valvontaa.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

## 8. Tärkeimmät tarkastettavat kohdat

Tuote-eritelmän 3 lukua on tarkistettu, jotta johdonmukaistetaan Anjou Saumurin alueen eritelmien tarkastettavien tärkeimpien kohtien kirjoitusasua.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### 1. Tuotteen nimi

Savennières

#### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

#### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

#### 4. Viinin/viinien kuvaus

##### Tuotteen ominaisuudet

Viinit ovat kuivia, puolikuivia, puolimakeita tai makeita ja kuohumattomia valkoviinejä, joiden pääasialliset analyttiset ominaisuudet ovat seuraavat: – Kuivissa viineissä luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia. – Muiden viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12,5 tilavuusprosenttia. – Kuivissa viineissä käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus käymisen jälkeen on enintään 4 grammaa litraa kohden tai 8 grammaa litraa kohden, jos kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita käymiskykyisten sokereiden pitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden. – Kuivien viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen kokonaispitoisuus, 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)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus (mg/l)	

##### Tuotteen kuvaus

Viinit ovat valkoviinejä ja useimmiten kuivia. Ne voivat kuitenkin joskus sisältää käymiskykyisiä sokereita. Niiden väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Tuoksulle ovat ominaisia kukkaistuoksut tai kukkainen aromi (kuten akaasia, lehmus), joihin sekoittuu hedelmällisiä vivahteita, jotka voivat muistuttaa päärynää, persikkaa, kvitteniä, paahdettuja manteleita, rusinoita, hunajaa, ja mukana on myös hieman mineraalisuutta. Ensimmäinen suutuntuma on täyteläinen, runsas ja tuo esiin koko aromaattisen monivivahteisuuden. Jälkimaku on sekoitus raikkautta, mineraalisuutta ja hieman katkeruutta, joka tuo harmonisuutta ja tasapainoa. Nämä viinit saavat täydelliset ominaisuutensa oltuaan useita vuosia pullossa. Viineillä, joissa on käymiskykyisiä sokereita, on erittäin hyvä vanhenemispotentiaali.

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Olennot viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puupalojen käyttö on kiellettyä. Kuivien viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia.

Kaikenlaiset väkevointitoimet kielletään muiden viinien osalta. Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla sekä maaseutua ja kalastusta koskevassa Ranskan laissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

Viinejä kypsytetään vähintään satovuotta seuraavan vuoden maaliskuun 15. päivään saakka.

#### Istutustiheys – etäisyydet

##### 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 metri. Viininviljelylohkojen, joiden istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä mutta kuitenkin vähintään 3 300 köynnöstä hehtaaria kohti, sadosta voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä sillä ehdolla, että noudatetaan eritelmässä määrättyjä sääntöjä tukilankojen käytöstä ja lehvistön korkeudesta. Viininviljelylohkojen välinen etäisyys saa olla enintään 3 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava alle 1 metri.

#### Leikkausta ja sitomista koskevat säännöt

##### Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan viimeistään 30. huhtikuuta eri korkuisiksi siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua ja runkoon enintään neljä silmua.

Tukilangoilla tuetun lehvistön korkeus on vähintään yhtä suuri kuin 0,6 kertaa rivien välinen etäisyys. Tukilangoilla tuetun lehvistön korkeus mitataan lehvistön alarajan, joka on asetettu vähintään 0,40 metriin maanpinnasta, ja ylemmän karsimisrajan, joka on asetettu vähintään 0,20 metriä ylemmän tukilangan yläpuolelle, väliltä.

Viininviljelylohkot, joiden istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä mutta kuitenkin vähintään 3 300 köynnöstä hehtaaria kohti, ovat myös tukilankojen käyttöä koskevien sääntöjen mukaisia: tukilankojen seipäiden vähimmäiskorkeus maanpinnasta on 1,90 metriä; tukilankajärjestelmä muodostuu neljässä tasossa olevista langoista; ylemmän langan vähimmäiskorkeus on 1,85 metriä maanpinnasta.

#### Kastelu

##### Viljelykäytäntö

Kastelu on kielletty.

#### Korjuu

##### Viljelykäytäntö

Rypäleet korjataan valitsemalla tertut köynnöksestä. Viininkorjuukoneiden käyttö on kielletty.

#### b. Enimmäistuotokset

##### Kuivat ja puolikuivat viinit

50 hehtolittraa/ha

##### Muut viinit

35 hehtolittraa/ha

#### 6. Rajattu maantieteellinen alue

Kaikki tuotantovaiheet tapahtuvat maantieteellisellä alueella, joka kattaa Maine-et-Loiren departementin seuraavat kunnat (vuoden 2018 virallinen geokoodi): Bouchemaine, La Possonnière ja Savennières.

#### 7. Pääasialliset rypälelajikkeet

Chenin B

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

### 1. Maantieteellisen alueen tiedot:

#### a) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Maantieteellinen alue sijaitsee Loire-joen oikealla rannalla, noin viidentoista kilometrin päässä Angers'n kaupungista. Sille ovat ominaisia etelään/kaakkoon suuntautuvat rinteet, jotka ulottuvat Loire-joen uomalta 500–1 500 metrin leveydelle ja pitkin jokea noin 6 kilometrin etäisyydelle. Maantieteellisen alueen pohjoisosassa on laaja, kylmempi ja tuulinen tasanko, jota käytetään pääasiassa karjankasvatukseen ja viljanviljelyyn.

Maaperä koostuu myöhäisordovikikauden ja varhaisdevonikauden välillä syntyneen liuskekiven muodostumista sekä liuskaisista ja hiekkaisista muodostumista ja paikallisesti vulkaanisista juonikivistä (ryoliitit ja spiliitit). Tasangon alkupäässä on kvartäärikaudella tuulen mukana kulkeutunutta hiekkaa, joka on pakkautunut paksuudeltaan vaihtelevaksi kerrokseksi. Rinteillä kallioperä on usein hyvin lähellä maanpintaa.

Maantieteellinen alue ulottuu kolmen kunnan alueelle: Bouchemaine, La Possonnière ja Savennières.

Ilmasto on valtamerellinen. Viinialueelta länteen sijaitseva Mauges'n yläkö tasoittaa valtamerellisiä ominaisuuksia föhn-tuulen vaikutuksesta. Vuotuinen keskimääräinen sademäärä on 650 millimetriä, kun se Mauges'n kukkuloilla on yli 800 millimetriä. Alue on suojassa kosteilta tuuilta. Erot sademäärissä ovat vieläkin suuremmat viiniköynnöksen kasvukauden aikana, kesäkuusta satokauteen saakka. Vuotuiset keskilämpötilat ovat suhteellisen korkeat (noin 12 °C). Loire-joella on tärkeä rooli lämpötilan säätelmissä lähellä jokea sijaitsevilla rinteillä, jotka ovat vallitsevien tuulten alapuolella, jolloin yölämpötilat pysyvät korkealla. Sillä on myös tärkeä rooli korjuuaikana, koska se edistää aamu-usvan esiintymistä, joka on välttämätöntä jalohomeen kehittymiselle.

#### b) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Viininviljely rajoittui ensin viljelylohkoihin Angers'n suurten luostareiden lähistöllä. Viljely levisi Angers'n ympäristöön ja sen jälkeen Pruniers'n ja Bouchemainen rinteille 300-luvulla. Noin vuonna 1130 Saint-Nicolas d'Angers'n luostarin munkit istuttivat köynnöksiä rinteelle, josta avautui näköala Loirelle. Se sai nimen "La Roche aux Moines". Vuonna 1140 benediktiininunnat rakennuttivat luostarin nimeltä "Le Prieuré" La Possonnièren kylään. Rakennusta ympäröivät silloin isot viinitarhat. Viiniä "Savennières" arvostettiin ylhäisön keskuudessa ja erityisesti 1400-luvulla kuninkaan René I Anjoulaisen ("bon roi René") pöydässä. Kuningas vieraili paikkakunnalla ja maistoi lasillisen kylän länsipuolen viljelylohkolta peräisin olevaa viiniä nimittämällä sitä "kultapisaraksi". Tämä viljelylohko on sen jälkeen tunnettu nimityksellä "Clos de la Goutte d'Or".

Viininviljely kehittyi erityisesti 1600- ja 1700-luvun aikana. Bidet ja Duhamel de Monceau julkaisivat vuonna 1749 tutkielman viininviljelystä "Traité sur la nature et la culture de la vigne", jossa todetaan: "Loiren varrella, joen kummallakin puolella olevat rinteet, muodostavat Anjoun eri viinitarha-alueet: rinteet ovat puolen peninkulman tai peninkulman neljännesosan päässä toisistaan Angers'ta lähtien ja 7–8 peninkulman päässä toisistaan kauempana Bretagneen suunnassa. Nämä kivikkoiset rinteet eivät tuottaneet aiemmin mitään, ja niillä kasvoivat vain pensaat, varvut ja vanhat puut; ne tekivät alueesta hankalakulkuisen ja kaikenlaisten villipetojen tai myrkyllisten eläinten piilopaikan. Maata, jota on hyvin vaikea raivata, voidaan nyt viljellä helposti, ja kaikkialle on istutettu viiniköynnöksiä, aivan siihen paikkaan saakka, jossa rinnemaasto alkaa tasoittua ja kääntyä pohjoisen suuntaan peninkulman neljännesosan tai puolen peninkulman pituudella. Loiren oikealla puolella sijaitsevat rinteet, jotka loiventuvat Nantesin suuntaan, saavat voimakkainta auringonvaloa, ja siksi viini on parempaa ja vahvempaa kuin joen vasemmalla puolella...". Savennièresin kylän ympäristön rinteet ja maat ovat viiniköynnösten peittämät, ja jokaisella maatilalla on useita viiniköynnösten peittämiä penkkejä. Säätöjen yleiskokouksen vallankumouksen aattona laatimista valitusmuistioista käyvät ilmi viinitarhojen olosuhteet rinteillä. "Savennières: 2 460 asukasta, yksi kolmasosa viinitarhoissa, jotka tuottavat erinomaista vuosikertaa (...) En ole nähnyt yhtään kuntaa, joka maksaa enemmän veroja kuin Savennières", kirjoittaa pormestari Dertrou.

Viininviljely muuttuu merkittävästi 1800-luvulla viininvalmistusmenetelmissä ja kasvinsuojelussa saavutetun huomattavan edistyksen ansiosta. Esimerkiksi Guilloryn kaltaiset maanomistajat halusivat valmistaa laadukkaita viinejä ja ylläpitää nimityksen "Savennières" piiriin kuuluvien viinien mainetta. Sen jälkeen tehtiin monia kokeiluja, joihin käytettiin myös muita viinirypälelajikkeita, kuten verdelho de Madeiraa, joita kasvoi professori Maisonneuen mukaan kuutisenkymmentä köynnöstä Coulée de Serrant'n viinitarhoissa, terassien koristuksena tai tukilankajärjestelmää koskeissa kokeiluissa. Rypälelajike chenin B pysyi kuitenkin viinitarha-alueelle tyypillisenä viinirypälelajikkeena. Jules Guyot kuvasi yhden vierailunsa aikana vuonna 1865 toimintatapoja ja mainitsi kannonsversollisen leikkauksen, silmujen poiston ja korjuun, kun "suuri osa rypäleistä on kypsää".

Tarkistettu alkuperänimitys "Savennières" hyväksyttiin 8. joulukuuta 1952 annetulla asetuksella, jossa määritellään pääasiassa viinit, joissa on käymiskykyisiä sokereita. Tätä asetusta on etujärjestön peräkkäisten puheenjohtajien, esimerkiksi Michèle Bazin de Jesseyn vaikutuksella täydennetty luomalla määritelmä kuiville viineille. Lisäksi tarjotaan mahdollisuus tuottaa viinejä, joissa on käymiskykyisiä sokereita, mikä heijastaa viininviljelykäytäntöjä ja ympäristön omaleimaisuutta.

Vuonna 2009 viininviljelyä harjoitti 34 toimijaa.

## 2. Tietoja tuotteen laadusta ja ominaispiirteistä

Viinit ovat valkoviinejä ja useimmiten kuivia. Ne voivat kuitenkin joskus sisältää käymiskykyisiä sokereita. Niiden väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Tuoksulle ovat ominaisia kukkaistuoksut tai kukkainen aromi (kuten akaasia, lehmus), joihin sekoittuu hedelmällisiä vivahteita, jotka voivat muistuttaa päärynää, persikkaa, kvitteniä, paahdettuja manteleita, rusinoita, hunajaa, ja mukana on myös hieman mineraalisuutta.

Ensimmäinen suutuntuma on täyteläinen, runsas ja tuo esiin koko aromaattisen monivivahteisuuden. Jälkimaku on sekoitus raikkautta, mineraalisuutta ja hieman katkeruutta, joka tuo harmonisuutta ja tasapainoa.

Nämä viinit saavat täydelliset ominaisuutensa oltuaan useita vuosia pullossa. Viineillä, joissa on käymiskykyisiä sokereita, on erittäin hyvä vanhenemispotentiaali.

## 3. Syy- ja seuraussuhteet

Viinirypäleiden rajattuun viljelyalueeseen luokitellaan suojaisilla rinteillä sijaitsevia viljelylohkoja, jotka saavat sijaintinsa vuoksi voimakasta auringonvaloa ja joiden maan pintakerros on kehittynyt liuskekiven muodostumien sekä liuskaisten ja hiekaisten muodostumien päälle, tai joiden maaperä on ohuinen ja kehittynyt tuulen tuoman hiekkakerroksen päälle. Maaperä ei ole kovin hedelmällinen, se on erittäin kivinen, vedenläpäisykyky on suuri ja vedenpidätyskyky on heikko.

Nämä viininviljelyolosuhteet edellyttävät viiniköynnöksen ja sen tuotantopotentiaalin optimaalista hallintaa, mikä heijastuu köynnösten hoidossa, leikkausta koskevissa tiukoissa säännöissä ja terttujen valintaan perustavassa korjuussa, myös kuivien viinien tuotannossa.

Toimijoiden osaaminen heijastuu chenin B -rypälelajikkeen valinnassa; kyse on ilmasto-oloihin sopeutuneesta rypälelajikkeesta, joka saa näissä olosuhteissa omaleimaisuutensa ja täyteläisyytensä. Toimijat ovat mukautuneet sen ominaisuuksiin monipuolistamalla teknisiä toimia. Istutuspaikan, köynnösten kasvatuksen ja satovuoden ilmasto-olosuhteiden perusteella valmistetuissa viineissä on perinteisesti vaihteleva määrä käymiskykyisiä sokereita. Jos ilmasto-olosuhteet viininkorjuun loppupuolella ovat suotuisat Loiren lämpöä tasaavan vaikutuksen ansiosta, rypäleiden kuivumisprosessia mekaanisesti edistävien joen uomaa puhaltavien tuulien ansiosta tai aamu-usvan ansiosta, voidaan valmistaa puolimakeita tai makeita viinejä rypäleistä, jotka korjataan köynnöksistä kuivumisen aiheuttaman väkevytymisen jälkeen tai joissa on jalohometta botrytis cinerean vaikutuksesta.

Toimijat ovat myös omaksuneet nopeasti tekniikat, joiden avulla ne pystyvät saamaan viinirypäleistä parhaat tulokset mukauttamalla viininvalmistustekniikoitaan. Käymisen jälkeinen kypsytytys tynnyreissä on välttämätöntä, jotta saadaan viinejä, joilla on monivivahteinen aromi. Tämän tavoitteen saavuttamiseksi eritelmissä määritetään, että kypsytytys jatkuu viininkorjuusta vähintään seuraavan vuoden maaliskuun 15. päivään saakka.

Tällaisen ainutlaatuisen luonnonympäristön, siihen sopivien rypälelajikkeiden ja rypäleiden mahdollisuuksien hyödyntämiseen erikoistuneiden henkilöiden yhdistelmä antaa mahdollisuuden saada omintakeisia ja erikoisia viinejä, joilla on historiallinen maine. André Jullien ei epäröinyt luokitella niitä vuonna 1816 julkaistussa teoksessaan viinialueiden pinnanmuodostuksesta, "Topographie de tous les vignobles connus", ensimmäiseen luokkaan antaen tunnustusta niiden omintakeisuudesta, laadusta ja maineesta.

Viinialue "Savennières", symboli Anjoun alueen hyvästä elämänlaadusta, on listattu vuodesta 2001 lähtien Unescon maailmanperintökohteeksi.

## 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:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu viiniyttämistä, valmistusta ja jälkikäsitteilyä koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavista kunnista (vuoden 2018 virallinen geokoodi): Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (Champ-sur-Layonin, Faveraye-Mâchellesin, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layonin ja Thouarcén liitoskuntien aikaisemmat alueet), Blaison-Saint-Sulpice (Blaison-Gohier'n ja Saint-Sulpicen liitoskuntien aikaisemmat alueet), Brissac Loire Aubance (Alleuds'n, Brissac-Quincén, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubancen, Luigné, Saint-Rémy-la-Varennen, Saint-Saturnin-sur-Loiren, Saulgé-l'Hôpitalin ja Vauchrétiens liitoskuntien aikaisemmat alueet), Chalennes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (Chanzeaux'n ja Valanjoun liitoskuntien aikaisemmat alueet), Denée, Doué-en-Anjou (Brigné liitoskunnan aikaisempi alue), Les Garennes sur Loire (Juigné-sur-Loiren ja Saint-Jean-des-Mauvrets'n liitoskuntien aikaisemmat alueet), Mauges-sur-Loire (Saint-Laurent-de-la-Plainen liitoskunnan aikaisempi alue), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (Chavagnesin, Martigné-Briandin ja Notre-Dame-d'Allençonin liitoskuntien aikaisemmat alueet) ja Val-du-Layon (Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattayn liitoskuntien aikaisemmat alueet).

#### *Merkinnät*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Vapaaehtoiset merkinnät voidaan kirjoittaa etikettiin kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Tarkistettuun alkuperänimitykseen voidaan lisätä täydentävä maantieteellinen nimitys "Val de Loire" eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti. Maantieteellisen nimityksen nimi "Val de Loire" voidaan kirjoittaa kirjainkoolla, joka on korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa kirjainkoosta, jolla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Viinit on merkittävä kaupallisissa asiakirjoissa, saateasiakirjoissa ja merkinnöissä maininnalla "puolikuiva", "puolimakea" tai "makea", viinissä olevien käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuuden perusteella, siten kuin tämä määritetään unionin säännöksissä. Etiketeissä nämä maininnat ovat samassa kentässä kuin mihin kirjoitetaan tarkistetun alkuperänimityksen nimi.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että – kyseessä on kiinteistörekisterialue – paikka on mainittu sadonkorjuuilmoituksessa. Kiinteistörekisterialueen nimi kirjoitetaan kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet niistä kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

#### **Linkki eritelmään**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12)



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

(2020/C 88/07)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”RECIOTO DI SOAVE”**

**PDO-IT-A0465-AM02**

**Tiedonannon päivämäärä: 2. joulukuuta 2019.**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**1. Viiniköynnöksen kasvatustavat**

*Kuvaus ja perustelut*

Kuvaus

Viiniköynnöksen kasvatustapoihin on lisätty GDC-menetelmä (Geneva Double Curtain) ja tukiristikomenetelmä kaikissa muodoissaan.

Perustelut

Muutos tehdään, jotta voidaan mukauttaa eritelmä nykyaikaisempien ja innovatiivisempien kasvatustapojen (erityisesti useiden uudentyypisten tukiristikoiden) kehitykseen ja ottaa maatalousmenetelmissä huomioon ilmastonmuutos.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei muuteta.

**2. Hehtaarikohtainen viiniköynnöstiheys**

*Kuvaus ja perustelut*

Kuvaus

Hehtaarikohtaisen viiniköynnöstiheyden (vähintään 3 300) osalta poistettiin viittaus 7. toukokuuta 1998 annettuun asetukseen.

Perustelut

On tehtävä muodollinen muutos, koska uusien istutusten vähimmäistiheyden on oltava 3 300 kasvia hehtaaria kohden.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei muuteta.

<sup>(1)</sup> EYVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

### 3. Ylimääräisten maantieteellisten yksiköiden käyttö SAN-viinien Recioto di Soave merkinnöissä

*Kuvaus ja perustelut*

Kuvaus

SAN-viinien Recioto di Soave ja Recioto di Soave Classico osalta on sallittua viitata ylimääräisiin maantieteellisiin yksiköihin, jotka ovat pienempiä kuin nimityksen tuotantoalue ja sijaitsevat samalla tuotantoalueella ja jotka on sisällytetty luetteloon. Edellytyksenä kuitenkin on, että tuote viiniytetään erikseen ja että tästä mainitaan nimenomaisesti rypäletuotannon vuosiraportissa.

Perustelut

Kun viitataan erityisen maineikkaisiin maantieteellisiin yksiköihin, jotka ovat pienempiä ja sijaitsevat rajatulla tuotantoalueella ja jotka on määritetty huolellisen vyöhykejaon perusteella, on helpompi tunnistaa viinin alkuperä, mikä vahvistaa viinin yhteyttä alueeseen.

Tämä muutos koskee eritelmän 7 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa 1.9 Lisäedellytykset.

#### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### 1. Tuotteen nimi

Recioto di Soave

#### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

#### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatukuohuviini

#### 4. Viinin/viinien kuvaus

*Recioto di Soave*

— Väri: kullankeltainen

— Aromi: intensiivinen ja hedelmäinen, vaniljan vivahteita

— Maku: makea, samettinen ja pyöreä, mahdollisesti vaniljan vivahteita ja perinteisen eloisa

— Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,0 til.-%

— Sokeriton uutosto vähintään: 27,0 g/l

— Vähennetty jäännössokeri: vähintään 70,0 g/l.

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

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

*Recioto di Soave Spumante*

- Vaahto: hienojakoinen ja pitkäkestoinen
- Väri: keltainen, kullanvärinen, enemmän tai vähemmän intensiivinen
- Aromi: miellyttävä, intensiivinen ja hedelmäinen
- Maku: puolikuiva ja makea, samettinen, harmoninen, täyteläinen
- Sokeriton uutosto vähintään: 24,0 g/l
- Vähennetty jäännössokeri: vähintään 70,0 g/l.

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

Yleiset analytyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,50
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

**5. Viininvalmistusmenetelmät**a. *Olelliset viininvalmistusmenetelmät*

Ei ole.

b. *Enimmäistuotokset*

Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico

9 000 kg rypäleitä/ha

Recioto di Soave Spumante

9 000 kg rypäleitä/ha

**6. RAJATTU MAANTIETEELLINEN ALUE**

A) Rypäleiden, joista valmistetaan DOCG-viiniä Recioto di Soave, on oltava tuotettu alueella, joka kattaa kokonaan tai osittain seuraavat kunnat: Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi ja Lavagno Veronan maakunnassa.

B) Rypäleiden, joista valmistetaan viiniä Recioto di Soave Classico, on oltava tuotettu alueella, joka on tunnustettu 23. lokakuuta 1931 annetulla ministeriön asetuksella ja kattaa osan kuntien Soave ja Monteforte d'Alpone alueesta.

**7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet**

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. – Trebbiano

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

*Recioto di Soave*

Alueen vulkaanista alkuperää olevan basalttimaaperän kivennäisainepitoisuudella on erityinen vaikutus Garganega-lajikkeista saatujen rypälemehujen käymiseen. Se antaa viineille niiden luonteenomaiset makuominaisuudet. Perinteinen tukiristikkokasvatustapa säilyttää rypäleiden aromiaineiden esiaineet ja rypäleiden hyvän kunnon, mikä helpottaa kuivausprosessia kellareissa. Hyvin ohuen homesienikerroksen ("nobile") muodostuminen mahdollistaa intensiivisten aromien kehittymisen. Recioto di Soave on tasapainoinen viini: omintakeisen makeutensa ja rakenteensa lisäksi se on luonteeltaan hedelmäinen, mikä korostaa sen raikkautta, joka perustuu myös sen merkittävään hapokkuuteen.

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

*Ylimääräisten maantieteellisten yksiköiden käyttö*

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Seuraaviin ylimääräisiin maantieteellisiin yksiköihin saa viitata viinien Recioto di Soave ja Recioto di Soave Classico kuvauksessa ja esittelyssä:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà – Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

**Linkki eritelmään**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>

---

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

(2020/C 88/08)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Var”

PGI-FR-A1145-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 25. marraskuuta 2019

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**1. Tuotteiden aistinvarainen kuvaus**

Suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) ”Var” tuote-eritelmaa on täydennetty I luvun 3.3 kohdassa tuotteiden aistinvaraisten ominaisuuksien tarkentamiseksi kunkin viiniluokan ja värin osalta.

Tarkennukset on sisällytetty myös yhtenäiseen asiakirjaan kohdassa ”Viinin (viinien) kuvaus”.

**2. Maantieteellinen alue**

Eritelmän I luvun 4.1 kohdassa olevaa maantieteellisen alueen kuvaus on saatettu muodollisesti ajan tasalle.

Viittausta geokoodiin eli kansalliseen viiteasiakirjaan, jossa luetaan kunkin departementin kunnat, on tarkennettu vuosiluvulla luettelusta kunkin täydentävän maantieteellisen merkinnän muodostavat kunnat. Kyseessä on vuoden 2018 geokoodi. Joitain kuntien nimiä on oikaistu, mutta maantieteellisen alueen koostumus ei muutu.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

**3. Viiniköynnöslajikkeet**

Eritelmän I luvun 5 kohdassa suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Var” kuuluvien viinien tuotantoa varten määriteltä viiniköynnöspopulaatiota täydennetään seuraavilla yhdeksällä lajikkeella:

”artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N ja voltis B”.

Näitä lajikkeita kutsutaan kuivuutta ja sienitauteja kestäviksi lajikkeiksi. Niiden ansiosta kasvinsuojeluaineita voidaan käyttää vähemmän, ja ne vastaavat SMM:n tuotannossa käytettyjä lajikkeita. Ne eivät muuta SMM:n viinien ominaisuuksia.

Näiden lajikkeiden sisällyttäminen viiniköynnöspopulaatioon vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

<sup>(1)</sup> EYVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Yhteys maantieteelliseen alueeseen – tuotteen erityisyys

Poistetaan eritelmän I luvun 7.2 kohdan 9 alakohdasta seuraava virke:

”Asetuksen nykytilassa näitä ”kuplivia” tuotteita ei voida pitää kaupan maantieteellisellä merkinnällä varustettuina, mikä vaikuttaa kiistatta niiden arvoon erityisesti paikallisilla markkinoilla, jotka ovat hallitsevassa asemassa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen viinien osalta Varissa.”

Virke on poistettu, koska se on menettänyt merkityksensä suojatun maantieteellisen merkinnän ”Var” saaneiden laatukuohuviinien hyväksymisen jälkeen.

Virkkeen poistamisella eritelmästä ei ole vaikutusta yhtenäiseen asiakirjaan.

#### 5. Toimivaltaisen valvontaviranomaisen yhteystiedot

Eritelmän II luvussa toimivaltaisen valvontaviranomaisen eli maatalouselintarviketuotteiden kansallisen komitean (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) yhteystiedot on oikaistu, mutta ne eivät aiheuta muutoksia.

Osoiteoikaisu on siirretty myös yhtenäiseen asiakirjaan.

### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### 1. Tuotteen nimi

Var

#### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

#### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
5. Laatukuohuviini

#### 4. Viinin/viinien kuvaus

*Kuohumattomat puna-, rosee- ja valkoviinit*

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Var” on varattu kuohumattomille viineille ja laatukuohuviineille, jotka ovat väriltään puna-, rosee- ja valkoviinejä.

Viineissä, joiden käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohden, haihtuvien happojen pitoisuus on vahvistettu kulutusministerin ja maatalousministerin yhteisellä päätöksellä.

Kuohumattomien viinien todellinen alkoholipitoisuus (raja-arvo) (vain kuohuviini), kokonaisalkoholipitoisuus, kokonaišhappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaisalkoholipitoisuus ja hiilidioksidi (vain kuohuviineissä) ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Roseeviinit (70 prosenttia tuotannosta) ovat yleensä vaaleanvärisiä. Niiden keskeiset ominaispiirteet ovat eloisuus ja hedelmäisyys, jotka tietysti vaihtelevat viiniköynnöslajikkeiden ja käytettyjen viininvalmistustekniikoiden mukaan.

Punaviinit ovat yleensä täyteläisiä, rakenteeltaan moitteettomia, väkevöidymillä viineillä joskus runsaita. Niiden väri vaihtelee syvän rubiininpunaisesta granaatinpunaiseen, ja siinä näkyy violetin häivähdyksiä.

Valkoviineissä yhdistyvät hienostuneisuus, hedelmäisyys ja eloisuus. Niiden väri on vaaleankeltainen, ja siinä näkyy vihreitä tai säihkyvän kirkkaita kultaisia häivähdyksiä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	
Enimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

#### *Puna-, rosee- ja valkolaatukuohuviinit*

Kuplivilla viineillä on samat sävyt ja samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin kuohumattomilla viineilläkin, joskin niissä on enemmän tuoreutta, hienostuneisuutta ja aromaattista pysyvyyttä, mitä pienet ja hienostuneet kuplat entisestään korostavat.

Laatukuohuviinien todellinen alkoholipitoisuus (raja-arvo), kokonaisalkoholipitoisuus, kokonaishappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaisalkoholipitoisuus ja hiilidioksidi (pelkästään kuohuviineissä) ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Enimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viininvalmistusmenetelmien on oltava yhteisön tasolla sekä maaseutua ja kalastusta koskevassa Ranskan laissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

### b. Enimmäistuotokset

120 hehtolitraa/ha

## 6. Rajattu maantieteellinen alue

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Var" varustettujen viinien viinirypäleiden sadonkorjuu, viiniytys ja viinin valmistus tapahtuvat Varin departementin kaikissa kunnissa.

## 7. Pääasialliset rypälelajikkeet

Gewürztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Sciaccarello N



Segalin N  
Seinoir N  
Select B  
Semebat N  
Sémillon B  
Servanin N  
Sylvaner B  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Téoulier N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tibouren N  
Tourbat B  
Tressot N  
Ugni blanc B  
Valdiguié N  
Varousset N  
Velteliner rouge précoce Rs  
Verdesse B  
Vermentino B - Rolle  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Mauzac rose Rs  
Mayorquin B  
Melon B  
Mérille N  
Merlot blanc B  
Merlot N  
Meslier Saint-François B - Gros Meslier  
Meunier N  
Milgranet N  
Molette B  
Mollard N  
Mondeuse blanche B  
Mondeuse N  
Monerac N  
Montils B  
Morrastel N - Minustellu, Graciano  
Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell  
Mouyssaguès  
Müller-Thurgau B  
Muresconu N - Morescono  
Muscadelle B  
Muscardin N  
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato  
Muscat cendré B - Muscat, Moscato  
Viognier B  
Artaban N  
Floreale B  
Monarch N  
Muscaris B  
Prior N  
Solaris B  
Souvignier gris Rs  
Vidoc N  
Voltis B  
Portugais bleu N  
Précoce Bousquet B  
Précoce de Malingre B  
Prunelard N  
Raffiat de Moncade B  
Riesling B  
Riminèse B  
Rivarenc blanc B - Aspiran blanc  
Rivarenc gris G - Aspiran gris  
Rivarenc N - Aspiran noir  
Rosé du Var Rs  
Roublot B  
Roussanne B  
Roussette d'Ayze B  
Sacy B  
Saint Côme B  
Saint-Macaire N  
Saint-Pierre doré B  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Carignan blanc B

Carignan N  
Carmenère N  
Castets N  
César N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chatus N  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Clarín B  
Claverie B  
Codivarta B  
Colombard B  
Corbeau N - Douce noire  
Cot N - Malbec  
Couderc noir N  
Counoise N  
Courbu B - Gros Courbu  
Courbu noir N  
Couston N  
Crouchen B - Cruchen  
Duras N  
Alicante Henri Bouschet N  
Aligoté B  
Alphonse Lavallée N  
Altesse B  
Aramon blanc B  
Aramon gris G  
Aramon N  
Aranel B  
Arbane B  
Arinarnoa N  
Arriloba B  
Arrouya N  
Aubin B  
Aubin vert B  
Graisse B  
Gramon N

Grassen N - Grassenc  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Grenache N  
Gringet B  
Grolleau gris G  
Grolleau N  
Gros Manseng B  
Gros vert B  
Joubertin  
Jurançon blanc B  
Jurançon noir N - Dame noire  
Knipperlé B  
Lauzet B  
Liliorila B  
Listan B - Palomino  
Lledoner pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Mancin N  
Manseng noir N  
Maréchal Foch N  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Aubun N - Murescola  
Auxerrois B  
Bachet N  
Barbaroux Rs  
Baroque B  
Béclan N - Petit Béclan  
Béquignol N  
Biancu Gentile B  
Blanc Dame B  
Bouchalès N  
Bouillet N  
Bouquettraube B  
Bourboulenc B - Doucillon blanc  
Brachet N - Braquet  
Brun argenté N - Vaccarèse  
Cabernet franc N  
Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N  
Calitor N  
Camaralet B  
Carcajolo blanc B  
Carcajolo N  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato  
Négret de Banhars N  
Négrette N  
Nielluccio N - Nielluciu  
Noir Fleurien N  
Oberlin noir N  
Ondenc B  
Orbois B  
Pagadebiti B  
Pascal B  
Perdea B  
Persan N  
Petit Courbu B  
Petit Manseng B  
Petit Meslier B  
Petit Verdot N  
Picardan B - Araignan  
Pineau d'Aunis N  
Pinot gris G  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Plant de Brunel N  
Plant droit N - Espanenc  
Portan N  
Durif N  
Egiodola N  
Ekigaiña N  
Elbling B  
Etraire de la Dui N  
Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc  
Feunate N  
Folignan B  
Folle blanche B

Fuella nera N  
Furmint B  
Gamaret  
Gamay de Bouze N  
Pinot blanc B  
Soreli B  
Gamay N  
Gascon N  
Genovèse B

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

### *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Var on yksi Provence-Alpes-Côte d'Azurin alueella Kaakkois-Ranskassa sijaitsevista departementeista. Se on saanut nimensä Varin rannikkojoesta, joka muodosti aikoinaan sen itärajan. Lännessä se rajoittuu Bouches-du-Rhône departementtiin, pohjoisessa Alpes-de-Haute-Provencen departementtiin, idässä Alpes-Maritimesin departementtiin ja etelässä Välimeren.

Maantieteellisen alueen monimuotoisessa maisemassa on kaksi geologisesti erilaista osaa: Toulon–Draguignan-akselin länsipuolella sijaitseva kalkkipitoinen osa ja idässä sijaitseva kiteinen osa.

Näihin kahteen erilliseen geologiseen kokonaisuuteen liittyy kahdenlainen Välimeren alueelle ominainen kasvillisuus: kalkkipitoisella maaperällä kasvaa aropensaikkoa ja kiteisemmässä maaperässä tiheikköä ja metsää (mäntyjä ja tammia). Kumpikaan kasvisto ei tuota paljonkaan humusta. Varin maaperä on yleensä köyhää, hyvin vettä läpäisevää mutta eroosioherkkää. Tällainen maasto on suotuisaa viiniköynnöksen kehitykselle. Roomalaiset eivät olleet väärässä tuodessaan viiniköynnöksen mukanaan 2 600 vuotta sitten kehittäessään Provincia Romanaa (nykyinen Provence).

Yksi Varin ilmaston pääpiirteistä on auringonpaiste. Varin departementissa vallitsee Välimeren ilmasto, jolle ovat ominaisia kuumat ja kuivat kesät sekä leudot talvet: vuodessa on kaksi sadekautta, syksyllä ja keväällä. Nämä olosuhteet edistävät viiniköynnösten viljelyä, ja hyvin usein merkitykselliset lämpötilanvaihtelut johtavat puna- ja roseeviiniin viiniyttämiseen tarkoitettujen lohkojen tunnistamiseen.

Alueella vallitseva tuuli on Mistral (pohjoistuuli). Talvella se on jäätävä ylitettyään Alppien lumiset alueet, mutta kesällä se tuo jonkin verran viilennystä. Viininviljelijät arvostavat aika ajoin navakankin tuulen olennaista erityispiirrettä: se suojaa viiniköynnöksiä liialta ilmankosteudelta ja kosteuden aiheuttamalta sienitautien paineelta (viinilehtihome).

### *Tuotteen erityisyys*

Perustamisestaan lähtien suojatun maantieteellisen merkinnän ”Var” (Vin de Pays du Var) tuotanto on kasvanut kasvamistaan ja vakiintunut 2000-luvun alussa noin 230 000 hehtolitraan.

Tuotanto keskittyy pääasiassa roseeviineihin (keskimäärin 70 prosenttia), jotka valmistetaan pääasiassa sekoittamalla.

Vaikka paikalliset lajikkeet, kuten värillisten viinien yhteydessä grenache N, cinsault N, carignan N, syrah N ja mourvèdre N ja valkoviinien yhteydessä vermentino B ja ugni blanc B, ovat edelleen vahvassa asemassa, on myönnettävä, että yhteisön rakenneuudistustuen ansiosta muiden Ranskan viinialueiden identiteettiin kuuluvien lajikkeiden, kuten cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B, ja vähemmässä määrin lajikkeen viognier B avulla on pystytty valikoiman laajentuessa monipuolistamaan viinien ilmiä ja erityisesti vakiinnuttamaan ja jopa kehittämään laadukkaiden roseeviinien tuotantoa.

Useimpien roseeviinien ominaispiirteisiin kuuluva hyvin hennon vaaleanpunainen väri johtuu todella hyvin hallitusta suorapuristuksesta, jossa kokonaiset tai peratut tertut puristetaan usein paineilmatomisten puristimien avulla, jotta kirkas rypälemehu saadaan välittömästi käymään matalassa lämpötilassa. Näin saadut viinit ovat eloisia, hedelmäisiä ja väriltään hennon vaaleanpunaisia.

Muitakin teknisiä menetelmiä käytetään, kuten punaviinin käymisastiasta valuttamista, maserointia kosketuksessa kuoriin tai ennen cuvéen valmistusta (korjatun sadon lämpötila pidetään matalana 8–24 tunnin ajan ennen puristusta), ja näin valmistettujen roseeviinien väri on voimakkaampi ja rakenne vahvempi.

Punaviinit (joiden osuus on noin 20 prosenttia haetuista määristä) ovat usein vahvoja, täyteläisiä ja tanniineiltaan tasapainoisia ja valmistettuja kolmikannasta grenache N, syrah N ja cabernet-sauvignon N, joihin sekoitetaan varsin usein lajikkeita merlot N ja cinsault N.

Valkoviinien tuotanto on pienimuotoisempaa (10 prosenttia haetuista määristä) mutta ne ilahduttavat rypälelajikeviinien (rolle B tai vermentino B, viognier B ja chardonnay B) ystävien ohella muitakin kuluttajia hienostuneiden ja eloisien sekoiteviinien muodossa.

Asianomaisella tuotantoalueella valmistetaan myös laatukuohuviinejä. Kuplivien viinien valmistus ei ole Provençassa uutta. Tämän perinteisen tuotannon osuus on noin miljoona pulloa vuodessa, ja sitä harjoittaa viitisenkymmentä toimijaa (tuottajaa, valmistajaa, markkinoille saattajaa). Muutamat osuustoiminnalliset viininvalmistamot tai valmistajat, kuten "Tête Noire", yrittivät jo 1900-luvun alussa nostaa Provençassa tuotettujen laatukuohuviinien arvoa.

Yksi suojatun maantieteellisen merkinnän Var effervescente pääominaisuuksista on se, että se valmistetaan paikallisista lajikkeista ja tarjotaan myyntiin pääosin roseeviininä, joka on alueen suurin tuotettu kuohumaton viini.

Suojattu maantieteellinen merkintä "Var" leimaa kuohumattomia viinejä, jotka yhdistetään aistinvaraisilta profiileiltaan suhteellisen samankaltaisiin kuohuviineihin. Kuplivat roseeviinit ovat näet maultaan erittäin hedelmäisiä ja kukkaisia ja miellyttävän pyöreitä, mikä tuo eittämättä mieleen kuohumattomat roseeviinit.

Juuri nämä aistinvaraiset ominaisuudet (kukkaisuus ja hedelmäisyys yhdistyneinä miellyttävään pyöreYTEEN) erottavat Varissa tuotetun kuplivat viini muilla Ranskan alueilla tuotetuista viineistä.

#### *Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen erityisluonteen ja tuotteen erityisluonteen välillä*

Var tarjoaa kiistattomia mahdollisuuksia matkailuun ilmaston laadun, maisemien monimuotoisuuden, meren, historiallisen ja kulttuuriperinnön rikkauten sekä käsiteollisuuden ja perinteiden ansiosta. Näiden valttien avulla departementti on kehittänyt matkailuun liittyvää vahvaa taloudellista toimintaa.

Tämän huomattavan vetovoiman ansiosta alueella käy yli 14 miljoonaa matkailijaa vuodessa. Nämä useimmiten seudulle uskolliset matkailijat ovat oppineet tai oppivat nauttimaan Provençen ruokalajeista ja maataloustuotteista, kuten Varin viineistä, riippumatta siitä, onko ne rekisteröity tarkistettuna alkuperänimityksenä tai suojattuna maantieteellisenä merkintänä.

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Var" maine on aiemman sääntelyn mukaisen "Vin de Pays" -maaviiniaseman vahvistamisesta lähtien kasvattanut mainettaan suurelta osin alueen matkailutoiminnan ansiosta, mistä on osoituksena alueen roseeviinien voimakas paikallinen kysyntä. Kuluttajat osaavat arvostaa tarjottavien viinien laadukasta valikoimaa ja antaa sille tunnustusta.

On yhtä huomionarvoista, että tuottajat ovat pysyneet valppaina ja kehittyneet maaviininsä valmistuksessa seuraillen jatkuvasti kuluttajien makua (esimerkkinä roseeviinien väri).

Tämä tahtotila tuotti tulosta 2000-luvun alussa, kun Varin alueen ammattilaiset osallistuivat roseeviiniin keskittyvän kansallisen tutkimus- ja kokeilukeskuksen perustamiseen (Varin Vidaubanissa). Tähän mennessä on julkistettu ensimmäisiä tutkimuksia (muun muassa roseeviinin värisävyistä), jotka edistävät toiminnallisesti roseeviinien laatua. Lisäksi alalla on investoitu voimakkaasti roseeviinien viiniyttämisen täydelliseen hallintaan tarvittavien välineiden kehittämiseen. Erityisesti roseeviineihin liittyvän tekniikan hallinta ja tuottajien taitotieto hyödyttävät luonnollisesti tarkistetulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien tuotantoa, mutta ne heijastuvat erottamattomasti suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen viinien tuotantoprosesseihin.

Lisäksi on muistettava, että Varin viinialueen sijainti suurten alueellisten kaupunkikeskusten ja rantalomakohteiden lähellä on onnenpotku tuottajille, jotka pystyvät hyödyntämään omaa tarjoomaansa pakkaamalla sen tilallaan. Määristä noin 50 prosenttia myydään suoramyynnissä (pulloissa tai hanapakkauksissa), ja pelkästään pienistä viinikellareista tapahtuvan suoramyynnin osuus voi olla peräti 30 prosenttia.

Var sijaitsee Provencessa, jonka tunnettuus alueena on hyvä. Mielikuva viiniä tuottavasta Provencesta perustuu vahvasti korkealaatuisten roseeviinien tuotantoon – onhan se johtava roseen tuotantoalue maailmassa – ja on täysin vakiintunut ja vahvistettu spontaania tunnettuutta mittaavissa kyselyissä (lähde: tutkimustoimisto Wine Intelligence Vinitrac – marraskuu 2009).

Roseeviinien tuotantoon voimakkaasti ankuroitunut tunnettuus ja taitotieto heijastuvat tietysti myös samojen henkilöiden departementin viinialueella samassa maantieteellisessä ympäristössä valmistamiin punaviineihin, valkoviineihin ja kuohuviineihin.

Roseeviinien menestys on johtanut jo nyt kiistatta muiden departementissa tuotettujen viinien laatuun ja maineeseen.

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

*Merkinnät*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Suojattua maantieteellistä merkintää "Var" voidaan täydentää:

yhden tai useamman viiniköynnöslajikkeen nimellä,

merkinnällä "varhainen" tai "uusi". Merkinnät "varhainen" tai "uusi" on varattu kuohumattomille viineille.

Suojattua maantieteellistä merkintää "Var" voidaan täydentää seuraavien pienempien maantieteellisten yksiköiden nimillä eritelmässä vahvistetuina edellytyksin:

"Argens",

"Coteaux du Verdon",

"Sainte Baume".

Euroopan unionin SMM-tunnus on merkittävä etiketteihin, kun ilmaisu "suojattu maantieteellinen merkintä" korvataan perinteisellä ilmaisulla "Vin de Pays".

*Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määritellään suojattuun maantieteelliseen merkintään "Var" oikeutettujen ja mahdollisesti pienemmän maantieteellisen yksikön nimellä "Argens", "Coteaux du Verdon" tai "Sainte Baume" täydennettyjen viinien viinittämistä ja valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti, muodostuu maantieteellisen alueen naapurialueista eli

idässä Alpes-Maritimesin departementtiin rajoittuva Grassen hallintoalue;

lännessä Bouches-du-Rhône departementtiin rajoittuvat Aix-en-Provencen ja Marseillen hallintoalueet;

lännessä ja luoteessa Vauclusen departementtiin rajoittuva Aptin hallintoalue;

pohjoisessa Alpes-de-Haute-Provencen departementtiin rajoittuvat Forcalquier'n, Dignen, Castellanen hallintoalueet.

### Linkki eritelmään

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c)





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



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**FI**