

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 437



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

18. joulukuuta 2020

## Sisältö

### I Päätöslauselmat, suositukset ja lausunnot

#### SUOSITUKSET

##### **Euroopan keskuspankki**

2020/C 437/01	Euroopan keskuspankin suositus, annettu 15 päivänä joulukuuta 2020, osingonjaosta covid-19-pandemian aikana ja suosituksen EKP/2020/35 kumoamisesta (EKP/2020/62) .....	1
---------------	---	---

### II Tiedonannot

#### EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

##### **Euroopan komissio**

2020/C 437/02	Komission tiedonanto Eurooppalaista standardointia koskeva unionin vuotuinen työohjelma 2021 .....	4
2020/C 437/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10045 — Eurazeo/IK Investment Partners/Questel) <sup>(1)</sup> .....	14

### IV Tiedotteet

#### EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

##### **Neuvosto**

2020/C 437/04	Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan Valko-Venäjään kohdistettavia rajoittavia toimenpiteitä koskevissa neuvoston päätöksessä 2012/642/YUTP, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2020/2130, ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 765/2006, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2020/2129, säädetyt rajoittavia toimenpiteitä .....	15
---------------	---	----

FI

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

2020/C 437/05	Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Valko-Venäjään kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä 2012/642/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 765/2006 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä .....	16
2020/C 437/06	Ilmoitus tietyille henkilöille ja yhteisöille, joihin sovelletaan rajoittavia toimenpiteitä, joista säädetään Ukrainan alueellista koskemattomuutta, suvereniteettia ja itsenäisyyttä heikentävien tai uhkaavien toimien johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä 2014/145/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 269/2014 .....	17
<b>Euroopan komissio</b>		
2020/C 437/07	Euron kurssi — 17. joulukuuta 2020 .....	18
<b>JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET</b>		
2020/C 437/08	Sähkön sisämarkkinoita koskevista yhteisistä säännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/72/EY (sähködirektiivin) 10 artiklan 2 kohdan nojalla annettu Yhdistyneen kuningaskunnan ilmoitus yritysten Diamond Transmission Partners RB Limited ja Diamond Transmission Partners Galloper Limited nimeämisestä siirtoverkonhaltijoiksi Yhdistyneessä kuningaskunnassa .....	19

## V Ilmoitukset

### KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

#### **Euroopan komissio**

2020/C 437/09	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10021 — Netcompany/Copenhagen Airports/SMARTER AIRPORTS JV) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	20
2020/C 437/10	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Case M.9956 — DTC/CEPCON/Hornsea One OFTO) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	22
2020/C 437/11	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10030 — Ube Industries/Mitsubishi Materials Corporation/JV) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	24

### MUUT SÄÄDÖKSET

#### **Euroopan komissio**

2020/C 437/12	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) .....	26
2020/C 437/13	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) .....	34
2020/C 437/14	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) .....	42

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





## I

(Päätöslauselmat, suositukset ja lausunnot)

## SUOSITUKSET

## EUROOPAN KESKUSPANKKI

## EUROOPAN KESKUSPANKIN SUOSITUS,

annettu 15 päivänä joulukuuta 2020,

osingonjaosta covid-19-pandemian aikana ja suosituksen EKP/2020/35 kumoamisesta

(EKP/2020/62)

(2020/C 437/01)

EUROOPAN KESKUSPANKIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon luottolaitosten vakavaraisuusvalvontaan liittyvää politiikkaa koskevien erityistehtävien antamisesta Euroopan keskuspankille 15 päivänä lokakuuta 2013 annetun neuvoston asetuksen (EU) N:o 1024/2013<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 4 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan keskuspankki (EKP) antoi 27 päivänä maaliskuuta 2020 Euroopan keskuspankin suosituksen EKP/2020/19<sup>(2)</sup>, jossa suositettiin, että vähintään 1 päivään lokakuuta 2020 saakka luottolaitokset eivät maksa osinkoja eivätkä anna peruuttamattomia sitoumuksia osinkojen maksusta ja että luottolaitokset pidättäytyvät sellaisista osakkeiden takaisinostoista, joiden tarkoituksena on tuoton maksu osakkeenomistajille. EKP hyväksyi 27 päivänä heinäkuuta 2020 Euroopan keskuspankin suosituksen EKP/2020/35<sup>(3)</sup>, jolla ensin mainittua suositusta pidennettiin 1 päivään tammikuuta 2021. Nämä suositukset perustuivat harkintaan, jonka mukaan on ratkaisevan tärkeää, että luottolaitokset jatkavat edelleen tehtäväänsä kotitalouksien, pienten ja keskisuurten yritysten ja suurten yritysten rahoittamiseksi covid-19-pandemiaan liittyvän talouden häiriön aikana. Tästä syystä katsottiin olennaisen tärkeäksi, että luottolaitokset säilyttävät pääomia, jotta ne pystyisivät ylläpitämään kykyään tukea taloutta olosuhteissa, joissa covid-19-epidemia on lisännyt epävarmuutta. Tämän vuoksi katsottiin, että reaali talouden tukemiseen ja tappioiden kattamiseen tähtäävän pääomaresurssien säilyttämisen tulee olla etusijalla suhteessa harkinnanvaraiseen osingonjakoon ja osakkeiden takaisinostoon.
- (2) Vaikka makrotalouden olosuhteet ovat kohentuneet ja covid-19-pandemiasta johtuva taloudellinen epävarmuus on 27 päivästä maaliskuuta 2020 lähtien tasoittunut, epävarmuuden taso on edelleen koholla, mikä vaikuttaa jatkossakin pankkien kykyyn ennustaa keskipitkän aikavälin pääomatarpeitaan. Ottaen huomioon käytössä olevat julkiset tukitoimet ja sen seikan, että taloudellisten jälkiseurausten vaikutukset näkyvät luottolaitosten taseissa merkittävällä viiveellä, covid-19-pandemiaan liittyvän taloudellisen häiriön kokonaisvaikutukset pankkisektoriin eivät ole vielä täysin näkyvissä. Jatkuva epävarmuus edellyttää äärimmäistä varovaisuutta luottolaitosten osingonjaopolitiikassa ja -käytännöissä. Tämän vuoksi EKP pitää tarpeellisena kannustaa luottolaitoksia edelleen pidättäytymään osingonjaosta ja osakkeiden takaisinostoista. Joka tapauksessa on äärimmäisen tärkeää, että luottolaitosten osingonjakoa ja osakkeiden takaisinostojen ohjaavia tekijöitä ovat tulevaisuuden näkymät huomioon ottava sisäisen pääoman muodostamiskapasiteetti sekä talouden tulevan kehityksen vaikutukset sen vastuiden ja pääoman laatuun. Lisäksi EKP katsoo yleisesti ottaen, että näiden pohdintojen yhteydessä olisi vastoin

<sup>(1)</sup> EUVL L 287, 29.10.2013, s. 63.

<sup>(2)</sup> Euroopan keskuspankin suositus EKP/2020/19, annettu 27 päivänä maaliskuuta 2020, osingonjaosta COVID-19-pandemian aikana ja suosituksen EKP/2020/1 kumoamisesta (EUVL C 102 I, 30.3.2020, s. 1).

<sup>(3)</sup> Euroopan keskuspankin suositus EKP/2020/35, annettu 27 päivänä heinäkuuta 2020, osingonjaosta covid-19-pandemian aikana ja suosituksen EKP/2020/19 kumoamisesta (EUVL C 251, 31.7.2020, s. 1).

asiaankuuluvaa varovaisuutta, jos luottolaitokset harkitsisivat osingonjakoa tai osakkeiden takaisinostoja siten, että niiden määrä olisi suurempi kuin 15 prosenttia tilikaudelta 2019 ja 2020 kertyneistä voitoista tai niiden toteuttaminen johtaisi ydinpääomasuhteen (CET1) pienenemiseen yli 20 peruspisteellä.

- (3) Ottaen kokonaisuudessaan huomioon sisämarkkinoiden yhtenäisyyden ja eheyden, EKP katsoo, että asianomaisten jäsenvaltioiden asiaan liittyvien viranomaisten kanssa on tarpeen käydä keskustelua siitä, onko osinkojen maksaminen jäsenvaltioon, joka ei ole osallistuva jäsenvaltio, sijoittautuneelle emoyritykselle tai emoyrityksenä toimivalle rahoitusalan holdingyhtiölle tai rahoitusalan sekaholdingyhtiölle asianmukaista. Vastavuuden ja vastavuoroisuuden periaatteiden tulisi ohjata näitä keskusteluita, jotta näin tuettaisiin unionin sisämarkkinoiden moitteetonta toimintaa kokonaisuutena, pyrittäisiin säilyttämään luottolaitosten terve pääomatilanne vakavaraisuuden näkökulmasta ja myötävaikutettaisiin rahoitusjärjestelmän vakauteen unionissa ja kussakin jäsenvaltiossa.
- (4) Jotta reaalityökaluun kohdistuva tuki olisi mahdollisimman tehokasta, myös vähemmän merkittävien luottolaitosten tulisi noudattaa äärimmäistä maltillisuutta osingonajossaan tämän suosituksen mukaisesti.
- (5) Tämä toimenpide on luonteeltaan väliaikainen ja perusteltu ainoastaan vallitsevissa poikkeuksellisissa olosuhteissa. Mikäli kehitysnäkymät eivät olennaisesti heikkene, EKP pyrkii 30 päivänä syyskuuta 2021 kumoamaan suosituksen ja palaamaan pankkien pääoman ja osingonjakosuunnitelmien osalta arviointiin, joka perustuu normaalin valvontasyklin tuloksiin,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN SUOSITUKSEN:

## I

1. EKP suositaa, että 30 päivään syyskuuta 2021 saakka merkittävät luottolaitokset noudattavat äärimmäistä varovaisuutta päättäessään osingonjaosta tai maksaessaan osinkoja<sup>(4)</sup> tai toteuttaessaan osakkeiden takaisinostoja, joiden tarkoituksena on maksujen suorittaminen osakkeenomistajille<sup>(5)</sup>.
2. Luottolaitosten, jotka aikovat päättää osingonjaosta, maksaa osinkoja tai toteuttaa osakkeiden takaisinostoja, joiden tarkoituksena on maksujen suorittaminen osakkeenomistajille, tulisi ottaa yhteyttä yhteiseen valvontaryhmäänsä ja keskustella osana valvontaan liittyvää vuoropuhelua siitä, onko aiotun osingonjaon taso asiaankuuluvan varovaisuuden mukainen.
3. Tätä suositusta sovelletaan Euroopan keskuspankin asetuksen (EU) N:o 468/2014 (EKP/2014/17)<sup>(6)</sup> 2 artiklan 22 alakohdassa määritellyn merkittävän valvottavan ryhmittymän konsolidointitasolla ja asetuksen (EU) N:o 468/2014 (EKP/2014/17) 2 artiklan 16 alakohdassa määritellyn merkittävän valvottavan yhteisön tasolla yksittäin, jos tällainen merkittävä valvottava yhteisö ei kuulu merkittävään valvottavaan ryhmittymään.

## II

Tämä suositus on osoitettu asetuksen (EU) N:o 468/2014 (EKP/2014/17) 2 artiklan 16 ja 22 kohdassa tarkoitetuille merkittävälle valvottaville yhteisölle ja merkittävälle valvottaville ryhmittymille.

<sup>(4)</sup> Luottolaitosten oikeudellinen muoto voi vaihdella; ne voivat olla esim. listattuja yhtiöitä tai muita kuin osakeyhtiöitä, kuten keskinäisiä yhtiöitä, osuuskuntia tai säästöpankkeja. Tässä suosituksessa käytetyllä osingon käsitteellä viitataan kaikentyyppisiin ydinpääomaan (CET1) liittyviin rahamääräisiin maksuihin, joiden vaikutuksesta omien varojen määrä vähenee tai laatu heikkenee.

<sup>(5)</sup> Se, että rahoituslaitos korvaa kantaosakkeita, on tämän suosituksen kanssa yhteensopiva toimi.

<sup>(6)</sup> Euroopan keskuspankin asetus (EU) N:o 468/2014, annettu 16 päivänä huhtikuuta 2014, kehyksen perustamisesta YVM:n puiteissa tehtävälle yhteistyölle Euroopan keskuspankin ja kansallisten toimivaltaisten viranomaisten välillä sekä kansallisten nimettyjen viranomaisten kanssa (YVM-kehysasetus) (EKP/2014/17) (EUVL L 141, 14.5.2014, s. 1).

**III**

Tämä suositus on niin ikään osoitettu kansallisille toimivaltaisille viranomaisille, kun on kyse asetuksen (EU) N:o 468/2014 (EKP/2014/17) 2 artiklan 7 ja 23 kohdassa tarkoitetuista vähemmän merkittävistä valvottavista yhteisöistä ja vähemmän merkittävistä valvottavista ryhmittymistä. Kansallisten toimivaltaisten viranomaisten odotetaan soveltavan tätä suositusta edellä mainittuihin yhteisöihin ja ryhmittymiin sikäli kuin se on tarkoituksenmukaista.

**IV**

EKP arvioi jatkuvasti taloudellista tilannetta ja tarkastelee uudelleen tätä suositusta ennen 30 päivää syyskuuta 2021.

**V**

Kumotaan suositus EKP/2020/35.

Tehty Frankfurt am Mainissa 15 päivänä joulukuuta 2020.

*EKP:n puheenjohtaja*  
Christine LAGARDE

---

## II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

## KOMISSION TIEDONANTO

## Eurooppalaista standardointia koskeva unionin vuotuinen työohjelma 2021

(2020/C 437/02)

Eurooppalaisesta standardoinnista vuonna 2012 annetun asetuksen <sup>(1)</sup> 8 artiklassa säädetään, että komissio laatii eurooppalaista standardointia koskevan unionin vuotuisen työohjelman.

Tästä syystä tässä komission tiedonannossa yksilöidään eurooppalaiset standardit ja eurooppalaiset standardointituotteet, joita komissio aikoo pyytää laadittavaksi vuodeksi 2021, sekä näitä standardeja ja tuotteita koskevat erityistavoitteet ja -politiikat.

Nämä eurooppalaista standardointia koskevat toimet sisältyvät unionin politiikkoihin, jotka koskevat muun muassa digitaalista ja vihreää siirtymää, digitaali- ja sisämarkkinoita, covid-19-kriisin jälkeistä elpymistä, energiatehokkuutta sekä ilmastoa ja kansainvälistä kauppaa. Standardeilla tuetaan näitä politiikanaloja sen varmistamiseksi, että eurooppalaiset tuotteet ja palvelut ovat kilpailukykyisiä kaikkialla maailmassa ja että niiden turvallisuuteen, varmuuteen, terveyteen ja ympäristöön liittyvät näkökohdat edustavat alansa uusinta kehitystä.

Erityiset standardit ja standardointituotteet, joita komissio aikoo pyytää laadittavaksi, esitetään tämän tiedonannon liitteessä, ja ne koskevat seuraavia politiikan aloja:

- Ekologinen suunnittelu ja energiamerkintä
- Akut ja paristot
- Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu
- Hissit
- Metrologia
- Postipalvelut
- Julkiset hankinnat
- Lastentarvikkeet
- Lataus- ja tankkauspisteet
- Laivavarusteet
- Lääkinnälliset laitteet
- Juomavesi

<sup>(1)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1025/2012, annettu 25 päivänä lokakuuta 2012, eurooppalaisesta standardoinnista, neuvoston direktiivien 89/686/ETY ja 93/15/ETY sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivien 94/9/ETY, 94/25/ETY, 95/16/ETY, 97/23/ETY, 98/34/ETY, 2004/22/ETY, 2007/23/ETY, 2009/23/ETY ja 2009/105/ETY muuttamisesta ja neuvoston päätöksen 87/95/ETY ja Euroopan parlamentin ja neuvoston päätöksen N:o 1673/2006/ETY kumoamisesta (EUVL L 316, 14.11.2012, s. 12).



- Sähköinen tietullijärjestelmä
- Tekoälyjärjestelmät
- Verkkopalvelualustat
- Digitaalinen identiteetti
- Älysopimukset

Kansainvälisellä tasolla komissio jatkaa standardoinnin kehityksen seuraamista Kiinassa ja Yhdysvalloissa sekä muissa merkittävässä EU:n kauppakumppanimaissa. Komissio aikoo myös tukea standardointia olennaisena osana jokaisen neuvotellun vapaakauppasopimuksen kaupan teknisiä esteitä koskevaa lukua myös jatkossa.

---

## LIITE

Eurooppalaisen standardoinnin painopisteissä vuodelle 2021 keskitytään laatimaan eurooppalaisia standardeja, joilla tuetaan siirtymistä kohti ilmastoneutraaliutta ja digitaalista johtajuutta, sekä vahvistetaan Euroopan teollisuuden elpymis- ja palautumiskykyä.

Covid-19:stä johtuvat olosuhteet huomioon ottaen on ratkaisevan tärkeää laatia standardeja, joilla vastataan lääkinnällisten laitteiden teknologiseen kehitykseen ja markkinakysyntään. Näillä standardeilla tuetaan lääkinnällisistä laitteista annetun asetuksen (EU) 2017/745 ja in vitro -diagnostiikkaan tarkoitetuista lääkinnällisistä laitteista annetun asetuksen (EU) 2017/746 täytäntöönpanoa – ks. toimi 16 jäljempänä olevassa taulukossa.

Jotta hissien turvallisuutta voitaisiin parantaa teknologian viimeaikaisen kehityksen myötä, komissio aikoo pyytää kyseisen alan standardointityön tarkistamista. Näillä standardeilla tuetaan hissejä ja niiden turvakomponentteja koskevan direktiivin 2014/33/EU täytäntöönpanoa – ks. toimenpide 8 jäljempänä olevassa taulukossa.

Mittauslaitteiden osalta komissio pyytää laadittavaksi standardeja, jotka vastaavat alan huipputeknologiaa. Näillä standardeilla tuetaan muista kuin isetoinivista vaaosta annetun direktiivin 2014/31/EU ja mittauslaitteista annetun direktiivin 2014/32/EU täytäntöönpanoa – ks. toimenpide 9 jäljempänä olevassa taulukossa.

Edistyminen postiverkkojen yhteenliittämisessä sekä käyttäjien edut edellyttävät lisää teknistä standardointityötä. Komissio pyytää laadittavaksi standardeja, jotka liittyvät EU:n postipalvelujen sisämarkkinoiden kehittämistä ja palvelujen laadun parantamista koskevista yhteisistä säännöistä annetun direktiivin 97/67/EY täytäntöönpanoon – ks. toimi 10 jäljempänä olevassa taulukossa.

Julkisten hankintojen alalla komissio pyytää laadittavaksi standardeja, joilla helpotetaan julkisten hankintojen alan ostajien ja toimittajien yhteentoimivuutta erityisesti rajat ylittävissä toimituksissa. Näillä standardeilla tuetaan julkisista hankinnoista annetun direktiivin 2014/24/EU täytäntöönpanoa – ks. toimenpide 11 jäljempänä olevassa taulukossa.

Komissio pyytää yleisestä tuoteturvallisuudesta annetun direktiivin 2001/95/EY täytäntöönpanon yhteydessä standardointityötä sellaisten uusien turvallisuusvaatimusten osalta, joissa otetaan huomioon uusin tieteellinen ja tekninen tietämys – ks. toimi 12 jäljempänä olevassa taulukossa

Ekologisesta suunnittelusta annettu direktiivi 2009/125/EY ja energiamerkinnöistä annettu asetus (EU) 2017/1369 ovat osoittautuneet erittäin onnistuneiksi, ja niillä on saatu aikaan huomattavia energiansäästöjä viimeksi kuluneen vuosikymmenen aikana varmistamalla, että Euroopan markkinoille saatetaan pitkäkestoisempia tuotteita. Ekologisessa suunnittelussa tuotteille asetetaan energiatehokkuutta ja materiaalien käytön tehokkuutta koskevat vähimmäisvaatimukset. Toisaalta energiamerkinnät houkuttelevat kuluttajia valitsemaan tehokkaimmat tuotteet.

Tässä yhteydessä komissio pyytää laadittaviksi lisää tuotekohtaisia ekosuunnittelu- ja energiamerkintävaatimuksia tukevia standardeja, jotka kattavat muun muassa valonlähteet ja erilliset liitäntälaitteet, teollisuuspuhaltimet, elektroniset näytöt, suoran myyntitoiminnon käsittävät ja muut kylmäsäilytyslaitteet.

Energiamerkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2017/1369 ja ekologisen suunnittelun vaatimuksista annetun direktiivin 2009/125/EY tavoitteiden mukaisesti komissio ehdottaa standardien kehittämistä ottoteholtaan vähintään 125 W ja enintään 500 W moottoreilla varustettujen puhaltimien, valonlähteiden ja erillisten liitäntälaitteiden, suoran myyntitoiminnon kylmäsäilytyslaitteiden, palvelinten ja tiedontallennustuotteiden sekä mahdollisesti aurinkosähkötuotteiden (moduulit, vaihtosuuntaajat ja järjestelmät) energiatehokkuuden mittaamiseksi. Näillä standardeilla tuetaan tiettyjä tuoteluokkia koskevien säädösten täytäntöönpanoa – ks. toimenpiteet 1–5 jäljempänä olevassa taulukossa.

Tukeakseen ehdotusta asetukseksi akkujen ja paristojen kestävyyttä, keräystä ja kierrätystä koskevista vaatimuksista komissio pyytää laadittavaksi standardeja, joissa annetaan sisäisellä varastolla varustettujen sähkökemiallisten akkujen suunnittelua ja valmistusta koskevat yksityiskohtaiset tekniset eritelmät – ks. toimenpide 6 jäljempänä olevassa taulukossa.

Komissio pyytää laadittavaksi sisäisellä varastolla varustettujen sähkökemiallisten ladattavien akkujen suunnittelua ja valmistusta koskevia standardeja, joilla parannetaan niiden suorituskykyä, kestävyyttä, uudelleenkäyttöä, käyttötarkoituksen muuttamista ja kierrätystä. Näillä standardeilla tuetaan tulevan paristoista ja akuista sekä käytetyistä paristoista ja akuista sekä direktiivin 2006/66/EY kumoamisesta annettavan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen täytäntöönpanoa – ks. toimenpide 7 jäljempänä olevassa taulukossa.

Uusia standardeja pyydetään laadittaviksi myös raskaiden hyötyajoneuvojen sähkölatauspisteiden ja vetytankkauspisteiden yhteentoimivuuden varmistamiseksi, mukaan lukien meri- ja sisävesiliikenteen tankkaus- ja latauspisteiden yhteentoimivuus ja turvallisuus. Näillä standardeilla tuetaan vaihtoehtoisten polttoaineiden infrastruktuurin käyttöönotosta annetun direktiivin 2014/94/EU täytäntöönpanoa – ks. toimenpide 13 jäljempänä olevassa taulukossa.

Liikenteen hiilestä irtautumista koskevien eurooppalaisen vihreän kirjan <sup>(1)</sup> tavoitteiden mukaisesti ja vaihtoehtoisten polttoaineiden infrastruktuureista annetun direktiivin (EU) 2014/94 tukemiseksi komissio aikoo myös käynnistää ja tukea sellaisten standardien laatimista, jotka sisältävät yksityiskohtaisia teknisiä eritelmiä lataus- ja tankkauspisteitä varten, jotta voidaan parantaa päästöttömien raskaiden hyötyajoneuvojen sekä innovatiivisten meri- ja sisävesialusten käyttöönottoa. Näillä standardeilla tuetaan myös liikkuvuuden ekosysteemin elpymistä <sup>(2)</sup> – ks. toimenpide 14 jäljempänä olevassa taulukossa.

Komissio tukee nestemäisiä kaasuja irtolastina kuljettavien alusten suojelemiseksi tarkoitettuja kiinteitä kemiallisia jauhepalonsammutusjärjestelmiä koskevien standardien laatimista osana teollisuuden liikkuvuuteen ja autoalaan liittyvän ekosysteemin elvyttämistä ja tukeakseen laivavarusteista annettua direktiiviä (EU) 2014/90. Näillä normeilla parannetaan samalla meriturvallisuutta sekä kaasusäiliöalusten että kaasukäyttöisten matkustaja-alusten osalta – ks. toimenpide 15 jäljempänä olevassa taulukossa.

Ihmisten käyttöön tarkoitettun veden laadun osalta komissio pyytää laadittavaksi standardeja, joilla pyritään vähentämään energiankulutusta ja tarpeetonta vesihävikkiä. Näillä standardeilla tuetaan tulevan ihmisten käyttöön tarkoitettun veden laatua koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin täytäntöönpanoa – ks. toimenpide 17 jäljempänä olevassa taulukossa.

Komissio pyytää standardeja direktiivin (EU) 2019/520 soveltamisalaan kuuluvien sähköisten tietullijärjestelmien yhteentoimivuuden korkean tason varmistamiseksi – ks. toimenpide 18 jäljempänä olevassa taulukossa.

Komissio aikoo myös pyytää laadittavaksi standardeja, joilla puututaan tekoälyjärjestelmien <sup>(3)</sup>luotettavuuteen, jotta voidaan tehdä verkkoalustoista turvallisempia <sup>(4)</sup> eurooppalaisen digitaalisen henkilöllisyyden viitekehyksen <sup>(5)</sup> ja älysopimusten <sup>(6)</sup> täytäntöönpanon tukemiseksi – ks. toimet 19–22 alla olevassa taulukossa.

<sup>(1)</sup> COM(2019) 640 final.

<sup>(2)</sup> SWD(2020) 98 final.

<sup>(3)</sup> <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e4c43528-ccfc-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en>

<sup>(4)</sup> <https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package>

<sup>(5)</sup> <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/35274ac3-cd1b-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en>

<sup>(6)</sup> <https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package>

Viite	Toimen nimi	Politiikka/lainsäädäntöviite	Laadittavaksi pyydettyvät eurooppalaiset standardit / eurooppalaiset standardointituotteet	Laadittavaksi pyydettyjen eurooppalaisten standardien / eurooppalaisten standardointituotteiden erityistavoitteet ja toimintalinjat
1	Ekologinen suunnittelu	Komission asetus (EU) N:o 327/2011, annettu 30 päivänä maaliskuuta 2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/125/EY täytäntöönpanemisesta ottoteholtaan vähintään 125 watin ja enintään 500 kilowatin moottoreilla varustettujen puhaltimien ekologista suunnittelua koskevien vaatimusten osalta	Nykyisten standardien tarkistaminen ja uusien standardien laatiminen teollisuuspuhaltimia varten.	Päätavoitteena on määritellä riittävä määrä käyttöpisteitä ja interpolointi-/laskentamenetelmä mutta myös rajoittaa ottoteholtaan vähintään 125 watin ja enintään 500 kilowatin moottoreilla varustettujen puhaltimien ympäristövaikutuksia ja lisätä sellaisten teknologioiden markkinaosuutta, jotka rajoittavat tämäläyppisten puhaltimien elinkaarenaikaisia ympäristövaikutuksia.
2	Ekologinen suunnittelu ja energiamerkintä	Komission asetus (EU) 2019/2016 kylmäsäilytyslaitteiden ekologista suunnittelua koskevien vaatimusten vahvistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/125/EY mukaisesti ja komission delegoitu asetus (EU) 2019/2016 kylmäsäilytyslaitteiden energiamerkinnän osalta	Laaditaan uusia standardeja merkityksellisten tuoteparametrien mittaamiseksi käyttämällä luotettavia, tarkkoja ja toistettavissa olevia menetelmiä, joissa otetaan huomioon yleisesti parhaana pidetyt mittausmenetelmät.	Päätavoitteena on vähentää kylmäsäilytyslaitteiden energiankulutusta ja saavuttaa vuoteen 2030 mennessä yli 10 TWh:n vuotuiset loppuenergian säästöt.
3	Ekologinen suunnittelu ja energiamerkintä	Komission asetus (EU) 2019/2021, annettu 1 päivänä lokakuuta 2019, elektronisten näyttöjen ekologista suunnittelua koskevista vaatimuksista direktiivin 2009/125/EY nojalla ja komission delegoitu asetus (EU) 2019/2013, annettu 11 päivänä maaliskuuta 2019, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/1369 täydentämisestä elektronisten näyttöjen energiamerkintöjen osalta	Tarkistetaan nykyisiä standardeja ja laaditaan uusia standardeja elektronisille näytöille, jotka kattavat korkean dynamiikka-alueen (HDR) koodaustoiminnon ja joissa resoluutiotaso on suurempi kuin k (tai HD-resoluutio). Lisäksi standardeissa on määrä vahvistaa erityinen testausmenetelmä automaattiselle kirkkaudensäädölle ja mukauttaa todentamismenetelmiä muovisten lisäaineiden pitoisuuksille.	Päätavoitteena on vähentää televisioiden, monitorien ja digitaalisten ilmoitusnäyttöjen energiankulutusta.
4	Ekologinen suunnittelu ja energiamerkintä	Komission asetus (EU) 2019/2020, annettu 1 päivänä lokakuuta 2019, ekologisen suunnittelun vaatimusten asettamisesta valonlähteille ja erillisille liitäntälaitteille direktiivin 2009/125/EY nojalla ja komission delegoitu asetus (EU) 2019/2015, annettu 11 päivänä maaliskuuta 2019, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/1369 täydentämisestä valonlähteiden energiamerkinnän osalta	Tarkistetaan nykyisiä standardeja ja laaditaan uusia vaadittujen parametrien mittausmenettelyjä ja -menetelmiä koskevia standardeja, jotka koskevat loistelamppuja ja suurpaineipurkauslamppuja, tällaisissa lamppuissa toimivia virranrajoittimia, valaisimia, joissa voidaan käyttää tällaisia lamppuja, toimistovalaisutukseen tarkoitettuja valaisimia ja katuvalaisutukseen tarkoitettuja valaisimia.	Päätavoitteena on vähentää valonlähteiden energiankulutusta ja saavuttaa vuoteen 2030 mennessä yli 41,9 TWh:n vuotuiset loppuenergian säästöt.

Viite	Toimen nimi	Politiikka/lainsäädäntöviite	Laadittavaksi pyydettyvät eurooppalaiset standardit / eurooppalaiset standardointituotteet	Laadittavaksi pyydettyjen eurooppalaisten standardien / eurooppalaisten standardointituotteiden erityistavoitteet ja toimintalinjat
5	Ekologinen suunnittelu ja energiamerkintä	Komission asetus (EU) 2019/2024 suoran myyntitoiminnon kylmäsäilytyslaitteiden ekologista suunnittelua koskevien vaatimusten vahvistamisesta direktiivin 2009/125/EY mukaisesti ja komission delegoitu asetus (EU) 2019/2018, annettu 11 päivänä maaliskuuta 2019, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/1369 täydentämisestä suoran myyntitoiminnon kylmäsäilytyslaitteiden energiamerkinnän osalta	Tarkistetaan nykyisiä standardeja ja laaditaan suoran myyntitoiminnon kylmäsäilytyslaitteita koskevia uusia standardeja, jotka kattavat parametrien mittaamiseen käytettävät menetelmät ja laskelmat.	Päätavoitteena on vähentää suoran myyntitoiminnon kylmäsäilytyslaitteiden energiankulutusta ja saavuttaa vuoteen 2030 mennessä yli 48 TWh:n vuotuiset loppuenergian säästöt.
6	Akut ja paristot	PLAN/2019/5391 Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi paristojen ja akkujen kestävyyttä, keräystä ja kierrätystä koskevista vaatimuksista ja paristodirektiivin 2006/66/EY kumoamisesta	Laaditaan uusia eurooppalaisia standardeja, jotka kattavat akkuyksiköiden ja -moduulien mittaustestit sisäisellä varastolla varustettujen sähkökemiallisten ladattavien akkujen suunnittelun ja valmistuksen osalta.	Päätavoitteena on varmistaa sovellettavan lainsäädännön suorituskyvyvaatimusten noudattaminen ja erityisesti kuvata vaiheet ja edellytykset, joita tarvitaan seuraavien parametrien mittaamiseen: kapasiteetti, teho, sisäinen resistanssi, epäpuhtauskapasiteetti, tehohäviö, sisäisen resistanssin kasvu, energian kierrostehtävyys. Laadittavaksi pyydettyjä standardeissa olisi myös annettava ohjeita siitä, miten akkuyksiköiden ja -moduulien huoltoa, korjausta ja uudelleenkäyttöä voidaan helpottaa niiden modulaarisen rakenteen ja käänteisessä järjestyksessä tapahtuvan kokoamisen ja purkamisen avulla.
7	Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu	PLAN/2019/5391 Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi paristojen ja akkujen kestävyyttä, keräystä ja kierrätystä koskevista vaatimuksista ja paristodirektiivin 2006/66/EY kumoamisesta	Nykyisten eurooppalaisten standardien tarkistaminen ja uusien eurooppalaisten standardien laatiminen sähkö- ja elektroniikkalaiteromulle ja käytetyille paristoille ja akuille seuraavien osalta: i) keskeisten jätevirtojen materiaalihokas ja laadukas kierrätys ja valmistelu uudelleenkäyttöä varten – sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (mukaan lukien aurinkosähköpaneelit), käytetyt paristot ja akut, romuajoneuvot ja -tuulimyllyt sekä ii) uusioraaka-aineita koskevat EU:n laajuiset laatuvaatimukset.	Tämän täydennystoimen päätavoitteena on tukea Euroopan vihreän kehityksen ohjelmaa pyrkimyksissä helpottaa teollisuuden siirtymistä ilmastoneutraaliin kiertotalouteen. Kestävät teknologiat ovat tässä avainasemassa, ja on tutkittava strategioita arvokkaiden resurssien, kuten kriittisten raaka-aineiden, talteenottamiseksi prosesseissa. Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu sekä käytetyt paristot sisältävät kriittisiä raaka-aineita. Jätevirtojen hallintaa koskevien eurooppalaisten standardien laatiminen tai täydentäminen olisi tärkeää, jotta voidaan lisätä kriittisten raaka-aineiden kiertoa elektronisissa tuotteissa, akuissa ja muissa jätevirroissa.

Viite	Toimen nimi	Politiikka/lainsäädäntöviite	Laadittavaksi pyydettyvät eurooppalaiset standardit / eurooppalaiset standardointituotteet	Laadittavaksi pyydettyjen eurooppalaisten standardien / eurooppalaisten standardointituotteiden erityistavoitteet ja toimintalinjat
8	Hissit	Direktiivi 2014/33/EU hissejä ja hissien turvakomponentteja koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön yhdenmukaistamisesta	Nykyisten yhdenmukaistettujen standardien, erityisesti EN 81 -sarjan, tarkistaminen ja uusien hissejä koskevien standardien laatiminen.	Päätavoitteena on parantaa turvallisuutta ja helpottaa erityisesti pk-yritysten pääsyä markkinoille. Näin parannetaan EU:n yritysten kilpailukykyä maailmanmarkkinoilla, joilla standardit ovat laajalti tunnustettuja. Kuluttajat ja rakennusten omistajat hyötyvät paremmasta turvallisuudesta. Talouden toimijat hyötyvät oikeusvarmuudesta. Tarpeetonta hallinnollista taakkaa vähennetään poistamalla osatekijöitä tuotteiden teknisiä eritelmiä lukuun ottamatta. Rakennetun ympäristön esteettömyyttä parannetaan.
9	Metrologia	Direktiivi 2014/31/EU muista kuin automaattisista vaaioista direktiivi 2014/32/EU mittauslaitteista	Nykyisten yhdenmukaistettujen standardien tarkistaminen.	Päätavoitteena on saattaa nykyiset standardit tekniikan kehityksen tasalle.
10	Postipalvelut	Direktiivi 97/67/EY EU:n yhteisön postipalvelujen sisämarkkinoiden kehittämistä ja palvelun laadun parantamista koskevista yhteisistä säännöistä	Nykyisten eurooppalaisten standardien tarkistaminen ja palvelujen laatua koskevien uusien eurooppalaisten standardien laatiminen.	Päätavoitteena on tukea postin yleispalvelun tarjoamista sisämarkkinoilla.
11	Julkiset hankinnat	Direktiivi 2014/24/EU julkisista hankinnoista	Laaditaan uusia teknisiä formaatteja, prosesseja ja standardiviestejä koskevia eurooppalaisia standardeja julkisten hankintojen alalla.	Päätavoitteena on varmistaa teknisten formaattien, prosessien ja sanomastandardien yhteentoimivuus julkisten hankintojen alalla. Laaditaan uusia eurooppalaisia standardeja, joilla helpotetaan julkisten hankintojen alan ostajien ja toimittajien yhteentoimivuutta erityisesti rajat ylittävällä tasolla. Yhteentoimivuuden saavuttaminen on olennaisen tärkeää Euroopan sisämarkkinoiden varmistamiseksi.
12	Lastentarvikkeet	Yleinen tuoteturvallisuusdirektiivi 2001/95/EY	Laaditaan uusia eurooppalaisia standardeja lapsille tarkoitetuille tuotteille, jotka eivät ole leluja.	Päätavoitteena on suojella lasten turvallisuutta ja/tai terveyttä. Laadittavat eurooppalaiset standardit auttavat myös viranomaisia tarjoamalla heille vertailuarvoja markkinavalvontatoimien toteuttamiseksi ja tarjoavat oikeusvarmuutta yrityksille (myös pk-yrityksille).

Viite	Toimen nimi	Politiikka/lainsäädäntöviite	Laadittavaksi pyydettyvät eurooppalaiset standardit / eurooppalaiset standardointituotteet	Laadittavaksi pyydettyjen eurooppalaisten standardien / eurooppalaisten standardointituotteiden erityistavoitteet ja toimintalinjat
13	Lataus- ja tankkauspiisteet	PLAN/2019/6184 – Vaihtoehtoisten polttoaineiden infrastruktuurin käyttöönotosta annetun direktiivin 2014/94/EU tarkistaminen	Uusien eurooppalaisten standardien laatiminen seuraavia varten: — raskaiden hyötyajoneuvojen sähkölatauspiisteet — raskaiden hyötyajoneuvojen vetytankkauspiisteet, mukaan lukien asiaankuuluvat liitännät — kaksisuuntainen lataus (V2G-lataus)	Päätavoitteena on ratkaista nykyiset yhteentoimivuuteen ja tekniseen toimintaan liittyvät kysymykset, jotka liittyvät vaihtoehtoisten polttoaineiden infrastruktuuriin ja niiden kulutukseen. Laadittavaksi pyydetty eurooppalaiset standardit parantavat myös päästöttömien raskaiden hyötyajoneuvojen yleistymistä markkinoilla vihreän kehityksen ohjelman tavoitteiden mukaisesti.
14	Lataus- ja tankkauspiisteet	Vaihtoehtoisten polttoaineiden infrastruktuurin käyttöönotosta annetun direktiivin 2014/94/EU tarkistus	Uusien meri- ja sisävesiliikenteen lataus- ja tankkauspiisteiden yhteentoimivuutta ja turvallisuutta koskevien eurooppalaisten standardien laatiminen seuraavien osalta: — merialusten sähkölatauspiisteet — sisävesialusten sähkölatauspiisteet — sisävesialusten akkujenvaihto — polttokenno- ja vetyteknologiaa hyödyntävien merialusten vetytankkauspiisteet — polttokenno- ja vetyteknologiaa hyödyntävien sisävesialusten sähkölatauspiisteet — metanolitankkaus — ammoniakkitankkaus	Päätavoitteena on tukea innovatiivisten meri- ja sisävesialusten käyttöönottoa, jotta voidaan saavuttaa liikenteen hiilestä irtautumista koskevat vihreän kehityksen ohjelman tavoitteet. Laadittavaksi pyydetty eurooppalaiset standardit varmistavat paremmin innovatiivisten polttoaineiden tankkauksen yhteentoimivuuden EU:n sisä- ja merisatamissa.
15	Laivavarusteet	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2020/1170 laivavarusteiden suunnittelu-, valmistus- ja suorituskykyvaatimuksista ja testausnormeista, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2014/90/EU, annettu 23 päivänä heinäkuuta 2014, laivavarusteista ja neuvoston direktiivin 96/98/EY kumoamisesta	Laaditaan uusi eurooppalainen standardi kuivakemiallisen jauheen ja sitä käyttävien sammutusjärjestelmien testausta varten nesteytettyjä kaasuja irtolastina kuljettavat ja kaasua ajoaineena käyttävien alusten turvallisuuden parantamiseksi.	Päätavoitteena on parantaa meriturvallisuutta. Kansainvälinen merenkulkujärjestö tarkistaa parhaillaan suuntaviivoja, jotka koskevat nesteytettyjä kaasuja irtolastina kuljettaviin aluksiin tarkoitettujen kuivakemiallisten jauhesammutusjärjestelmien hyväksymistä, mutta toistaiseksi ei ole olemassa validoitua suihku- ja/tai kaapelihyllyjen palotestausstandardia. Tällaisen standardin laatiminen tiiviissä yhteistyössä kansainvälisen standardisoiimisjärjestön kanssa pitäisi parantaa meriturvallisuutta sekä kaasusäiliöalusten että kaasukäyttöisten matkustaja-alusten osalta.
16	Lääkinnälliset laitteet	Asetus (EU) 2017/745 lääkinnällisistä laitteista ja asetus (EU) 2017/746 in vitro -diagnostiikkaan tarkoitetuista lääkinnällisistä laitteista	Lääkinnällisiä laitteita ja in vitro -diagnostiikkaan tarkoitettuja lääkinnällisiä laitteita koskevien nykyisten standardien tarkistaminen ja uusien standardien laatiminen.	Päätavoitteena on saattaa nykyiset standardit ajan tasalle alakohtaisen teknologian kehityksen mukaisesti, jotta käyttäjät ja potilaat voivat hyötyä mahdollisimman korkeasta turvallisuustasosta.

Viite	Toimen nimi	Politiikka/lainsäädäntöviite	Laadittavaksi pyydettyvät eurooppalaiset standardit / eurooppalaiset standardointituotteet	Laadittavaksi pyydettyjen eurooppalaisten standardien / eurooppalaisten standardointituotteiden erityistavoitteet ja toimintalinjat
17	Juomavesi	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta (uudelleenlaadittu) COM/2017/0753 lopullinen - 2017/0332 (COD)	Uusien eurooppalaisten standardien laatiminen analyysimenetelmille, mukaan lukien toteamisrajat, muuttujien arvot ja näytteenottotiheys asianomaisten aineiden, erityisesti per- ja polyfluorattujen alkyyliaineiden, seurantaan varten.	Päätavoitteena on varmistaa vähimmäisvesihuollon saatavuus ja juomaveden resurssitehokas ja kestävä hallinnointi, mikä auttaa vähentämään energiankulutusta ja tarpeetonta vesihävikkiä.
18	Eurooppalainen sähköinen tietullijärjestelmä	Direktiivi (EU) 2019/520 sähköisten tietullijärjestelmien yhteentoimivuudesta ja tiemaksujen laiminlyöntiä koskevien tietojen rajatylittävän vaihtamisen helpottamisesta unionissa, delegoitu asetus (EU) 2020/203 ajoneuvojen luokittelusta, eurooppalaisen sähköisen tietullipalvelun käyttäjien velvollisuuksista, yhteentoimivuuden osatekijöitä koskevista vaatimuksista ja vähimmäisperusteista ilmoitettujen laitosten kelpoisuudelle sekä komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2020/204 eurooppalaisen sähköisen tietullipalvelun tarjoajien yksityiskohtaisista velvollisuuksista, eurooppalaisen sähköisen tietullipalvelun tietullikohteen määrityksen vähimmäissisällöstä, sähköisistä rajapinnoista, yhteentoimivuuden osatekijöitä koskevista vaatimuksista	Laaditaan uusia eurooppalaisia sähköisiä rajapintoja koskevia standardeja eurooppalaisen sähköisen tietullijärjestelmän palvelujentarjoajien ja tietullioperaattoreiden käyttöön, jotta varmistetaan automaattisen rekisterikilpien tunnistusjärjestelmän (ANPR-järjestelmän) asianmukainen toiminta.	Päätavoitteena on varmistaa sähköisten tietullijärjestelmien yhteentoimivuus kaikkialla unionissa olevien käyttäjien kannalta ja varmistaa tasapuoliset kilpailuedellytykset tiemaksujen ja sähköisten tiemaksujen alalla toimivien talouden toimijoiden, erityisesti pienten ja keskisuurten yritysten, välillä. Nämä standardit alentavat myös epäsuorasti kustannuksia, mikä hyödyttää erityisesti kuluttajia.
19	Tekoälyjärjestelmät	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi tekoälyä koskevista vaatimuksista <a href="https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e4c43528-ccfc-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en">https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e4c43528-ccfc-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en</a>	Tekoälyjärjestelmien luotettavuutta koskevien uusien eurooppalaisten standardien ja suuntaviivojen laatiminen, mukaan lukien esimerkiksi vastuuvollisuuteen, avoimuuteen, kestävyuteen, esteettömyyteen ja vammaisten osallisuuteen, oikeudenmukaisuuteen, yksityisyyteen sekä eettiseen käyttöön liittyvät näkökohdat.	Päätavoitteena on varmistaa standardien avulla, että tekoälyjärjestelmät ovat luotettavia, hyödyttävät kansalaisia ja yhteiskuntaa, kunnioittavat Euroopassa tunnustettuja perusarvoja ja ihmisoikeuksia ja lujittavat Euroopan kilpailukykyä ja että niitä hallinnoidaan asianmukaisesti niiden koko elinkaaren ajan.
20	Verkkopalvelualustat	PLAN/2020/7444: Ehdotus digitaalipalveluja koskevaksi säädökseksi <a href="https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package">https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package</a>	Laaditaan uusia eurooppalaisia standardeja useille käyttäjien tuottaman sisällön käsittelyprosesseille, kuten yksityisten käyttäjien tai luotettavien ilmoittajien ilmoituksille, viranomaisten antamille poistamismääräyksille, raportointivelvollisuuksille tai valitusmekanismeille.	Päätavoitteena on varmistaa, että EU:n laajuisilla yhteisillä standardeilla helpotetaan digitaalisia palveluja koskevassa säädöksessä tietyntyyppisille tietoyhteiskunnan palveluille asetettujen velvoitteiden noudattamista, ja tehdä verkkoalustoista turvallisempia.



Viite	Toimen nimi	Politiikka/lainsäädäntöviite	Laadittavaksi pyydettyvät eurooppalaiset standardit / eurooppalaiset standardointituotteet	Laadittavaksi pyydettyjen eurooppalaisten standardien / eurooppalaisten standardointituotteiden erityistavoitteet ja toimintalinjat
21	Digitaalinen henkilöllisyys	PLAN/2020/8518: Ehdotus eurooppalaisesta digitaalisesta henkilöllisyydestä (EUeID) <a href="https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/35274ac3-cd1b-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en">https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/35274ac3-cd1b-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en</a>	Luodaan eurooppalaista digitaalisen henkilöllisyyden viitekehystä varten uusia eurooppalaisia standardeja, eritelmiä ja suuntaviivoja, joissa käsitellään esimerkiksi käyttäjien todentamista, suojattua viestintää ja turvallisia laitteita, tunnusten tarjoamista ja validointia sekä menettelyvaatimuksia, jotka koskevat henkilöllisyystunnisteen tarjoajia ja heidän vaatimustenmukaisuutensa arviointia. Standardeissa käsitellään toiminnallisia, yhteentoimivuuteen, käytettävyyteen ja suorituskykyyn liittyviä vaatimuksia sekä turvallisuutta, tietosuojaa ja yksityisyyttä.	Päätavoitteena on tukea eurooppalaisen digitaalisen henkilöllisyyden (European Digital Identity Ecosystem) täytäntöönpanoa yhteisen viitekehyksen tai yhteisten standardien avulla ja ottamalla käyttöön henkilöllisyyden tunnistusjärjestelmiä luotettavaa ja turvallista eurooppalaista sähköistä henkilökorttia (EUeID) varten, jotta kansalaiset ja yritykset voivat tunnistautua saumattomasti verkkopalveluissa. Samalla on minimoitava tietojen paljastaminen ja säilytettävä tietojen täysimääräinen hallinta.
22	Älykkäät sopimukset	PLAN/2020/7444: Digitaalisia palveluja koskeva lainsäädäntöpaketti: sisämarkkinoiden syventäminen ja vastuiden selkeyttäminen digitaalisten palvelujen osalta <a href="https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package">https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package</a>	Laaditaan älynsopimuksia ja validoijia koskevia uusia eurooppalaisia standardeja, jotka tukevat asetuksen (EU) N:o 910/2014 42 artiklassa vahvistettuja lohkoketjuun perustuviin sähköisiin aikaleimoihin ja hyväksytyihin sähköisiin aikaleimoihin sovellettavia olennaisia vaatimuksia sekä niitä keskeisiä vaatimuksia, jotka määrittävät sähköistä kaupankäyntiä koskevan direktiivin (tuleva ”digitaalisia palveluja koskeva säädös”) uudessa säännöksessä, joka koskee tokenisoiuihin varoihin perustuvia älynsopimuksia.	Päätavoitteena on varmistaa EU:n laajuisten yhteisten standardien avulla, että lohkoketjuja koskevat älynsopimukset vastaavat oikeudellisesti lohkoketjun ulkopuolista kirjallista sopimusta ja että kaikkien EU:n jäsenvaltioiden tuomioistuimet tunnustavat tällaisen sopimuksen oikeudellisesti päteväksi ja että varojen digitaalinen esittäminen tokeneina älynsopimuksissa on tokeninvalidoijan osallistumisen ansiosta asianmukaista ja oikeudellisesti tunnustettua.

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**  
**(Asia M.10045 — Eurazeo/IK Investment Partners/Questel)**

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 437/03)

Komissio päätti 11. joulukuuta 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 saatavilla vain ranskaksi kielellä 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 32020M10045. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

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

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## NEUVOSTO

**Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan Valko-Venäjään kohdistettavia rajoittavia toimenpiteitä koskeissa neuvoston päätöksessä 2012/642/YUTP, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2020/2130, ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 765/2006, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2020/2129, säädetyjä rajoittavia toimenpiteitä**

(2020/C 437/04)

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi henkilöille, jotka mainitaan Valko-Venäjään kohdistettavia rajoittavia toimenpiteitä koskevien neuvoston päätöksen 2012/642/YUTP <sup>(1)</sup>, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2020/[numero] <sup>(2)</sup>, liitteessä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 765/2006 <sup>(3)</sup>, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2020/[numero] <sup>(4)</sup>, liitteessä I.

Euroopan unionin neuvosto on päättänyt, että kyseiset henkilöt olisi sisällytettävä luetteloon henkilöistä, joihin sovelletaan päätöksessä 2012/642/YUTP ja asetuksessa (EY) N:o 765/2006 säädetyjä rajoittavia toimenpiteitä. Mainittujen henkilöiden luetteloon merkitsemisen perusteet esitetään kyseisten liitteiden asiaankuuluvissa kohdissa.

Asianomaisia henkilöitä pyydetään kiinnittämään huomiota siihen, että he voivat hakea asetuksen (EY) N:o 765/2006 liitteessä II mainituilla verkkosivustoilla ilmoitetuilta asianomaisten jäsenvaltioiden toimivaltaisilta viranomaisilta lupaa käyttää jäädytettyjä varoja perustarpeita tai tiettyjen maksujen suorittamista varten (ks. asetuksen 3 artikla).

Asianomaiset henkilöt voivat esittää ennen 31 päivää joulukuuta 2020 neuvostolle pyynnön, että neuvosto harkitsisi uudelleen päätöstään sisällyttää heidät edellä mainittuun luetteloon. Pynnön tueksi on liitettävä asianmukaiset asiakirjat, ja se on lähetettävä seuraavaan osoitteeseen:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Mahdollisesti toimitetut huomautukset otetaan huomioon neuvoston säännöllisin väliajoin päätöksen 2012/642/YUTP 8 artiklan 2 kohdan ja asetuksen (EY) N:o 765/2006 8 a artiklan 4 kohdan mukaisesti suorittaman nimettyjen henkilöiden ja yhteisöjen luettelon tarkastelun yhteydessä.

<sup>(1)</sup> EUVL L 285, 17.10.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 426 I, 17.12.2020, s. 14.

<sup>(3)</sup> EUVL L 134, 20.5.2006, s. 1.

<sup>(4)</sup> EUVL L 426 I, 17.12.2020, s. 1.

**Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Valko-Venäjään kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä 2012/642/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 765/2006 säädetyjä rajoittavia toimenpiteitä**

(2020/C 437/05)

Rekisteröityjä pyydetään kiinnittämään huomiota seuraaviin Euroopan parlamentin ja neuvoston <sup>(1)</sup> asetuksen (EU) 2018/1725 16 artiklan mukaisiin tietoihin.

Tämän käsittelyn oikeusperustana ovat neuvoston päätös 2012/642/YUTP <sup>(2)</sup>, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2020/2130 <sup>(3)</sup>, ja asetus (EY) N:o 765/2006 <sup>(4)</sup>, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2020/2129 <sup>(5)</sup>.

Tämän käsittelyn rekisterinpitäjänä on Euroopan unionin neuvosto, jota edustaa neuvoston pääsihteeristön pääosaston RELEX (ulkosuhteet) pääjohtaja. Käsitteystä vastaa pääosaston RELEX yksikkö 1C, jonka yhteystiedot ovat seuraavat:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Neuvoston pääsihteeristön tietosuojavastaavan yhteystiedot ovat seuraavat:

Data Protection Officer

[data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

Käsittelyn tarkoituksena on laatia ja pitää ajan tasalla luettelo henkilöistä, joihin sovelletaan päätöksen 2012/642/YUTP, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2020/2130, ja asetuksen (EY) N:o 765/2006, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) N:o 2020/2129, mukaisia rajoittavia toimenpiteitä.

Rekisteröidyt ovat luonnollisia henkilöitä, jotka täyttävät päätöksessä 2012/642/YUTP ja asetuksessa (EY) N:o 765/2006 säädetyt luetteloon merkitsemisen edellytykset.

Kerättyihin henkilötietoihin kuuluvat tiedot, joita tarvitaan kyseisen henkilön asianmukaiseen tunnistamiseen, perustelut ja muut asiaan liittyvät tiedot.

Kerättyjä henkilötietoja voidaan tarvittaessa antaa Euroopan ulkosuhdehallinnolle ja komissiolle.

Rekisteröityjen oikeuksien, kuten oikeuden tutustua tietoihin sekä oikeuden pyytää oikaisua tai esittää vastaväitteitä, käyttämiseen vastataan asetuksen (EU) 2018/1725 mukaisesti, tämän kuitenkaan vaikuttamatta asetuksen (EU) 2018/1725 25 artiklassa säädetyihin rajoituksiin.

Henkilötiedot säilytetään viiden vuoden ajan sen jälkeen kun rekisteröity on poistettu niiden henkilöiden luettelosta, joihin sovelletaan rajoittavia toimenpiteitä, tai kun toimenpiteen voimassaolo on lakannut, taikka oikeuskäsittelyn ajan, mikäli se on aloitettu.

Rekisteröidyt voivat asetuksen (EU) 2018/1725 mukaisesti tehdä kantelun Euroopan tietosuojavaltuutetulle, sanotun kuitenkaan rajoittamatta oikeussuojakeinoja, hallinnollisia muutoksenhakukeinoja tai muita kuin oikeudellisia oikeussuojakeinoja ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)).

<sup>(1)</sup> EUVL L 295, 21.11.2018, s. 39.

<sup>(2)</sup> EUVL L 285, 17.10.2012, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUVL L 426 I, 17.12.2020, s. 14.

<sup>(4)</sup> EUVL L 134, 20.5.2006, s. 1.

<sup>(5)</sup> EUVL L 426 I, 17.12.2020, s. 1.

**Ilmoitus tietyille henkilöille ja yhteisöille, joihin sovelletaan rajoittavia toimenpiteitä, joista säädetään Ukrainan alueellista koskemattomuutta, suvereniteettia ja itsenäisyyttä heikentävien tai uhkaavien toimien johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä 2014/145/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 269/2014**

(2020/C 437/06)

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi henkilöille Aleksei Mikhailovich CHALIY, Nikolai Ivanovich RYZHKOV, Valery Vladimirovich KULIKOV, Dmitry Nikolayevich KOZAK, Oleg Yevgenyevich BELAVENTSEV, Vladimir Nikolaevich PLIGIN, Aleksandr Yurevich BORODAI, Mikhail Vladimirovich DEGTARYOV/DEGTAREV, Vladimir Abdualiyevich VASILYEV, Alexander Mikhailovich BABAKOV, Sergey Yurievich KOZYAKOV ja Mikhail Vladimirovich RAZVOZHAEV sekä yhteisöille osakeyhtiö ”Maataloustuottajien liitto ”Massandra””, julkinen osakeyhtiö ”Venäjän kansallinen liikepankki”, ”Rauha Luhanskin alueelle” ja ”Luhanskin talousunioni”, jotka mainitaan Ukrainan alueellista koskemattomuutta, suvereniteettia ja itsenäisyyttä heikentävien tai uhkaavien toimien johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetun neuvoston päätöksen 2014/145/YUTP <sup>(1)</sup> liitteessä ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 269/2014 <sup>(2)</sup> liitteessä I.

Neuvosto harkitsee pitävänsä edellä mainittuihin henkilöihin ja yhteisöihin kohdistetut rajoittavat toimenpiteet voimassa uusin perusteluin. Näille henkilöille ja yhteisöille ilmoitetaan täten, että he/ne voivat esittää neuvostolle ennen 1 päivää tammikuuta 2021 seuraavaan osoitteeseen pyynnön saada tietoonsa nämä uudet perustelut:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

<sup>(1)</sup> EUVL L 78, 17.3.2014, s. 16.

<sup>(2)</sup> EUVL L 78, 17.3.2014, s. 6.

## EUROOPAN KOMISSIO

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

17. joulukuuta 2020

(2020/C 437/07)

## 1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,2246	CAD	Kanadan dollaria	1,5546
JPY	Japanin jeniä	126,19	HKD	Hongkongin dollaria	9,4939
DKK	Tanskan kruunua	7,4398	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7093
GBP	Englannin punttaa	0,90050	SGD	Singaporen dollaria	1,6227
SEK	Ruotsin kruunua	10,1335	KRW	Etelä-Korean wonia	1 338,48
CHF	Sveitsin frangia	1,0821	ZAR	Etelä-Afrikan randia	17,9820
ISK	Islannin kruunua	155,40	CNY	Kiinan juan renminbiä	8,0006
NOK	Norjan kruunua	10,5015	HRK	Kroatian kunaa	7,5315
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	17 293,80
CZK	Tšekin korunaa	26,204	MYR	Malesian ringgitiä	4,9419
HUF	Unkarin forinttia	355,27	PHP	Filippiinien pesoa	58,799
PLN	Puolan zlotya	4,4423	RUB	Venäjän ruplaa	89,3049
RON	Romanian leuta	4,8695	THB	Thaimaan bahtia	36,554
TRY	Turkin liiraa	9,4828	BRL	Brasilian realia	6,2136
AUD	Australian dollaria	1,6052	MXN	Meksikon pesoa	24,2407
			INR	Intian rupiaa	90,1160

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

## JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

**Sähkön sisämarkkinoita koskevista yhteisistä säännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/72/EY (sähkődirektiivin) 10 artiklan 2 kohdan nojalla annettu Yhdistyneen kuningaskunnan ilmoitus yritysten Diamond Transmission Partners RB Limited ja Diamond Transmission Partners Galloper Limited nimeämisestä siirtoverkonhaltijoiksi Yhdistyneessä kuningaskunnassa**

(2020/C 437/08)

Yhdistyneen kuningaskunnan sääntelyviranomaisen annettua 20. maaliskuuta 2019 ja 7. lokakuuta 2019 lopulliset päätöksensä yritysten Diamond Transmission Partners RB Limited ja Diamond Transmission Partners Galloper Limited sertifiomisesta omistajuudeltaan eriytyviksi siirtoverkonhaltijoiksi (sähkődirektiivin 9 artikla) Yhdistynyt kuningaskunta on ilmoittanut komissiolle kyseisten yritysten virallisesta hyväksymisestä ja nimeämisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston antaman sähkődirektiivin 10 artiklan mukaisesti Yhdistyneessä kuningaskunnassa toimiviksi siirtoverkonhaltijoiksi.

Lisätietoja on saatavilla seuraavasta osoitteesta:

Office of Gas and Electricity Markets (Ofgem)  
10 South Colonnade  
Canary Wharf  
E14 4PU London  
United Kingdom

---

## V

*(Ilmoitukset)*

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia M.10021 — Netcompany/Copenhagen Airports/SMARTER AIRPORTS JV)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 437/09)

1. Komissio vastaanotti 11. joulukuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Netcompany A/S (Netcompany, Tanska)
- Københavns Lufthavne A/S (Copenhagen Airports, Tanska), joka on Arbejdsmarkedets Tillægspensionin ja Ontario Teachers' Pension Plan Boardin yhteisessä määräysvallassa
- SMARTER AIRPORTS A/S (SMARTER AIRPORTS, Tanska).

Netcompany ja Copenhagen Airports hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä SMARTER AIRPORTS.

Keskittymä toteutetaan ostamalla uuden yhteisyrityksen osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Netcompany: IT-palvelujen tarjoaminen
- Copenhagen Airports: Tanskassa sijaitsevien Kastrupin ja Roskilden lentokenttien omistaminen ja toiminta
- SMARTER AIRPORTS: uuden lentokenttien hallintajärjestelmän tarjoaminen kolmansien osapuolten lentokentille.

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>(2)</sup>.

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

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.



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.10021 — Netcompany/Copenhagen Airports/SMARTER AIRPORTS JV

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

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

F. +32 22964301

Postiosoite:

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

---

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Case M.9956 — DTC/CEPCON/Hornsea One OFTO)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 437/10)

1. Komissio vastaanotti 9. joulukuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Diamond Transmission Corporation Limited ("DTC", Yhdistynyt kuningaskunta), joka on yrityksen Mitsubishi Corporation ("Mitsubishi", Japani) määräysvallassa,
- Chubu Electric Power Company Netherlands B.V. ("CEPCON", Alankomaat), joka on yrityksen Chubu Electric Power Co., Inc (Japani) määräysvallassa,
- Hornsea One OFTO (Yhdistynyt kuningaskunta).

DTC ja CEPCON hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan yrityksessä Hornsea One OFTO.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- DTC: holdingyhtiö, joka integroi Mitsubishin sijoitustoimintaa energiansiirron alalla; Mitsubishi on maailmanlaajuinen kauppayhtiö, joka toimii seuraavilla aloilla: energia, metallit, koneet, kemikaalit, elintarvikkeet ja yleishyödykkeet,
- CEPCON: hallinnoi Chubun ulkomaisia hankkeita; Chubu on energiakonserni, joka toimii seuraavilla aloilla: sähköntuotanto ja siihen liittyvät yritykset, kaasuntoimitukset ja lämmön varastointiin liittyvä kauppa, paikalliset energiayritykset, konsultointi ja investoinnit ulkomailla, kiinteistönhoitopalvelut ja tietotekniset palvelut,
- Hornsea One OFTO: omistaa ja hoitaa Hornsea One'n meritulipuiston siirtoverkkoa.

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

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

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.9956 — DTC/CEPCON/Hornsea One OFTO

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.

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia M.10030 — Ube Industries/Mitsubishi Materials Corporation/JV)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**

(ETA: n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 437/11)

1. Komissio vastaanotti 11. joulukuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Ube Industries, Ltd. (Japani)
- Mitsubishi Materials Corporation (Japani)
- yhteisyritys (JV, Japani), joka on yritysten Ube Industries, Ltd. ja Mitsubishi Materials Corporation määräysvallassa.

Ube Industries, Ltd. ja Mitsubishi Materials Corporation 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:

- Ube Industries, Ltd.: kemikaalien, rakennusmateriaalien ja koneiden valmistus ja myynti
- Mitsubishi Materials Corporation kupari- ja kupariseostuotteiden, elektronisten materiaalien ja komponenttien, kovametallituotteiden ja sintrattujen osien, sementin ja valmisbetonin valmistus ja myynti sekä kuparin, kullan ja hopean sulatus, jalostus ja myynti. Mitsubishi Materialsilla on myös energiaan, ympäristöön ja kierrätykseen liittyvää liiketoimintaa.
- yhteisyritys: sementin ja muiden keraamisten tuotteiden, maa- ja vesirakennustuotteiden ja rakennusmateriaalien valmistus, jalostus, myynti, ostot, tuonti ja vienti. Yhteisyrityksen päätoiminta-alueita tulevat olemaan Japani, Aasia / Tyynenmeren alue ja Yhdysvallat.

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>(2)</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.10030 — Ube Industries/Mitsubishi Materials Corporation/JV

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

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

Sähköposti: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

F. +32 22964301

Postiosoite:

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

---

## 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 437/12)

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

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

"ARLANZA"

PDO-ES-A0613-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 25. syyskuuta 2020

## HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

## 1. Aistinvaraisten ominaisuuksien muuttaminen: aistinvaraisen kuvauksen muutokset

MUUTOS:

Suojattujen viinien aistinvaraisia ominaisuuksia on tarkistettu. Tuote-eritelmän 2 kohdan b alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa on muutettu.

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska se ei merkitse tuotteen ominaisuuksien olennaista muutosta. Siinä ennemminkin tarkennetaan kuvausta noudattaen uusia aistinvaraisten ominaisuuksien analysointitekniikoita. Ne tuotteen ominaisuudet ja profiili, jotka kuvaavat luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutuksesta syntyvää yhteyttä, säilyvät ennallaan. Siksi tämän muutoksen ei katsota kuuluvan mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn tyyppiin.

PERUSTELUT:

Muutos on tarpeen, jotta ominaisuudet voidaan yhdistää kuvauksiin, joita voidaan arvioida standardissa UNE-EN-ISO 17025 määritetyt perusteet täyttävissä makuraadeissa.

## 2. Erityisten viininvalmistusmenetelmien päivittäminen: viljely, jalostus ja kypsytytys

MUUTOS:

Viljelymenetelmiä, viininvalmistusolosuhteita ja kypsytystä koskevia osia on tarkistettu. Tuote-eritelmän 3 kohdan a ja b alakohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan a alakohtaa on muutettu.

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska se ei merkitse tuotteen ominaisuuksien olennaista muutosta. Muutoksen ei voida katsoa kuuluvan mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitetuista muutostyypeistä.

PERUSTELUT:

Tarkoituksena on poistaa sellaiset kohdat, jotka on todettu tarpeettomiksi tai jotka eivät varsinaisesti ole tuotteen teknisiä eritelmiä, kuten hyväksymättömien lajikkeiden käyttökielto istutuksissa, menestymättömien kasvien vaihtaminen sekä varttamismenettelyt, sillä tuote-eritelmän 6 kohdassa on jo määritetty, mitä lajikkeita SAN-merkinnän saaneiden viinien tuotannossa saa käyttää.

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

Myös velvollisuus pinnoittaa tynnyrit tai sammiot epoksihartsilla on todettu vanhentuneeksi.

Lisäksi kypsytämisolosuhteita koskevan osion sanamuotoa on selkeytetty, koska kypsytämistä koskevat vaatimukset on vahvistettu perinteisten merkintöjen ja muiden merkintöjen määritelmässä sekä sovellettavassa lainsäädännössä.

### 3. Viininvalmistusta koskevien rajoitusten muuttaminen

MUUTOS:

Viininvalmistusta koskevat rajoitukset on päivitetty muuttamalla lajikkeiden vähimmäisosuuksia eri viinityypeissä.

Tuote-eritelmän 3 kohdan c alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan a alakohtaa on muutettu.

Kyseessä on vakiomuutos, koska nämä muutokset eivät muuta tuotteen (SAN-nimityksen "Arlanza" kattama viini) olennaisia ominaisuuksia, jotka ovat syntyneet inhimillisten ja ympäristöön liittyvien tekijöiden välisen vuorovaikutuksen tuloksena. Ne eivät mitätöi yhteyttä, ja tästä syystä tämä muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuun luokkaan.

PERUSTELUT:

Muutos on mukautus uusiin tuotantotekniikoihin ja kuluttajien makuun. Lajikkeiden osuuksien säätäminen ei kuitenkaan muuta suojattujen viinien oleellisia ominaisuuksia.

### 4. Sallittuja enimmäistuotoksia koskevan osan päivittäminen

MUUTOS:

Tuotosten hehtaarikohtaisia enimmäismääriä ei ole muutettu. Ehdotettu muutos koskee käsitteen "viinitarhalohko" käyttöönottoa sekä 3 ja 4 kohdan poistamista osiosta (ylimääräisen tuotoksen rypälemehua tai rypäleitä ei saa käyttää).

Muutoksella muutetaan tuote-eritelmän 5 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska sillä ei muuteta tuotteen olennaisia ominaisuuksia. Sillä ainoastaan selkeytetään osion sanamuotoa. Näin ollen tämä muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuun tyyppiin.

PERUSTELUT:

Käsitettä "viinitarhalohko" tarvitaan näiden tuotosta koskevien rajoitusten soveltamisessa.

Poistettuja kohtia ei katsota tarpeellisiksi, koska ne ovat itsestään selviä.

### 5. Viininvalmistuksessa käytettävien lajikkeiden uudelleenluokittelu

MUUTOS:

Lajikkeet on luokiteltu uudelleen. Ainoana pääasiallisena lajikkeena on "Tinta del País", ja muut lajikkeet ovat lisälajikkeita.

Tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa on muutettu vastaavasti.

Kyseessä on vakiomuutos, koska sillä ei muuteta SAN-nimityksen "Arlanza" saaneen viinin olennaisia ominaisuuksia, jotka ovat tulosta ympäristö- ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutuksesta ja joissa Tinta del País -lajike on edelleen SAN-nimityksen saaneiden viinien perustana. Muutos ei mitätöi yhteyttä, minkä vuoksi se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuun luokkaan.

PERUSTELUT:

"Tinta del País" on alueella eniten esiintyvä lajike, ja se muodostaa yli 90 prosenttia alueen viiniköynnöksistä. Se on siksi SAN-nimityksen "Arlanza" saaneiden viinien perusta. Muutoksen tarkoituksena on ainoastaan mukauttaa tuote-eritelmä tämän SAN-merkinnän kattamien viinien tämänhetkiseen tilanteeseen.

## 6. Tiettyihin poikkeuksiin tehtävät muutokset

MUUTOS:

Tuote-eritelämään sisällytetään mahdollisuus alentaa rypäleiden potentiaalista alkoholipitoisuutta enintään yhdellä prosenttiyksiköllä, jos on olemassa tekniset perusteet sille, että tämä ei vaikuta raaka-aineen laatuun. Tätä alentamista ei saa missään olosuhteissa yhdistää enimmäistuotosten kasvuun.

Muutoksella muutetaan tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan 1 alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on pieni muutos, jonka avulla voidaan valvoa lopputuotteen laatua. Suojatun tuotteen ominaisuudet eivät muutu, ja lisäksi muutoksella voidaan taata, että nämä ominaisuudet saavutetaan joka vuosi. Siksi tämän muutoksen ei katsota kuuluvan mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn tyyppiin.

PERUSTELUT:

Kokemus on osoittanut, että jokainen tuotantovuosi on erilainen ja että viiniköynnökset altistuvat monille ympäristötekijöille (kuten lämpötila, sademäärä, odottamaton halla, tuholaiset ja taudit), jotka vaikuttavat rypäleiden määrään ja laatuun.

Tämän vaihtoehdon käyttöönotto katsottiin tarpeelliseksi, jotta rypäleiden potentiaalista alkoholipitoisuutta voidaan vähentää.

## 7. Perustelu pullottamiselle alkuperäpaikassa

MUUTOS:

Uudella sanamuodolla perustellaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 4 artiklan 2 kohdan mukaisesti, miksi pakkaamisen (pullotuksen) on tapahduttava rajatulla alueella. Lisäksi on poistettu kohta, jossa kielletään sellaisten pakkausten käyttö, jotka vaikuttavat SAN-merkityn tuotteen laatuun tai arvostukseen.

Tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan 2 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa on muutettu.

Tämä käytäntö oli jo pakollinen, ja siten tämä muutos ei tuo kaupan pitämiseen mitään lisärajoituksia. Näin ollen tämän muutoksen katsotaan olevan vakiomuutos, sillä se ei kuulu mihinkään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn tyyppiin.

PERUSTELUT:

Ensimmäinen muutos on vain sanamuodon muutos, jolla varmistetaan voimassa olevan lainsäädännön noudattaminen.

Mitä tulee toiseen muutokseen, SAN-nimityksen "Arlanza" soveltamisalaan kuuluvat viinit myydään pulloissa. Niitä voidaan myydä muissa pakkauksissa vain poikkeustapauksissa edellyttäen, että se ei vaikuta niiden laatuominaisuuksiin. Näin voidaan vastata paremmin tiettyjen ulkomaanmarkkinoiden vaatimuksiin.

## 8. Merkintöjä koskevien määräysten päivitys

MUUTOS:

Otetaan käyttöön käsitteet "vino de pueblo" (kyläviini) ja "fermentado en barrica" (tynnyrissä kypsytetty) sekä merkintöjä koskevien vaatimusten uusi sanamuoto.

Tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan 3 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa on muutettu.

Kyseessä on vakiomuutos, koska kuluttajat saavat näistä vapaaehtoisista merkintätiedoista lisätietoja siitä, mistä tuote on peräisin ja miten se on valmistettu. Ne eivät kuitenkaan missään tapauksessa rajoita kauppaa. Siksi tämän muutoksen ei katsota kuuluvan mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn tyyppiin.



**PERUSTELUT:**

Toimivaltainen viranomainen on hiljattain vahvistanut sääntöjä pienempään maantieteelliseen yksikköön liittyvien ilmausten, kuten "vino de pueblo" (kyläviini), käyttämisestä viineissä, joiden valmistukseen käytetyistä rypäleistä vähintään 85 prosenttia on peräisin kyseisen kunnan tai pienemmän paikallisen yksikön alueella sijaitsevilta viljelylohkoilta. Tämä muutos on perusteltu, sillä yhä useammat kuluttajat haluavat tietoa viinin tarkasta alkuperästä SAN-alueen sisällä.

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 55 artiklan 2 kohdan mukaan pakkausmerkinnässä voidaan mainita pienempi maantieteellinen yksikkö, jos kyseinen yksikkö on määritelty tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa.

Ilmauksella "fermentado en barrica" merkityt viinit on tuotettu kyseisellä alueella, mutta niissä ei aiemmin voitu käyttää tätä viittausta.

Uuteen sanamuotoon ei sisälly uusia vaatimuksia. Sen avulla osiosta on lähinnä tehty helpommin ymmärrettävä.

**9. Tuote-eritelmän tarkastamista koskevan osion mukautus****MUUTOS:**

Muutetaan tuote-eritelmän 9 kohdan sanamuotoa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuun tyyppiin.

**PERUSTELUT:**

Tuote-eritelmä yhdenmukaistetaan 17. joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1306/2013 sekä 17. lokakuuta 2018 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/34 ja erityisesti sen 19 artiklan kanssa. Kyseisessä artiklassa vahvistetaan, miten toimivaltaisen valvontaviranomaisen tai valvontaelimen on tehtävä vuotuinen tarkastus, jonka tavoitteena on tarkistaa tuote-eritelmässä esitettyjen edellytysten täyttyminen. Muutos on osa välttämätöntä päivitystä, joka tuote-eritelmään on tehtävä, jotta voidaan varmistaa sen noudattavan UNE-EN-ISO 17065 -standardissa määriteltyjä kriteerejä.

**YHTENÄINEN ASIAKIRJA****1. Tuotteen nimi**

"Arlanza"

**2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

**3. Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

**4. Viini(e)n kuvaus**

VIINI – Valkoviinit

— Valkoviinit: Värisävy vaihtelee hopeankeltaisesta kullankeltaiseen, ja viini on läpinäkyvää ja/tai kirkasta eikä siinä ole sakkaa. Tuoksu on hedelmäinen. Maultaan viini on tasapainoinen ja raikas.

— Kypsytyt viinit: Värisävy vaihtelee hopeankeltaisesta kullankeltaiseen, ja viini on läpinäkyvää ja/tai kirkasta eikä siinä ole sakkaa. Tuoksu on hedelmäinen, ja siinä voi olla myös puumaisia aromeja. Maultaan viini on tasapainoinen ja raikas, ja siinä saattaa olla havaittavissa puutynnyrissä kypsytyksen maku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

#### VIINI – Roseeviinit

— Roseeviinit: Värisävy vaihtelee sipulinkuoren väristä mansikanpunaiseen, ja viini on läpinäkyvää ja/tai kirkasta eikä siinä ole sakkaa.

Tuoksulle on ominaista punaisten ja/tai tummien hedelmien aromi. Maultaan viini on raikas ja tasapainoinen.

— Kypsytyt roseeviinit: Värisävy vaihtelee sipulinkuoren väristä vadelmanpunaiseen, ja siinä on kypsytyksen synnyttämiä vivahteita. Viini on läpinäkyvää ja/tai kirkasta eikä siinä ole sakkaa. Tuoksulle on ominaista tuoreiden hedelmien ja/tai punaisen hillon aromi sekä puumaiset vivahteet. Maultaan viini on raikas ja tasapainoinen.

(\*) Yli vuoden ajan kypsytetyt viinit eivät saa ylittää haihtuvien happojen pitoisuuden enimmäismäärää, joka lasketaan seuraavasti: 1 gramma litraa kohden 10 tilavuusprosenttiin asti ja 0,06 grammaa litraa kohden jokaista 10 prosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden. Haihtuvien happojen pitoisuus ei missään tapauksessa saa ylittää 1,08 grammaa litraa kohden etikahappona ilmaistuna.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

#### VIINI – Punaviinit

Värisävy vaihtelee punaviolettista purppuranpunaiseen, ja reunan väristä näkee, että kyseessä on nuori viini. Viini on läpinäkyvää eikä siinä ole sakkaa.

Tuoksulle on ominaista keskimääräisen tai erityisen intensiivinen punaisten ja/tai tummien hedelmien aromi. Maultaan viini on tasapainoinen ja raikas.

(\*) Yli vuoden ajan kypsytetyt viinit eivät saa ylittää haihtuvien happojen pitoisuuden enimmäismäärää, joka lasketaan seuraavasti: 1 gramma litraa kohden 10 tilavuusprosenttiin asti ja 0,06 grammaa litraa kohden jokaista 10 prosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden. Haihtuvien happojen pitoisuus ei missään tapauksessa ylittää 1,2 grammaa litraa kohden etikahappona ilmaistuna.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

#### VIINI – Kypsytyt punaviinit

Värisävy vaihtelee granaatinpunaisesta tilienpunaiseen, ja siinä on kypsytyksen synnyttämiä vivahteita. Viini on läpinäkyvää eikä siinä ole sakkaa. Tuoksulle on ominaista tasapainoinen puun ja hedelmien aromi, jonka voimakkuus riippuu kypsytyksen kestosta. Maku on kuiva ja tasapainoisen hapokas.

(\*) Yli vuoden ajan kypsytyt viinit eivät saa ylittää haihtuvien happojen pitoisuuden enimmäismäärää, joka lasketaan seuraavasti: 1 gramma litraa kohden 10 tilavuusprosenttiin asti ja 0,06 grammaa litraa kohden jokaista 10 prosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden. Haihtuvien happojen pitoisuus ei missään tapauksessa saa ylittää 1,2 grammaa litraa kohden etikkahappona ilmaistuna.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	16,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

#### Erityinen viininvalmistusmenetelmä

- Rypäleiden potentiaalinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 prosenttia valkoisissa lajikkeissa ja 11,5 prosenttia punaisissa lajikkeissa.
- Uuttamisen enimmäistuotos on 72 litraa / 100 kilogrammaa rypäleitä.
- Kypsytyksen alkamisajankohdaksi katsotaan Crianza-, Reserva- ja Gran Reserva -nimityksiä käyttävissä viineissä satovuoden marraskuun 1. päivä.

#### Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

Valkoviinit on valmistettava ainoastaan valkoisista lajikkeista Albillo ja Viura.

Roseeviinit on valmistettava seuraavista lajikkeista: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor ja Viura. Punaisten lajikkeiden osuuden on oltava vähintään 50 prosenttia.

Punaviinit on valmistettava ainoastaan punaisista lajikkeista Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot ja Petit Verdot.

Valmistukseen liittyvät käytännöt

Viiniköynnösten vähimmäistiheys: 2 000 köynnöstä hehtaaria kohden

b. *Enimmäistuotokset*

Valkoiset rypälelajikkeet

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

72 hehtolitraa hehtaaria kohden

Punaiset rypälelajikkeet

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

50,40 hehtolitraa hehtaaria kohden

**6. Rajattu maantieteellinen alue**

Burgosin maakunta:

Avellanosa de Muñó ja ”pienemmät paikalliset yhteisöt”: Pinedillo, Paules del Agua ja Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera (maarekisteriin kirjattu alue 518) ja ”pienempi paikallinen yhteisö” Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias ja ”pienempi paikallinen yhteisö” Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma ja seuraavat ”pienemmät paikalliset yhteisöt”: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua ja Villoviado; Los Balbases (maarekisteriin kirjattu alue 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte ja ”pienempi paikallinen yhteisö” Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentevedra, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco ja ”pienempi paikallinen yhteisö” Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez ja ”pienempi paikallinen yhteisö” Villafuertes; Villaverde del Monte ja Zael.

Palencian maakunta:

Baltanás ja ”pienempi paikallinen yhteisö” Valdecañas de Cerrato, Cobos de Cerrato, Cordovilla la Real, Espinosa de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hornillos de Cerrato, Palenzuela, Quintana del Puente, Tabanera de Cerrato, Torquemada, Villahán ja Villodrigo.

Los Balbasesin kunnassa ainoastaan maarekisteriin kirjattu alue 523 soveltuu viininviljelyyn. Ciruelos de Cerveran kunnassa ainoastaan maarekisteriin kirjattu alue 518 soveltuu viininviljelyyn.

**7. Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

**8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Vaihteleva mannerilmasto (päivä- ja yölämpötilojen ero on suuri) ja korkeus ovat tärkeimmät fyysiset tekijät erityisesti rypäleiden kypsymisprosessissa (joka on hidas ja viivästynyt). Lisäksi alueen tuotos on alhainen, koska viiniköynnökset istutetaan harvaan ja niitä harvennetaan merkittävästi. Näissä olosuhteissa Tinta del País -lajikkeen ominaisuudet muodostuvat hyvin erityisiksi, mikä erottaa kyseisen alueen muista alueista (suuri määrä polyfenoleja ja aromaattisia lähtöaineita sekä alkoholin ja voimakkaan hapokkuuden ihanteellinen tasapaino). Viineissä on runsaasti polyfenoleja, ja ne ovat täyteläisiä ja hapokkaita, minkä vuoksi ne soveltuvat erityisen hyvin kypsytykseen.

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

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viininvalmistusprosessiin kuuluvat viinin pulloitus ja jalostus. Siksi tässä tuote-eritelmässä kuvatut aistinvaraiset, fyysiset ja kemialliset ominaisuudet voidaan taata vain, jos kaikki viinin käsittelyyn liittyvät toimet toteutetaan tuotantoalueella. Viinien pulloitus on yksi kriittisistä tekijöistä, joiden avulla saavutetaan tuote-eritelmässä määritetyt ominaisuudet. Tämän vuoksi ja myös laadun varmistamiseksi ja alkuperän ja valvonnan takaamiseksi pulloituksen on tapahduttava tuotantoalueella sijaitsevilla viinitiloilla.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

- Kaikkien SAN-tunnuksella suojattujen viinien etiketissä on oltava selkeästi näkyvillä maantieteelliseen alueeseen viittaava nimi "Arlanza". Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan a kohdassa tarkoitettu perinteinen ilmaisu on *Denominación de Origen* ("alkuperänimitys").
- Vuosikerta on merkittävä etikettiin, vaikka viiniä ei olisi kypsytetty.
- Puna- ja roseeviinien merkinnöissä voidaan käyttää seuraavia perinteisiä ilmaisuja: "Crianza", "Reserva", "Gran Reserva" ja "Roble", mikäli ne ovat sovellettavan asiaankuuluvan lainsäädännön mukaisia.
- SAN-nimityksen "Arlanza" soveltamisalaan kuuluvien puna- ja roseeviinien etiketissä voidaan käyttää ilmaisua "Roble", jos ne ovat sovellettavan voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.
- Viinien etiketissä voidaan käyttää ilmaisua "Fermentado en barrica" voimassa olevaa lainsäädäntöä noudattaen.
- Joulukuun 17. päivänä 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 120 artiklan 1 kohdan g alakohdan mukaan voidaan käyttää sellaisen toisen maantieteellisen yksikön nimeä, joka on pienempi kuin yhtenäisen asiakirjan 5 kohdassa määritellyn rajatun maantieteellisen alueen perustana oleva alue (kunnat ja "pienemmät paikalliset yhteisöt"), yhdessä ilmaisun "Vino de Pueblo" kanssa, jos vähintään 85 prosenttia viininvalmistuksessa käytetyistä rypäleistä on peräisin kyseisessä pienemmässä maantieteellisessä yksikössä sijaitsevista lohkoista.

#### **Linkki tuote-eritelmään**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+ARLANZA+Rev+1.docx/6c7b99b4-7da4-273d-cab8-a8a11e3df07d](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+ARLANZA+Rev+1.docx/6c7b99b4-7da4-273d-cab8-a8a11e3df07d)

---

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

(2020/C 437/13)

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

TIEDONANTO VAKIOMUUTOKSESTA YHTENÄISEEN ASIAKIRJAAN

**”RIBERA DEL GUADIANA”**

**PDO-ES-A1295-AM03**

**Tiedonannon päivämäärä: 29.9.2020**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**1. Uusien viinityyppien nimet**

MUUTOS:

Niihin valko-, rosee- ja punaviineihin, joiden valmistuksessa ei käytetä puutynnyreitä, lisätään merkintä *joven* (”nuori”).

Muista viineistä poiketen tätä viinityyppiä ei ole nimetty erikseen tuote-eritelmän aiemmissa versioissa. Jotta kaikki valmistetut viinityypit voidaan merkitä omalla määritteellään, otetaan käyttöön termi *joven* sellaisten valko-, rosee- ja punaviinien yhteydessä, joita ei ole kypsytetty puutynnyrissä.

Tietyntyyppiseen punaviiniin viittaava ilmaisu *otras elaboraciones en barrica* (tarkoittaa ”säilytettävää viiniä”, joka soveltuu kypsytettäväksi pullossa) korvataan ilmaisulla *vino de guarda* (”muut tynnyriviinit”).

Muutos koskee tuote-eritelmän osioita 2 ja 3 sekä yhtenäisen asiakirjan 4 ja 5 a) kohtaa.

Muutos katsotaan vakiomuutokseksi, koska se ei liity mihinkään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyn tapaukseen.

PERUSTELUT:

Käyttämällä termiä *joven* nämä viinit erotetaan viineistä, joita on kypsytetty eri pituisia aikoja puutynnyrissä.

Ilmaisun *vino de guarda* käyttöönotto on perusteltua siksi, että juuri mitään viinejä ei ole luokiteltu *otras elaboraciones en barrica* -viineiksi sen jälkeen, kun tuote-eritelmä laadittiin vuonna 2011, koska toimijat eivät tunne tämän määritteen merkitystä riittävästi. Markkinoilla olisi kuitenkin kysyntää viineille, joissa on vähemmän puumaisia vivahteita kuin muissa puutynnyrissä kypsytetyissä viineissä.

**2. Alkoholi- ja sokeripitoisuutta sekä haihtuvien happojen pitoisuutta koskevat muutokset**

MUUTOS:

Tekstiin on tehty seuraavat muutokset:

— ”Nuoret” eli *joven*-tyyppiset valkoviinit:

— Kokonaisalkoholipitoisuudeksi on määritetty 9–15 tilavuusprosenttia.

— Todellisen alkoholipitoisuuden alarajaa lasketaan kymmenestä yhdeksään tilavuusprosenttiin.

— Puuastioissa valmistetut valkoviinit:

— Kokonaisalkoholipitoisuudeksi on määritetty 9–15 tilavuusprosenttia.

— Todellisen alkoholipitoisuuden alarajaa lasketaan kymmenestä yhdeksään tilavuusprosenttiin *fermentado en barrica* -tyypin (”tynnyrissä fermentoitu”) osalta.

— Todellisen alkoholipitoisuuden alarajaa lasketaan 12,5:stä yhdeksään tilavuusprosenttiin seuraavien viinityyppien osalta: *crianza* (kypsytetty vähintään 18 kuukautta), *reserva* (kypsytetty vähintään kaksi vuotta) ja *gran reserva* (kypsytetty vähintään neljä vuotta).

— Parametri ”pelkistävien sokerien kokonaispitoisuus” korvataan parametrilla ”kokonaissokeripitoisuus”.

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

- Uutena on lisätty puolikuiva alatyyppejä, ja sille on määritetty arvot.
- Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus lasketaan nyt tilavuusprosentteina ilmaistun kokonaisalkoholipitoisuuden perusteella.
- Roseeviinit:
  - Kokonaisalkoholipitoisuudeksi on määritetty 9–15 tilavuusprosenttia.
  - Todellisen alkoholipitoisuuden alarajaa lasketaan yhdestätoista yhdeksään tilavuusprosenttiin.
  - Parametri ”pelkistävien sokerien kokonaispitoisuus” korvataan parametrilla ”kokonaissokeripitoisuus”.
  - Uusina on lisätty puolikuiva, puolimakea ja makea alatyyppejä, ja niille on määritetty arvot.
- ”Nuoret” eli *joven*-tyyppiset punaviinit:
  - Kokonaisalkoholipitoisuudeksi on määritetty 11–15 tilavuusprosenttia.
  - Todellisen alkoholipitoisuuden alarajaa lasketaan kahdestatoista yhteentoista tilavuusprosenttiin.
  - Parametri ”pelkistävien sokerien kokonaispitoisuus” korvataan parametrilla ”kokonaissokeripitoisuus”.
  - Uusina on lisätty puolikuiva, puolimakea ja makea alatyyppejä, ja niille on määritetty arvot.
- Puutynnyreissä valmistetut punaviinit:
  - ”Muita tynnyriviinejä” tarkoittavan *otras elaboraciones en barrica* -tyypin nimi on muutettu muotoon *vino de guarda* (tarkoittaa ”säilytettävää viiniä”, joka soveltuu kypsytettäväksi pullossa).
  - Kokonaisalkoholipitoisuudeksi on määritetty 11–15 tilavuusprosenttia.
  - Todellisen alkoholipitoisuuden alarajaa lasketaan kahdestatoista yhteentoista tilavuusprosenttiin seuraavien viinityyppien osalta: *fermentado en barrica* (tynnyrissä kypsytetty) ja *tinto roble* (tammitynnyrissä kypsytetty punaviini).
  - Todellisen alkoholipitoisuuden alarajaa lasketaan 12,5:stä yhteentoista tilavuusprosenttiin seuraavien viinityyppien osalta: *crianza* (kypsytetty vähintään kaksi vuotta), *reserva* (kypsytetty vähintään kolme vuotta) ja *gran reserva* (kypsytetty vähintään viisi vuotta).
  - Parametri ”pelkistävien sokerien kokonaispitoisuus” korvataan parametrilla ”kokonaissokeripitoisuus”.
  - Uutena on lisätty puolikuiva alatyyppejä, ja sille on määritetty arvot.
  - Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus lasketaan nyt tilavuusprosentteina ilmaistun kokonaisalkoholipitoisuuden perusteella.

Muutos koskee tuote-eritelmän osiota 2 ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutos katsotaan vakio muutokseksi, koska se ei liity mihinkään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

#### PERUSTELUT:

Viinimarkkinat ovat muuttuneet merkittävästi sen jälkeen, kun tuote-eritelmiä laadittiin vuonna 2011, ja nykyään markkinoilla on yhä enemmän kysyntää vähemmän alkoholia sisältäville viineille sekä uusille viinityypeille, joiden kokonaissokeripitoisuus on suurempi.

Tätä alkuperänimitystä käyttävät toimijat haluaisivat myös, että suurin osa tuote-eritelmässä vahvistetuista analyttisistä raja-arvoista yhdenmukaistettaisiin lakisääteisten vaatimusten kanssa siten, että yksittäiset toimijat voivat halutessaan noudattaa tiukempia vaatimuksia.

Kaikkien uusien alatyyppeiden rikkidioksidin sallitaksi enimmäispitoisuudeksi on vahvistettu EU:n lainsäädännössä sallittu (alatyyppeiden sokeripitoisuutta vastaava) enimmäispitoisuus.

### 3. Aistinvaraisiin kuvauksiin tehdyt muutokset

#### MUUTOS:

Valvontaelin on akkreditoitu standardin UNE EN 170025 (Espanjassa hyväksytty standardi ISO/IEC 17025) mukaisesti, minkä seurauksena aistinvaraiseen tutkimusmenetelmään on tehty muutoksia, joiden vuoksi on tehtävä myös seuraavat muutokset:

- Makua ilmaisevaa parametria kutsutaan nyt aromi-parametriksi.
- Tasapainoa ilmaisevaa parametria kutsutaan nyt makutasapaino-parametriksi.
- Tuoksujen ja aromien luetteloon on lisätty ilmaisut ”kukkainen” ja ”fermentoinnista peräisin oleva”.
- Puolikuivien, puolimakeiden ja makeiden viinien makutasapaino-parametrin kuvakseen on lisätty, että viineissä voi olla hieman makeutta.

- Uusia sävyjä on lisätty.
- Värin voimakkuutta kuvaavan parametrin espanjankielinen nimitys *intensidad* on muutettu muotoon *capa* (espanjankielinen termi "capa" tarkoittaa kirjaimellisesti viittaa, ja sitä käytetään yleisesti viitattaessa värin voimakkuuteen).

Muutos koskee tuote-eritelmän osiota 2 ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutos katsotaan vakiomuutokseksi, koska se ei liity mihinkään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

PERUSTELUT:

Alkuperänimityksen "Ribera del Guadiana" sääntelyneuvosto (Vincal Laboratorios) akkreditoitiin 31. heinäkuuta 2015 viinien aistinvaraisia tutkimuksia koskevan standardin UNE-EN ISO/IEC 17025 mukaisesti.

Akkreditoinnin johdosta on tehty seuraavat muutokset:

ERI AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN ANALYSOINNIN KÄYTETTYJEN PARAMETRIEN UUELLEEN NIMEÄMINEN

Elimen oli kehitettävä tutkimusmenetelmä saadakseen akkreditoinnin. Tämän menetelmän liitteenä olevien teknisten tietojen mukaan makua koskevan parametrin yhteydessä analysoidavat tekijät ("makea", "happoinen", "alkoholinen", "hiilihappoinen") kuuluivat tuote-eritelmän aiemmassa versiossa tasapainoa koskevaan osioon.

Samaten nykyisen aromia koskevan parametrin yhteydessä analysoidavat määritteet ("hedelmäinen", "kukkainen", "fermentoinnista peräisin oleva", "puumainen" ja "paahteinen") kuuluivat aiemmassa versiossa makua koskevan parametrin yhteyteen.

Tämän myötä on tehty seuraavat muutokset:

- Makua ilmaisevaa parametria kutsutaan nyt aromi-parametriksi.
- Tasapainoa ilmaisevaa parametria kutsutaan nyt makutasapaino-parametriksi.

UUSIEN AISTINVARAISTEN MÄÄRITTEIDEN LISÄÄMINEN

Akkreditoidussa tutkimusmenetelmässä tuoksua ja aromia arvioidaan erikseen. Tietyistä lajikkeista valmistettujen viinien yhteydessä on havaittu, että kukkainen ja fermentoinnista peräisin oleva tuoksu ja aromi (jotka eivät sisällyneet tuote-eritelmän aiempaan versioon) ovat kyseisten viinien toistuvia ominaispiirteitä.

Tämän myötä on tehty seuraavat muutokset:

- Määritteet "kukkainen" ja "fermentoinnista peräisin oleva" on lisätty sellaisten valko-, rosee- ja punaviinien mahdollisiksi tuoksuominaisuuksiksi, joiden valmistuksessa ei ole käytetty puuastioita.
- Määritteet "kukkainen" ja "fermentoinnista peräisin oleva" on lisätty sellaisten valko-, rosee- ja punaviinien mahdollisiksi aromiominaisuuksiksi, joiden valmistuksessa ei ole käytetty puuastioita.

VIINILUOKAN UUSIEN ALATYYPPIEN AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN LISÄÄMINEN

Eri viinityypeihin lisätyille uusille alatyypeille eli puolikuivalle, puolimakealle ja makealle alatyypille oli tarpeen määrittää aistinvaraiset ominaisuudet.

#### 4. Viininvalmistusmenetelmiä koskevat muutokset

MUUTOS:

- Tekstiin on lisätty uusien alatyypien (puolikuiva, puolimakea ja makea) valmistusmenetelmät.
- *Fermentado en barrica*-, *tinto roble*-, *vino de guarda*-, *crianza*-, *reserva*- ja *gran reserva* -viinityyppien (eli viinityyppien, joita kypsytetään eri pituisia aikoja puuastioissa) kypsytyksajan vakioimiseksi tekstiin on lisätty kypsytyksen alkupäivämäärä.
- Viinien kypsytystynnyreiden koon vakioimiseksi kokoa on kasvatettu *tinto roble*- ja *vino de guarda* -viinityypeille laissa sallitun enimmäiskoon mukaiseksi.
- *Fermentado en barrica* -tyyppisten valko- ja punaviinien osalta on poistettu maininta osittaisesta fermentoinnista.

Muutos koskee tuote-eritelmän osiota 3 ja yhtenäisen asiakirjan 5 a) kohtaa.

Muutos katsotaan vakiomuutokseksi, koska se ei liity mihinkään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.



## PERUSTELUT:

Aiemmassa tuote-eritelmässä alatyypit ”puolikuiva”, ”puolimakea” ja ”makea” mainittiin vain nuorten valkoviinien yhteydessä, ja siinä todettiin, että nämä viinit olisi valmistettava sovellettavien sääntöjen mukaisesti. Nyt kun nämä alatyypit on otettu käyttöön myös muiden viinityyppien yhteydessä, on tarpeen täsmentää, mitä nämä kyseiset sovellettavat säännöt ovat.

Tuote-eritelmässä ei ollut aiemmin määritetty puuastioissa kypsytettävien viinien kypsytyksajan alkamisajankohtaa, joskin sääntelyneuvostolla on ollut oma sääntö, jonka mukaan kypsytyksen alkupäivä määritetään tuotantoalueen tavanomaisen (yleensä elo-syyskuuhun ajoittuvan) sadonkorjuukauden perusteella. On järkevää tehdä tästä säännöstä vakiokäytäntö ja sisällyttää se tuote-eritelmään.

Toimijat ovat pyytäneet astioiden kokoa koskevien sääntöjen yhdenmukaistamista laissa säädettyjen raja-arvojen kanssa siitä lähtien, kun alkuperänimitysjärjestelmä otettiin käyttöön, eli vuodesta 2011, jolloin tämän tuotteen tuote-eritelmä laadittiin.

Mahdollisuus valmistaa osittain tynnyrissä kypsytettyjä viinejä on poistettu, koska kaikki viinivalmistamot, jotka fermentoivat viinejä tynnyrissä, pitävät viinit tammitynnyreissä koko fermentointiprosessin ajan eivätkä koskaan sekoita niitä viineihin, joita ei ole fermentoitu tynnyrissä.

## 5. Takuumerkkityypit

## MUUTOS:

Tämän muutoksen myötä vahvistetaan kunkin viinityypin yhteydessä käytettävä takuumerkkityyppi.

Muutos koskee tuote-eritelmän osiota 8 ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Muutos katsotaan vakiomuutokseksi, koska se ei liity mihinkään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määritellyn tapaukseen.

## PERUSTELUT:

Kullekin viinityypille on määritettävä tietyn tyyppinen takuumerkki. Näin ollen tämän muutoksen myötä

- vahvistetaan *fermentado en barrica* -viinityypin takuumerkin tyyppi (tälle viinityypille ei ollut vielä määritetty takuumerkin tyyppiä)
- vahvistetaan, että *joven*-viinien yhteydessä käytettävä takuumerkkityyppi on *cosecha* (vintage), jotta nämä kaksi termiä eivät aiheuta sekaannusta.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

### 1. Tuotteen nimi

Ribera del Guadiana

### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

### 4. Viini(e)n kuvaus

## VALKOVIINI

Ulkonäkö

Kirkkaus: Kirkas tai sisältää hieman tartraatteja. Sävy: Vaihtelee keltaisesta kullanväriseen.

Nenällä aistittavat ominaisuudet

Tuoksu: Tuoksussa voi olla hedelmäisiä, kukkaisia, fermentoinnista peräisin olevia tai puumaisia ja paahteisia sävyjä.

Kitalaella aistittavat ominaisuudet

Aromi: Aromissa voi olla hedelmäisiä, kukkaisia, fermentoinnista peräisin olevia tai puumaisia ja paahteisia sävyjä.

Makutasapaino: Alkoholin ja happojen suhde on tasapainossa; mahdollisesti hieman makeutta. Jälkimaku: pitkäkestoinen ja aromaattinen jälkimaku.

\* Rikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 240 mg/l sellaisten viinien osalta, joiden sokeripitoisuus on 5 g/l tai suurempi.

\* Sellaisten valkoviinien, joiden valmistuksessa on käytetty puuastioita, haihtuvien happojen enimmäispitoisuus on 1 g/l, kun viinin alkoholipitoisuus on enintään 10 tilavuusprosenttia, ja jokaista tämän ylittävää tilavuusprosenttia kohden haihtuvien happojen enimmäispitoisuus kasvaa 0,06 g:lla/l siten, että enimmäisraja on 1,08 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

ROSEEVIIINIT

Ulkonäkö

Kirkkaus: Kirkas tai sisältää hieman tartraatteja. Sävy: Vaihtelee vaaleanpunaisesta oranssiin, voi sisältää myös punertavia vivahteita.

Nenällä aistittavat ominaisuudet

Tuoksu: Tuoksussa voi olla hedelmäisiä, kukkaisia, fermentoinnista peräisin olevia tai puumaisia ja paahteisia sävyjä.

Kitalaella aistittavat ominaisuudet

Aromi: Aromissa voi olla hedelmäisiä, kukkaisia, fermentoinnista peräisin olevia tai puumaisia ja paahteisia sävyjä.

Makutasapaino: Alkoholin ja happojen suhde on tasapainossa; mahdollisesti hieman makeutta. Jälkimaku: pitkäkestoinen ja aromaattinen jälkimaku.

\* Rikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 240 mg/l sellaisten viinien osalta, joiden sokeripitoisuus on 5 g/l tai suurempi.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

PUNAVIIINI

Ulkonäkö

Kirkkaus: Kirkas tai sisältää hieman tartraatteja tai väriaineita. Sävy: Vaihtelee violetista tiilenpunaiseen; värin voimakkuus on hyvä.

Nenällä aistittavat ominaisuudet

Tuoksu: Tuoksussa voi olla hedelmäisiä, kukkaisia, fermentoinnista peräisin olevia tai puumaisia ja paahteisia sävyjä.

Kitalaella aistittavat ominaisuudet

Aromi: Aromissa voi olla hedelmäisiä, kukkaisia, fermentoinnista peräisin olevia tai puumaisia ja paahteisia sävyjä.

Makutasapaino: Alkoholin ja happojen suhde on tasapainossa; mahdollisesti hieman makeutta. Jälkimaku: pitkäkestoinen ja aromaattinen jälkimaku.

\* Rikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 190 mg/l sellaisten viinien osalta, joiden sokeripitoisuus on 5 g/l tai suurempi.

\* Sellaisten punaviinien, joiden valmistuksessa on käytetty puuastioita, haihtuvien happojen enimmäispitoisuus on 1 g/l, kun viinin alkoholipitoisuus on enintään 10 tilavuusprosenttia, ja jokaista tämän ylittävää tilavuusprosenttia kohden haihtuvien happojen enimmäispitoisuus kasvaa 0,06 g:lla/l siten, että enimmäisraja on 1,2 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

#### Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puristettaessa rypälemehua tai viiniä ja erotettaessa se hedelmämassasta paineen on oltava sopiva, jotta varmistetaan, että puristettava viinimäärä on enintään 70 litraa 100:aa rypälekilogrammaa kohden.

*Fermentado en barrica* -tyyppiset valko- ja punaviinit fermentoidaan tammitynnyreissä, jotka ovat vetoisuudeltaan enintään 600 litraa.

*Tinto robe* -viinejä kypsytetään 90 päivää, joista vähintään 60 päivää tammitynnyreissä, jotka ovat vetoisuudeltaan enintään 600 litraa.

*Vino de guarda* -viinejä kypsytetään 365 päivää, joista vähintään 60 päivää tammitynnyreissä, jotka ovat vetoisuudeltaan enintään 600 litraa.

Nämä kypsytyssajat alkavat keruuvuoden lokakuun 1. päivänä.

### b. Enimmäistuotokset

Valkoiset lajikkeet

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaarilta

84 hehtolitraa hehtaarilta

Punaiset lajikkeet

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaarilta

70 hehtolitraa hehtaarilta

## 6. Rajattu maantieteellinen alue

— TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (Guadiana-joen vasen puoli), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros ja Villalba de los Barros.

— MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso ja Zafra.

- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (Guadiana-joen oikea puoli), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena ja Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés ja Villar del Rey.
- MONTÁNCHÉZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías ja Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero ja Guadalupe Valdecaballeros.

## 7. Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

PARDINA – JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TEMPRANILLO – TINTO FINO

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Valkoviinit

Välimerellinen ilmasto on muovannut alueen viineistä tietyntyyppisiä.

Valkoviinien erinomaisuus johtuu niiden erityisestä luonteesta: ne ovat hedelmäisiä ja aromaattisia, ja niiden happopitoisuus on melko suuri.

Sademäärät ovat vähäisiä rypäleiden viljelykauden kriittisissä vaiheissa, mikä pienentää sienitautien riskiä ja vaikuttaa siten suoraan rypäleistä valmistettävien viinien laatuun.

Roseeviinit

Välimerellinen ilmasto on muovannut alueen viineistä tietyntyyppisiä.

Tällaisissa olosuhteissa viineissä on runsaasti tanniineja ja väriaineita, ja niiden alkoholipitoisuus on hyvä ja happopitoisuus sopiva. Rypäleiden kypsyyden ansiosta viineihin kehittyy ainutlaatuinen aromaattinen profiili.

Sademäärät ovat vähäisiä rypäleiden viljelykauden kriittisissä vaiheissa, mikä pienentää sienitautien riskiä ja vaikuttaa siten suoraan rypäleistä valmistettävien viinien laatuun.

Ne punaiset lajikkeet, jotka eivät kuulu alueen kotoperäisiin lajikkeisiin, ovat sopeutuneet alueen olosuhteisiin, ja niistä saatavat viinit ovat ainutlaatuisia.

Punaviinit

Välimerellinen ilmasto on muovannut alueen viineistä tietyntyyppisiä.

Tällaisissa olosuhteissa viineissä on runsaasti tanniineja ja väriaineita, ja niiden alkoholipitoisuus on hyvä ja happopitoisuus sopiva. Rypäleiden kypsyyden ansiosta viineihin kehittyy ainutlaatuinen aromaattinen profiili.

Sademäärät ovat vähäisiä rypäleiden viljelykauden kriittisissä vaiheissa, mikä pienentää sienitautien riskiä ja vaikuttaa siten suoraan rypäleistä valmistettävien viinien laatuun.

Ne punaiset lajikkeet, jotka eivät kuulu alueen kotoperäisiin lajikkeisiin, ovat sopeutuneet alueen olosuhteisiin, ja niistä saatavat viinit ovat ainutlaatuisia.

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

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Kaikki pakkaukset, joissa alkuperänimityksellä "Ribera del Guadiana" suojatut viinit saatetaan markkinoille, on merkittävä suojatulla nimellä sovellettavan EU:n lainsäädännön mukaisesti.

Pakkauksessa on oltava myös numeroitu takuumerkki, jonka tyyppi riippuu kyseiselle viinityypille määritetystä takuumerkkityypistä. Nämä sääntelyneuvoston toimittamat takuumerkit todentavat tuotteen aitouden ja mahdollistavat viinien jäljitettävyyden markkinoilla.

Seuraavassa määritellään kunkin viinityypin yhteydessä käytettävä takuumerkkityyppi:

*Joven-* ja *fermentado en barrica* -viinityyppien yhteydessä käytetään *Cosecha*-merkkiä (vintage).

*Tinto roble* -viinityypin yhteydessä käytetään *Tinto roble* -merkkiä.

*Vino de guarda* -viinityypin yhteydessä käytetään *Vino de guarda* -merkkiä.

*Crianza*-viinityypin yhteydessä käytetään *Crianza*-merkkiä.

*Reserva*-viinityypin yhteydessä käytetään *Reserva*-merkkiä.

*Gran reserva* -viinityypin yhteydessä käytetään *Gran reserva* -merkkiä.

### Linkki tuote-eritelmään

[http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondiciones2.pdf](http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondiciones2.pdf)

---

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

(2020/C 437/14)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”MAREMMA TOSCANA”**

**PDO-IT-A1413-AM02**

**Tiedonannon päivämäärä: 14.9.2020**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**1. Uudet tuotetyypit**

Kuvaus:

Bianco- ja Rosso-viinityyppien osalta on otettu käyttöön Riserva-merkintä.

Rosso- ja Sangiovese-viinityyppien osalta on otettu käyttöön Governo all'uso -merkintä.

Merlot-lajikeviinin osalta on otettu käyttöön Passito-merkintä.

Sangiovese-, Ciliegiole-, Alicante-/Grenache-, Syrah- ja Merlot-lajikeviineihin on lisätty Rosato-versio.

Seuraavat uudet lajikeviinit on lisätty:

- Cabernet Franc
- Petit Verdot
- Pugnitello.

Etiketissä voidaan nyt mainita kaksi samanväristä rypälelajiketta, jotka kuuluvat tuote-eritelmissä mainittuihin lajikkeisiin. Ne on lueteltava etiketissä alenevassa järjestyksessä sen mukaan, kuinka paljon viiniin on käytetty kunkin lajikkeen rypäleitä.

Lisäksi on lisätty Spumante Rosato- ja Rosé-tyypit.

Perustelu:

Koska kyseessä on suojatulla alkuperänimityksellä varustettu viini, tuotteen laatua pyritään korostamaan lisäämällä entisestään kaikkein edustavimpien viinien erityisyyttä perinteisten merkintöjen ”Riserva”, ”Governo all'uso Toscano” ja ”Passito” avulla.

Suojattu alkuperänimitys ”Maremma Toscana” (SAN) edustaa Grosseton maakunnan koko viininviljelyaluetta. Nimitys ”Maremma Toscana” edustaa erittäin perinteikästä ja korkealaatuista viinintuotantoa, ja tarkoituksena on lisätä koko tämän viinintuotannon merkitystä laajentamalla Maremma Toscana -viinien valikoimaa Rosato- ja Rosato Spumante -tyypeillä sekä lajikeviineillä.

Mahdollisuus mainita etiketissä kaksi rypälelajiketta tarjoaa uusia kaupallisia mahdollisuuksia tämän nimityksen kattamille viineille.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 4, 5 ja 7 kohtaa sekä tuote-eritelmän 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 ja 9 artiklaa.

**2. Rypälelajikkeet**

Kuvaus:

Bianco- ja Bianco Riserva -tyyppisiin käytettävien nykyisten lajikkeiden (Vermentinon ja Trebbiano Toscanon) rinnalle on lisätty Viognier-lajike, jota voidaan käyttää kyseisten tyyppien valmistukseen ainoana lajikkeena tai yhdessä muiden lajikkeiden kanssa siten, että sen osuus on vähintään 60 prosenttia; muiden viljeltäviksi soveltuvien valkoisten lajikkeiden osuus on 40–60 prosenttia.

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

Rosso-, Rosso Riserva-, Rosato-, Spumante Rosato- ja Rosé-tyyppisiin käytettävän nykyisen lajikkeen (Sangiovesen) rinnalle on lisätty Cabernet- (sekä Cabernet Sauvignon että Cabernet Franc), Merlot-, Syrah- ja Ciliegiolo-lajikkeet, joita voidaan käyttää ainoina lajikkeina tai yhdessä muiden lajikkeiden kanssa siten, että niiden osuus on vähintään 60 prosenttia; muiden viljeltäviksi soveltuvien punaisten lajikkeiden osuus on 40–60 prosenttia.

Lajikeviinille Alicante, mukaan lukien Rosato, on lisätty synonyymi "Grenache".

Lajikeviinille Cabernet on lisätty synonyymi "Carmenère".

Rypälälajikkeet Cabernet Franc, Petit Verdot ja Pugnitello on lisätty pääasiallisiin rypälälajikkeisiin, jotka voidaan mainita etiketissä, jos niiden osuus on vähintään 85 prosenttia.

Perustelu:

Suojattu alkuperänimitys "Maremma Toscana" (SAN) edustaa maakunnan koko viininviljelyaluetta, ja tavoitteena on lisätä koko tämän viinintuotannon merkitystä, minkä vuoksi nimitys alun perin luotiin, tarjoamalla mahdollisuus valmistaa valko-, puna ja roseeviinejä viljelyistä pääasiallisista rypälälajikkeista. Siksi lajikkeiden päävalikoimaa, johon kuuluvat nykyiset sallitut pääasialliset rypälälajikkeet, on päätetty täydentää lajikkeilla, jotka ovat Grosseton maakunnassa yleisimmän viljeltäviä lajikkeita – niitä viljellään noin 100–800 hehtaarin suuruisilla aloilla. Tarkoituksena on kasvattaa niiden viinien lukumäärää, joiden yhteydessä tätä nimitystä voidaan käyttää.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa sekä tuote-eritelmän 2, 4, 5 ja 6 artiklaa.

### 3. Viininviljelyä koskevat säännöt

Kuvaus:

1. Uusien tyyppien osalta on lisätty rypäleiden hehtaarikohtainen enimmäistuotos, rypäleiden enimmäistuotos viinilitroina sekä luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina.
2. Istutustiheys on 3 000–4 000 köynnöstä hehtaaria kohden.
3. Uutena on lisätty sääntö, joka kieltää erilaisten vaakasuorien kasvatusjärjestelmien käytön, kuten pergolakasvatuksen.

Perustelu:

1. Hehtaarikohtaisen rypäletuotoksen ja alkoholipitoisuuden raja-arvot ovat peräisin kokeiluista, jotka ovat osoittaneet nimityksen kattamien tuotteiden laadun.
2. Kasvattamalla hehtaarikohtaista istutustiheyttä voidaan pienentää köynnösoskohtaista rypäletuotosta, mikä osaltaan parantaa rypäleiden laatua.
3. Sellaiset kasvatusjärjestelmät, joissa tuotantoa yritetään lisätä voimaperäisin keinoin laadun kustannuksella, on kielletty nimityksen kattamien rypäleiden kasvatuksessa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 5 b) kohtaa ja tuote-eritelmän 4 artiklaa.

### 4. Viininvalmistusta koskevat säännöt

Kuvaus:

1. Erikseen on täsmennetty, että viinien kypsytyks tapahtuu tuotantoalueella.
2. Arezzon maakunta on lisätty Pisan, Livornon, Sienan ja Firenzen maakuntien rinnalle niiden alueiden luetteloon, joilla tämän SAN-nimityksen kattamien viinien eri valmistusvaiheet voidaan suorittaa.

Perustelu:

1. Kyseessä on muodollinen muutos, koska kypsytystoimenpiteet kuuluvat viinin valmistusvaiheeseen.
2. Muutos on asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdassa vahvistettujen säännösten mukainen. Muutos on muodollinen, koska kypsytystoimenpiteet kuuluvat viinin valmistusvaiheeseen.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa ja tuote-eritelmän 5 artiklaa.

## 5. Perinteiset merkinnät ”riserva” ja ”governo all’uso toscano”

Kuvaus:

1. Tekstiin on lisätty Riserva-merkintää koskevat vaatimukset Bianco- ja Rosso-viinityyppejä varten: Biancoa on kypsytettävä vähintään 12 kuukautta ja Rossoa vähintään 24 kuukautta, joista kuusi kuukautta puuastiassa.
2. Tekstiin on lisätty perinteistä merkintää ”Governo all’uso Toscano” koskevat vaatimukset: fermentointi käynnistetään hitaasti uudelleen lisäämällä viiniin hieman kuivatettuja tummia rypäleitä (vähintään kymmenen kilogrammaa hehtolitralta kohden), jotka on puristettu ja joiden fermentoituminen on alkanut.

Perustelut:

1. Koska kyseessä on suojatulla alkuperänimityksellä varustettu viini, Bianco- ja Rosso-tyyppejä pyritään parantamaan entisestään Riserva-merkinnän avulla. Tarkoituksena on erotella markkinoilla kaksi eri tuotetta ja mahdollistaa entistä korkeampi laatu.
2. Koska kyseessä on suojatulla alkuperänimityksellä varustettu viini, tuotteen laatua pyritään korostamaan kaikkein edustavimpiin punaviineihin lisätyllä merkinnällä, joka viittaa suurimmassa osassa Toscanaa käytössä olevaan perinteiseen menetelmään.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa ja tuote-eritelmän 5 artiklaa.

## 6. Viini(e)n kuvaus

Kuvaus:

Muutoksen myötä lisätyille uusille viinityypeille on lisätty kemialliset, fyysiset ja aistinvaraiset kuvaukset. Lisäksi nykyiseen tuote-eritelmään sisältyvien viinityyppien osalta on täsmennetty joitakin aistinvaraisia ominaisuuksia ja muutettu joitakin kemiallisia ja fyysisiä raja-arvoja.

Perustelu:

Uusien viinien osalta on lisätty kuvaukset niiden ominaisuuksista, ja joidenkin nykyisten viinien ominaisuuksien kuvauksia on muutettu analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien tarkentamiseksi. Erityisesti Bianco-, Rosso- ja Rosato-perustyyppien sekä Vendemmia Tardiva -merkinnällä varustettujen viinityyppien makuun liittyvät kuvailevat parametrit on määritetty tarkemmin, jotta ne kattavat viinit, joiden jäännessokeripitoisuus on järkevämmiin määritelyjen rajojen sisällä. Bianco-, Rosso-, Rosato- ja Spumante-tyyppien sokeritonta uutosta ja kokonaishappopitoisuutta koskevia analyyttisiä parametreja on muutettu, jotta ne ovat yhdenmukaisia muiden tyyppien kanssa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ja tuote-eritelmän 6 artiklaa.

## 7. Merkinnät

Kuvaus:

Alicante-lajikkeen vaihtoehtoiseksi nimeksi on lisätty synonyymi ”Grenache”.

Perustelu:

Lisätarkennuksen tarkoituksena on entisestään korostaa alueella pitkät perinteet omaavan viinityypin erityisyyttä kaupallisesta näkökulmasta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

## 8. Pakkaaminen

Kuvaus:

- a) Muiden kuin lasisten astioiden vetoisuudeksi on vahvistettu 3–5 litraa.
- b) Lasiastioiden, kuten demijohn- ja carboy-lasipullojen, käyttö on kielletty.
- c) Enintään kuuden litran pullojen sulkemiseen käytettyjen kruunukorkkien käyttö on kielletty seuraavien viinityyppien osalta: Riserva- ja Vigna-merkityt viinit sekä Passito-, Vin Santo- ja Vendemmia Tardiva -viinityypit.



Perustelu:

- a) Käyttämällä muista materiaaleista kuin lasista valmistettuja astioita vastataan kuluttajien tarpeisiin ja parannetaan suojatulla alkuperänimityksellä "Maremma Toscana" (SAN) varustettujen tuotteiden kaupallisia edellytyksiä sekä EU:ssa että kansainvälisesti.
- b) Kieltämällä lasiastioiden, kuten demijohn- ja carboy-lasipullojen, käyttö korostetaan entisestään markkinoille saatettavien tuotteiden erityisyyttä ja annetaan kuluttajille oikeanlainen kuva tuotteesta.
- c) Kieltämällä kruunukorkkien käyttö annetaan oikeanlainen kuva niistä perinteisellä merkinnällä varustetuista viinityypeistä, jotka myydään kuluttajille lasipulloissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

## 9. Maantieteellinen yhteys

Kuvaus:

Seuraavia kohtia on päivitetty hieman: maantieteellisen alueen tiedot, yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä, sekä syy-seuraussuhteen yksityiskohtainen kuvaus.

Perustelu:

Kyseessä on uusien tuotetyyppien lisäämisestä johtuva muodollinen muutos, joka ei vaikuta asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93 artiklan 1 kohdan a alakohdan i alakohdassa tarkoitettuun maantieteelliseen yhteyteen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

## 10. Viittaukset valvontaelimeen

Kuvaus:

Valvontaelimen (Valoritalia Srl) osoite ja joitakin valvontasuunnitelman hyväksymiseen liittyviä lainsäädäntöviittauksia on päivitetty.

Perustelu:

Kyseessä on muodollinen muutos, joka koskee tuote-eritelmän 10 artiklaa mutta joka ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

### 1. Tuotteen nimi

Maremma Toscana

### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
4. Kuohuviini
5. Laatuohuviini

### 4. Viini(e)n kuvaus

*Bianco, mukaan lukien Riserva, sekä Bianco, jossa on maininta yhdestä tai useammasta rypälelajikkeesta*

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Aromi: hieno ja herkkä; Viognier- ja Ansonica-viineissä on pääasiassa hedelmäisiä vivahteita, kun taas Riserva-version aromi on laveampi ja monimutkaisempi.

Maku: Biancon maku vaihtelee kuivasta puolikuivaan, Vermentino-, Viognier- ja Ansonica-viinien maku on pehmeä ja samettinen, kun taas Riserva-versio on raikkaampi, maukas ja täyteläinen, ja siinä on mausteisia vivahteita.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: Bianco: 10,5 til-%; Ansonica, Viognier, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon ja Trebbiano: 11 til-%; Riserva: 12 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: Bianco: 14 g/l; Ansonica, Viognier, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon ja Trebbiano: 16 g/l; Riserva: 18 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-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

*Rosso, Novello ja Riserva sekä tällaiset viinit, joissa on maininta yhdestä tai useammasta rypälelajikkeesta*

Väri: syvyydeltään vaihteleva rubiinipunainen, jossa häivähdys violettiä; voimakkaan punainen, taittuen granaatinpunaiseen viinin ikääntyessä.

Aromi: Novello-, Alicante-/Grenache-, Merlot-, Pignitello- ja Sangiovese-viinien aromissa on hedelmäisiä vivahteita, Cabernet Franc-, Cabernet Sauvignon-, Syrah- ja Petit Verdot -viineissä on mausteisia sävyjä, ja Ciliegiolo-viinissä aromi on herkempi; Riserva-viinien aromi jalostuu viinin ikääntyessä.

Maku: Rosson maku vaihtelee kuivasta puolikuivaan, Novello ja Alicante/Grenache ovat hieman hapokkaita sekä maukkaita, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Petit Verdot, Pignitello, Sangiovese ja Merlot sekä Riserva-viinit ovat täyteläisempiä, Syrah on intensiivinen ja mausteinen; Governo all'uso Toscano -menetelmällä valmistettu Rosso ja Sangiovese ovat eloisia ja pyöreitä.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: Rosso ja Novello: 11 til-%; Alicante/Grenache, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pignitello, Sangiovese, Ciliegiolo ja Syrah: 11,5 til-%; Riserva: 12 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: Rosso: 22 g/l; Novello: 20 g/l; Alicante/Grenache, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pignitello, Sangiovese, Ciliegiolo ja Syrah: 22 g/l; Riserva: 24 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-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

*Rosato sekä Rosato, jossa on maininta rypälelajikkeesta*

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt.

Aromi: herkkä aromi, jossa on intensiivisiä hedelmäisiä vivahteita; Alicanten aromi on viipyilevä, Sangiovesen herkempi.

Maku: kuivasta puolikuivaan, hieman hapokas, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l.

Kaikki analytyttiset 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	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

*Vin Santo*

Väri: vaihtelee oljenkeltaisesta meripihkaan ja ruskeaan.

Aromi: eteerinen, lämmin ja omaleimainen.

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, harmoninen ja samettinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 22 g/l.

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

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

*Vendemmia Tardiva, mukaan lukien Vendemmia Tardiva, jossa on maininta rypälajikkeesta*

Väri: vaihtelee voimakkaan oljenkeltaisesta kullankeltaisen eri sävyihin.

Aromi: herkkä, intensiivinen, toisinaan mausteinen.

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, täyteläinen ja tasapainoinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 22 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	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	25
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

*Passito Bianco, mukaan lukien Passito Bianco, jossa on maininta rypälajikkeesta*

Väri: vaihtelee kullankeltaisesta meripihkan eri sävyihin.

Aromi: intensiivinen, kypsien hedelmien aromi.

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, pyöreä ja samettinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15,5 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 23 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-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	25
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

*Passito Rosso, mukaan lukien Passito Rosso, jossa on maininta rypälelajikkeesta*

Väri: voimakkaan rubiininpunainen.

Aromi: intensiivinen ja laava.

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, samettinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15,5 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 24 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-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	25
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

*Vino Spumante (kuohuviini) ja Vino Spumante di Qualità (laatukuohuviini) – Bianco-tyypit, mukaan lukien ne, joissa on maininta rypälelajikkeesta, sekä Rosato-tyypit*

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt, Ansonica-viinin väri on kirkkaan oljenkeltainen, Vermentinossa on toisinaan vihertäviä vivahteita, ja Rosato- ja Rosé-tyyppien väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta kirsikanpunaiseen.

Vaahto: hienojakoinen ja pitkäkestoinen.

Aromi: hieno, hedelmäinen, pitkäkestoinen, Ansonicassa kevyempi ja Vermentinossa herkempi, Rosato- ja Rosé-tyypeissä on puolestaan selkeämmin erottuvia hedelmäisiä vivahteita.

Maku: vaihtelee *zero dosage* -makeusasteesta erittäin kuivaan, Ansonica on maultaan harmoninen, Rosato- ja Rosé-tyypit ovat eloisia, hapokkaita ja hieman karvaita.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: Bianco ja Rosato: 10,5 til-%; Ansonica ja Vermentino: 11 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: Bianco: 14 g/l; Ansonica, Vermentino, Rosato ja Rosé: 16 g/l.

Kaikki analytyttiset 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	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Vin Santo -viininvalmistusmenetelmä

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Rypäleet valikoidaan huolellisesti ja kuivataan luonnollisesti tähän soveltuvissa tiloissa, kunnes ne saavuttavat riittävän sokeripitoisuuden, minkä jälkeen ne puristetaan. Viini on valmistettava, säilytettävä ja kypsytettävä puuastioissa, jotka ovat vetoisuudeltaan enintään 500 litraa, ja sen saa saattaa kulutukseen aikaisintaan maaliskuun 1 päivänä kolmantena vuonna rypäleiden tuotantovuodesta.

Governo all'uso Toscano -viininvalmistusmenetelmä

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tässä Rosso- ja Sangiovese-viineille sallitussa perinteisessä menetelmässä fermentointi käynnistetään hitaasti uudelleen lisäämällä viiniin hieman kuivatettuja tummia rypäleitä (vähintään kymmenen kilogrammaa hehtolitralta kohden), jotka on puristettu ja joiden fermentoituminen on alkanut.

### b. Enimmäistuotokset

Bianco, Bianco Riserva ja Spumante:

13 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Bianco, Bianco Riserva ja Spumante:

91 hehtolitralta hehtaarilta

Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante ja Novello:

12 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante ja Novello:

84 hehtolitralta hehtaarilta

Vin Santo:

13 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Vin Santo:

45,5 hehtolitralta hehtaarilta

Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante ja Viognier:

12 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante ja Viognier:

84 hehtolitralta hehtaarilta

Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo, Cilieggiolo, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese ja Syrah:

11 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Cilieggiolo, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese ja Syrah:

77 hehtolitralta hehtaarilta

Pugnitello:

9 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Pugnitello:

63 hehtolitraa hehtaarilta

Alicante Rosato, Ciliegiolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato ja Syrah Rosato:

11 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Alicante Rosato, Ciliegiolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato ja Syrah Rosato:

77 hehtolitraa hehtaarilta

Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito ja Vermentino Passito:

11 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito ja Vermentino Passito:

44 hehtolitraa hehtaarilta

Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Ciliegiolo Passito, Merlot Passito ja Sangiovese Passito:

11 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Ciliegiolo Passito, Merlot Passito ja Sangiovese Passito:

44 hehtolitraa hehtaarilta

Vendemmia Tardiva, Ansonica Vendemmia Tardiva, Chardonnay Vendemmia Tardiva ja Sauvignon Vendemmia Tardiva:

80 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Vendemmia Tardiva, Ansonica Vendemmia Tardiva, Chardonnay Vendemmia Tardiva ja Sauvignon Vendemmia Tardiva:

40 hehtolitraa hehtaarilta

Trebbiano Vendemmia Tardiva, Vermentino Vendemmia Tardiva ja Viognier Vendemmia Tardiva:

80 000 kg rypäleitä hehtaarilta

Trebbiano Vendemmia Tardiva, Vermentino Vendemmia Tardiva ja Viognier Vendemmia Tardiva:

40 hehtolitraa hehtaarilta

#### 6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuotantoalue sijaitsee Toscanan alueella, ja se kattaa erityisesti koko Grosseton maakunnan alueen.

#### 7. **Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet**

Alicante N – Grenache

Ansonica B – Inzolia

Cabernet Franc N – Cabernet

Cabernet Sauvignon N – Cabernet

Canaiolo Nero N – Canaiolo

Carmenère N – Cabernet

Chardonnay B

Ciliegiolo N

Malvasia Istriana B – Malvasia

Malvasia Bianca Lunga B – Malvoisier

Malvasia Bianca di Candia B – Malvasia

Merlot N

Petit Verdot N

Pugnitello N

Sangiovese N – Sangiovese

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Syrah N

Trebbiano Toscano B – Procanico

Vermentino B – Pigato B  
Viognier B

#### 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Maremma Toscana (SAN) -viinit, mukaan lukien Vin Santo, Vendemmia Tardiva ja Passito

Alue muodostuu pitkälti vuorista ja niiden juurella olevista rinteistä, joilla sadetta saadaan kohtalaisesti, kesällä niukasti. Syvä maaperä edistää juurien kehittymistä ja läpäisee hyvin vettä. Kyseessä on historiallinen viininviljelyalue, jonka juuret juontavat etruskien aikakaudelle ja jota on kautta vuosisatojen pidetty ihanteellisena viiniköynnösten viljelyyn. Suurin osa köynnöksistä kasvatetaan kannusleikkausmenetelmän mukaisesti, ja istutustiheys on suuri. Käytössä on sekä alueen perinteisiä lajikkeita (Trebiano Toscano, Ansonica, Vermentino, Sangiovese ja Ciliegolo) että nykyaikaisempia lajikkeita (Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Merlot, Cabernet ja Syrah), joista saadaan erittäin tunnusomaisia, raikkaita, aromaattisia ja hyvärunkoisia viinejä.

Maremma Toscana (SAN) – Vino Spumante (kuohuviini) ja Vino Spumante di qualità (laatukuohuviini)

Alue muodostuu pitkälti vuorista ja niiden juurella olevista rinteistä, joilla sadetta saadaan kohtalaisesti ja kesällä niukasti ja joilla ilma kiertää hyvin. Syvä maaperä edistää juurien kehittymistä ja läpäisee hyvin vettä. Kuohuviinien perinteiseen tuotantoon liittyvät myös tuffikiveen louhitut luonnonkellarit, joissa lämpötila säilyy optimaalisena. Näillä viiniviljelmillä köynnökset on istutettu tiheästi jo muinaisista ajoista lähtien. Käytettävät lajikkeet ovat alueen perinteisiä lajikkeita (Trebiano Toscano, Vermentino ja Ansonica), joiden lisäksi käytetään toisinaan nykyaikaisempia lajikkeita (Chardonnay, Sauvignon), jolloin saadaan raikkaita, hieman hapokkaita, hienoja ja hedelmäisiä viinejä.

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

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Alicante-lajikkeen vaihtoehtoiseksi nimeksi on lisätty synonyymi ”Grenache”.

Viinivalmistusalue

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus.

Edellytyksen kuvaus:

Arezzon maakunta on lisätty Pisan, Livornon, Sienan ja Firenzen maakuntien rinnalle niiden alueiden luetteloon, joilla tämän SAN-nimityksen kattamien viinien eri valmistusvaiheet voidaan suorittaa.

Maininta rypälelajikkeesta

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Asetuksen (EU) 2019/33 50 artiklan 1 kohdan a alakohdan ii alakohdan mukaisesti etiketissä voidaan nyt mainita kaksi samanväristä rypälelajiketta, jotka kuuluvat tuote-eritelmässä mainittuihin lajikkeisiin. Ne on lueteltava etiketissä alenevassa järjestyksessä sen mukaan, kuinka paljon viiniin on käytetty kunkin lajikkeen rypäleitä.

#### Linkki tuote-eritelämään

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15969>

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

(2020/C 437/15)

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

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN MUUTTAMISTA KOSKEVAN VAKIOMUUTOKSEN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”MONTLOUIS-SUR-LOIRE”**

**PDO-FR-A0169-AM01**

**Tiedonannon päivämäärä: 7.10.2020**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**1. Viittaus viralliseen geokoodiin**

Maantieteellisen alueen ja välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen yhteyteen on lisätty viittaus viralliseen geokoodiin. Tämä lisäys ei muuta millään tavalla näitä kahta aluetta.

Yhtenäisen asiakirjan 1.6 ja 1.9 kohtaa on näin ollen muutettu.

**2. Istutustiheys**

Istutustiheys nousee 6 000 köynnöksestä 6 250 köynnökseen hehtaaria kohden. Sen vuoksi köynnösrivien välinen vähimmäisetäisyys on pienennetty 0,80 metriin. Viiniköynnösten tihentäminen parantaa niistä tuotettavien viinien laatua.

Yhtenäisen asiakirjan 1.5 kohtaa on näin ollen muutettu.

**3. Leikkaussäännöt**

Leikkaussääntöjä on tarkistettu, jotta viininviljelijät voisivat tarvittaessa mukautua aiempaa joustavammin alati lisääntyviin ilmatoriskeihin (esimerkiksi kevähalla). Sanamuoto on vastedes seuraava:

- Matalaleikkauksella leikattavissa köynnöksissä (leikattu viuhkamaiseen tai Royat-muotoon) leikkauksessa jätettävien silmujen lukumäärä saa olla enintään 85 800 silmua hehtaaria kohden ja keskimäärin 13 silmua köynnöstä kohden niin, että kussakin köynnöksessä saa olla enintään 15 silmua ja kussakin kannusversossa saa olla enintään 3 silmua.
- Pitkällä juoksijaleikkauksella leikattavissa köynnöksissä leikkauksessa jätettävien silmujen lukumäärä saa olla enintään 72 600 silmua hehtaaria kohden ja keskimäärin 11 silmua köynnöstä kohden niin, että kussakin köynnöksessä saa olla enintään 13 silmua.”

Yhtenäisen asiakirjan 1.5 kohtaa on näin ollen muutettu.

**4. Sidontasäännöt**

Guyot-leikkauksella leikattujen köynnösten satoversot on vastedes kiinnitettävä tukilankaan.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

**5. Maatalouden ympäristökäytännöt**

Tuote-eritelmaan on lisätty seuraava määräys:

- Viljelylohkoja reunustava pysyvä nurmipeite (pientareilla ja lohkojen välisillä istuttamattomilla tai viljelemättömillä alueilla) on pakollinen. Tämä velvoite ei koske tilanteita, joissa pientareita joudutaan uusimaan erityisesti eroosion tai poikkeuksellisten sääilmiöiden vuoksi.
- Vähintään 40 prosentin suuruisella alueella köynnösrivien välisestä pinta-alasta kylvetyn tai luontaisen kasvillisuuden hoidosta huolehditaan mekaanisin tai manuaalisin keinoin.”

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



Tämä muutos liittyy koko viininviljelyalueen tämänhetkiseen kehitykseen, jossa alan toimijat ovat alkaneet suosia maan kasvukuntoa ylläpitäviä viljelykäytäntöjä. Tämä kuvastaa sitä, että ympäristönäkökohdat otetaan teknisissä valmistusmenetelmissä entistä paremmin huomioon. Kasvipeitettä vahvistamalla kemiallisten rikkakasvien torjunta-aineiden käyttöä voidaan vähentää. Rikkakasvien torjunta-aineiden käyttöä vähentämällä on tarkoitus vahvistaa viinitarhojen maaperän suojelua ja säilyttää sen luonnolliset ominaisuudet (hedelmällisyys, biologinen monimuotoisuus, biologinen puhdistus), mikä tukee osaltaan viinien laatua ja aitoutta ja vahvistaa käsitystä paikallisuudesta.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 6. Sadonkorjuu

Poistetaan I luvun VII kohdan 1 alakohdasta virke ”Sadonkorjuun aloituspäivä vahvistetaan Ranskan maatalous- ja merikalastuslain (Code rural et de la pêche maritime) D. 644-24 §:n säännösten mukaisesti.”

Sadonkorjuun aloituspäivän vahvistaminen ei ole enää nykyisin tarpeen, sillä alan toimijoilla on vastedes käytössään laaja valikoima välineitä, joiden avulla he voivat arvioida rypäleiden kypsyyssasteen hyvin tarkasti. Jokaisella toimijalla on käytettävissään tietty määrä joko omia tai yhteisiä laitteita ja varusteita, joiden avulla voidaan määrittää täsmällisesti paras mahdollinen päivä sadonkorjuun käynnistämiseen kullakin viljelylohkolla tuotantotavoitteiden mukaan.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 7. Sadonkorjuuta koskevat erityismääräykset

Tuote-eritelämään on lisätty seuraavat määräykset:

- Silloin, kun sato korjataan mekaanisesti, sadon kuljetuksen ja rypäleiden puristamisvaiheen aloittamisen välillä saa kulua enintään kaksi tuntia.
- Silloin, kun sato korjataan käsin, sadon kuljetuksen ja rypäleiden puristamisvaiheen aloittamisen välillä saa kulua enintään 24 tuntia.
- Sadonkorjuulaitteet on pestävä vähintään kerran päivässä.”

Näillä määräyksillä pyritään takaamaan rypäleiden paras mahdollinen hygienia- ja puhtaus.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 8. Kerran käyvät kuohuviinit

Tuote-eritelmää muutetaan niin, että siihen saadaan sisällytetyksi kerran käyvien kuohuviinien tuotantoedellytykset. Näiden edellytysten sisällyttämiseksi tuote-eritelmää muutetaan seuraavissa kohdissa:

Sadonkorjuu

- Kerran käyvät kuohuviinit valmistetaan käsin korjatuista rypäleistä, jotka kuljetetaan kokonaisina puristamoon säiliöissä taikka muissa kuin itsepurkavissa ruuvi- tai pumppukäyttöisissä rypälevaunuissa.”

Rypäleiden kypsyyden

- kerran käyvillä kuohuviineillä puristemehun sokeripitoisuuden on oltava 178 grammaa litrassa.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus

- kerran käyvillä kuohuviineillä 11 tilavuusprosenttia.

Tuotos

- Ranskan maatalous- ja merikalastuslain D. 645-7 §:ssä tarkoitettu tuotoksi määritetään kuohumattomien viinien ja kerran käyvien kuohuviinien osalta 52 hehtolitraa hehtaarialta.

Enimmäistuotos

- a) — Ranskan maatalous- ja merikalastuslain D. 645-7 §:ssä tarkoitettu enimmäistuotoksi määritetään kuohumattomien viinien ja kerran käyvien kuohuviinien osalta 62 hehtolitraa hehtaarialta.

#### Puristaminen

- Kerran käyvien kuohuviinien valmistukseen tarkoitetut rypäleet kaadetaan kokonaisina puristimeen ilman, että niitä ensin perattaisiin tai murskattaisiin. Rypäleet puristetaan pneumaattisella puristimella, ketjuttomalla ja vanteettomalla vaakasuoralla levypuristimella tai pystypuristimella.

#### Analyttiset normit

- Kerran käyvistä kuohuviineistä on poistettava sakka, ja niiden käymiskelpoisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuuden on oltava enintään 5 grammaa litrassa.

#### Viinivalmistusmenetelmät

- Kerran käyvien kuohuviinien puristemehujen kirkastaminen käyttämällä entsyymejä tai entsyymaattisia valmisteita on kielletty.
- Kerran käyvät kuohuviinit valmistetaan ilman väkevöimistä ja ilman lisättyä hiivaa.

#### Kielletyt laitteet

- perkauslaitteet ja rypälemurskaimet kerran käyvien kuohuviinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden viiniyttämiseen.

#### Valmistus

- Pullotus pulloihin, joissa pullokäyminen tapahtuu yhdellä käymisellä, tehdään aikaisintaan 1. lokakuuta sadonkorjuuvuonna.

c) Kerran käyvien kuohuviinien pullokäymisen toteuttamisessa on sovellettava seuraavia edellytyksiä:

- käyminen alkaa sammiossa tai tynnyreissä,
- sitä säädellään ainoastaan kylmämenetelmällä,
- hiivan lisääminen on kielletty,
- tirage-liuoksen lisääminen on kielletty,
- kalsium- tai natriumalginaattien käyttö on kielletty,
- pullokäyminen tapahtuu ainoastaan lasipulloissa ja käynnistyy osittain käyneestä puristemehusta,
- expedition-liuoksen käyttö on kielletty,
- sakan poistossa menetettävä osuus korvataan saman viinierän vastaavalla osuudella.

#### Pakkaaminen

- analyysi tehdään kuohumattomille viineille ennen pakkaamista tai sen jälkeen, kuohuviineille tai helmeileville viineille ennen sakan poistamista ja kerran käyville kuohuviineille sakan poistamisen jälkeen.

#### Merkinnät

- c) — Kerran käyneet kuohuviinit on varustettava vuosikertamerkinällä.

#### Rekisteri

2. Kerran käyvien kuohuviinien tuotantoon tarkoitettujen viljelylohkojen rekisteri

Kaikkien rypäleitä korjaavien toimijoiden on pidettävä ajantasaista rekisteriä viljelylohkoista, joilta kerran käyvien kuohuviinien tuotantoon tarkoitetut rypäleet on korjattu, ja rekisteriin on merkittävä kyseisten lohkojen osalta seuraavat tiedot:

- maarekisterinumero,
- pinta-ala.

Toimijan on toimitettava tämä rekisteri edunvalvonnasta vastaavalle elimelle (organisme de défense et de gestion) viimeistään sadonkorjuuta seuraavan marraskuun 1. päivänä.

Yhtenäisen asiakirjan 1.4, 1.5, 1.8 ja 1.9 kohtaa on näin ollen muutettu.

## 9. Rypäleiden sokeripitoisuus

Rypäleiden vähimmäissokeripitoisuutta lisätään kuohumattomien viinien osalta 8 grammalla puristemehulitraa kohden ihanteellisen kypsyyssasteen varmistamiseksi. Tämän seurauksena kuohumattomien viinien luonnollinen alkoholipitoisuus nousee 10,5 prosentista 11 prosenttiin.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 10. Enimmäistuotos

Kuohumattomien viinien, kuohuviinien ja helmeilevien viinien enimmäistuotosta lasketaan 3 hehtolittraa hehtaarilta. Tämä muutos johtuu leikkaussääntöjen muuttamisesta. Tarkoituksena on välttää liialliset muutokset tuotoksissa.

Yhtenäisen asiakirjan 1.5 kohtaa on näin ollen muutettu.

## 11. Puristaminen

Tuote-eritelmään lisätään puristamista koskeva luku:

— Rypäleiden säilytys- ja puristuslaitteet on pestävä kerran päivässä.

— Rypäleet maseroidaan kuorineen ilmatiiwiissä säiliöissä.”

Tällä määräyksellä pyritään varmistamaan, ettei sadon laatu pääse heikkenemään.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 12. Analyttiset normit

Käymiskelpoisten sokereiden enimmäismäärää kuiviksi luonnehdittavissa kuohumattomissa viineissä tarkistetaan alaspäin siten, että sokerimäärä pienenee 8 grammasta 5 grammaan litrassa.

Yhtenäisen asiakirjan 1.9 kohtaa on näin ollen muutettu.

## 13. Kokonaisalkoholipitoisuus väkevöimisen jälkeen

Väkevöimismahdollisuuksien rajoittamiseksi kuohumattomien viinien väkevöimisen jälkeinen kokonaisalkoholipitoisuus on laskettu 13 tilavuusprosenttiin.

Yhtenäisen asiakirjan 1.5 kohtaa on näin ollen muutettu.

## 14. Kielletyt laitteet

Jotta rypäleiden laatu ei heikkenisi puristusprosessin aikana, tuote-eritelmässä kielletään seuraavien laitteiden käyttö:

— keskitäyttöiset puristimet,

— raakabetonisammiot, lukuun ottamatta sellaisia sammioita, joista tavarantoimittaja on antanut vaatimustenmukaisuusvakuutuksen, josta ilmenee, että niitä voidaan käyttää rypäleiden, puristemehun tai viinin yhteydessä.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 15. Käymishuoneen kapasiteetti

Jotta viinikellarissa tehtävät työvaiheet voidaan suorittaa hyvissä olosuhteissa, käymishuoneen vähimmäiskapasiteettia kasvatetaan tuote-eritelmässä niin, että kerroin on vastedes aiemman yhden sijasta puolitoista kertaa se määrä, joka tarkistetulla alkuperänimityksellä varustettua viiniä on keskimäärin viiniytetty viiden viimeksi kuluneen vuoden aikana.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 16. Kuohuviinien pullotus

Ajankohtaa viinien pullottamiselle toisen alkoholikäymisen käynnistämiseksi aikaistetaan kuukaudella satojen varhentumisen huomioon ottamiseksi.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

**17. Pakkaaminen**

Samaan aikaan, kun tunnustetaan kerran käyneet kuohuviinit, täsmennetään, että määräys, jonka mukaan viiniä pidetään kaupan pulloissa, joiden tilavuus on enintään 37,5 senttilitraa tai yli 150 senttilitraa, koskee ainoastaan niitä kuohuviinejä ja helmeileviä viinejä, jotka valmistetaan niin, että ne käyvät pulloissa toisen kerran.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

**18. Kypsytyks ja saattaminen kuluttajamarkkinoille**

Kuohumattomien viinien kypsytyksaika pidennetään puolitoista kuukautta. Chenin-rypälelajikkeen tiedetään nimittäin kehittävän mielenkiintoisia aromaattisia ominaisuuksia kypsytyksen aikana. Näin ollen ajankohtaa, jolloin viinit asetetaan kuluttajien saataville, lykätään 1:sestä helmikuuta 15:nteen maaliskuuta.

Tuote-eritelämään on tehty lisäys, jonka mukaan kuohuviinit ja helmeilevät viinit voidaan saattaa markkinoille aikaisintaan 30. syyskuuta.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

**19. Liikkuminen valtuutettujen varastonpitäjien välillä**

Poistetaan I luvun IX kohdan 5 alakohdan b alakohta, joka koskee päivämäärää, jona viinit lasketaan liikkeelle valtuutettujen varastonpitäjien välillä.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

**20. Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteyttä maantieteelliseen alueeseen on tarkistettu kerran käyvien kuohuviinien kuvauksen osalta.

Yhteyttä on tarkistettu lisäksi niin, että maininta matalaleikkauksesta on poistettu leikkuuta koskeviin edellytyksiin tehtyjen muutosten seurauksena.

Yhtenäisen asiakirjan 1.8 kohtaa on näin ollen muutettu.

**21. Siirtymätoimenpiteet**

Tuote-eritelmästä on poistettu siirtymätoimenpiteet, joiden soveltamisaika on päättynyt. Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

**22. Pullon ulkoasu**

Poistetaan helmeilevän viinin pullon ulkoasua koskeva määräys.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

**23. Merkintä "sec"**

Maininnan "sec" (kuiva) merkitsemisvelvoite on poistettu kuohumattomilta viineiltä.

Yhtenäisen asiakirjan 1.9 kohtaa on näin ollen muutettu.

**24. Ilmoitusvelvollisuudet**

Tuote-eritelämään on lisätty ennakoilmoitus viljelylohkojen käyttötarkoituksesta.

Tämän ilmoituksen avulla voidaan ennakoida, minkälaista tuotenimitystä lohkon tuotokselle haetaan, jotta voidaan ottaa käyttöön eriytettyjä kasvatustapoja ja mukauttaa näin leikkuusta alkaen tekniset valmistusmenetelmät määrättyyn enimmäistuotokseen. Tämän ansiosta edunvalvonnasta vastaava elin (organisme de défense et de gestion, ODG) voi myös säädellä markkinoille tulevia määriä tuotelajeittain.

Ilmoitus tuotteen myynnistä yleisemmässä luokassa poistetaan.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 25. Rekisterit

Tuote-eritelämään lisätään maininta rekisteristä, jossa täsmennetään, milloin rypäleet on korjattu käsin tai mekaanisesti.

Tuote-eritelämään lisätään maininta rekisteristä, josta käyvät ilmi sadonkorjuu-, säilytys- ja puristuslaitteiden puhdistusta koskevat tiedot.

Maininta pakkausrekisteristä poistetaan.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 26. Tärkeimmät tarkastettavat kohdat

Tärkeimpiä tarkastettavia kohtia on tarkistettu niiden arviointimenetelmien yksinkertaistamiseksi.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

## 27. Osoite

INAO:n osoite on tarkistettu.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### 1. Tuotteen nimi

Montlouis-sur-Loire

#### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

#### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
5. Laatuohuviini
8. Helmeilevä viini

#### 4. Viini(e)n kuvaus

*Kuohumattomat viinit*

Kuohumattomien viinien luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 11 tilavuusprosenttia.

Kuohumattomien viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöimisen jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Kuivaksi luokitelluissa (ilmaisella "sec" varustetuissa) kuohumattomissa viineissä käymiskelpoisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on pakkaamisen jälkeen enintään 5 grammaa litrassa, ja tällaisten viinien kokonaishappopitoisuus, joka ilmaistaan viinihappogramminä litrassa, on enintään 2 grammaa litrassa käymiskelpoisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuutta pienempi.

Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaisrikkidioksidipitoisuus ja hiilidioksidipitoisuus vastaavat EU:n lainsäädännössä kuohumattomille viineille määritetyt pitoisuuksia.

Kuivissa kuohumattomissa viineissä on nuorena hedelmä- ja kukkaisaromeja, jotka saattavat vanhemmissa viineissä väistyä ja antaa tilaa viinin kehittymisen myötä syntyville hurmaaville aromeille, kuten hunajaisuudelle. Silloin, kun viineissä on käymiskelpoisia sokereita, ne ovat yleensä moniulotteisempia ja niillä on tavanomaista paremmat edellytykset hyötyä kypsytyksestä. Eksoottisten hedelmien ylenpalttiset aromit tai kuivahedelmien miedommat vivahteet eivät siis ole harvinaisia, ja ajan kuluessa näistä viineistä tulee usein esiin paahdettujen manteleiden tai kvittenin vivahteita.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

#### *Kuohuviinit ja helmeilevät viinit*

Jos rypäleen puristemehua on väkevöity, kuohuviinien tai helmeilevien viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa pullokäymisen jälkeen olla enintään 13 tilavuusprosenttia.

Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus, kokonaisrikkidioksidipitoisuus ja hiilidioksidipitoisuus vastaavat EU:n lainsäädännössä kuohuviineille ja helmeileville viineille määritettyjä pitoisuuksia.

Kuohuviineissä, joissa on hienojakoista ja kevyttä vaahtoa, tavataan usein valkomaltoisten hedelmien tai sitruhedelmien vivahteita, ja niissä on havaittavissa leipäisiä sävyä, joka voimistuu ajan kuluessa.

Helmeileville viineille on luonteenomaista alhainen hiilidioksidipitoisuus ja hienovarainen kuplaisuus, joka tuntuu suussa vain hiukan. Nämä miellyttävät viinit ovat yleensä kuohuviinejä väkevempiä.

Kerran käyneille kuohuviineille on luonteenomaista hienostunut ja kermainen kuplaisuus. Niissä on havaittavissa varmaa täyteläisyyttä ja kypsyyttä, jota täyteläisyyden kehittyminen edellyttää. Valkoiset kukat ja valkomaltoiset hedelmät täydentävät tuotteen makujen ja tuoksujen tasapainoisuutta.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

#### Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuohuviinien tai helmeilevien viinien valmistusmenetelmänä on toinen käyminen pullossa. Kuohuviinejä voidaan valmistaa myös niin, että ne käyvät vain kerran. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla pullokäymisen jälkeen puristemehun väkevöinnin yhteydessä enintään 13 tilavuusprosenttia. Kuohumattomien viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöimisen jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia.

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

### Viljelykäytäntö

a) – Istutustiheys Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 6 250 köynnöstä hehtaarilla, ja rivien välinen enimmäisetäisyys on 1,60 metriä. Samassa rivissä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,8 metriä.

b) – Leikkaussäännöt – Köynnökset leikataan ennen 1. toukokuuta. – Matalaleikkauksella leikattavissa köynnöksissä (leikattu viuhkamaiseen tai Royat-muotoon) leikkauksessa jätettävien silmujen lukumäärä saa olla enintään 85 800 silmua hehtaaria kohden ja keskimäärin 13 silmua köynnöstä kohden niin, että kussakin köynnöksessä saa olla enintään 15 silmua ja kussakin kannusversossa saa olla enintään 3 silmua.

— Pitkällä juoksijaleikkauksella leikattavissa köynnöksissä leikkauksessa jätettävien silmujen lukumäärä saa olla enintään 72 600 silmua hehtaaria kohden ja keskimäärin 11 silmua köynnöstä kohden niin, että kussakin köynnöksessä saa olla enintään 13 silmua.

### Kerran käyvät kuohuviinit

#### Valmistuksessa sovellettava rajoitus

Kerran käyvien kuohuviinien pullokäymisen toteuttamisessa on sovellettava seuraavia edellytyksiä:

- käyminen alkaa sammiossa tai tynnyreissä,
- sitä säädellään ainoastaan kylmämenetelmällä,
- hiivan lisääminen on kielletty,
- tirage-liuoksen lisääminen on kielletty,
- kalsium- tai natriumalginaattien käyttö on kielletty,
- pullokäyminen tapahtuu ainoastaan lasipulloissa ja käynnistyy osittain käyneestä puristemehusta,
- expedition-liuoksen käyttö on kielletty,
- sakan poistossa menetettävä osuus korvataan saman viinierän vastaavalla osuudella.

### b. Enimmäistuotokset

#### Kuohumattomat viinit

62 hehtolittraa hehtaaria kohden

Kuohuviinit ja helmeilevät viinit

75 hehtolittraa hehtaaria kohden

#### Kerran käyvät kuohuviinit

62 hehtolittraa hehtaaria kohden

## 6. Rajattu maantieteellinen alue

Kuohumattomien viinien rypäleiden korjuu, viiniyttäminen, valmistaminen ja kypsyttäminen sekä kuohuviinien ja helmeilevien viinien rypäleiden korjuu, viiniyttäminen, valmistaminen, kypsyttäminen ja pakkaaminen suoritetaan seuraavien Indre-et-Loiren departementin kuntien alueella (vuoden 2019 virallisen geokoodin perusteella laadittu luettelo): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

## 7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

Chenin B

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

### Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tarkistetun alkuperänimityksen ”Montlouis-sur-Loire” viininviljelyalue muutamia kilometrejä Toursista itään sijaitsee kalkkikivitasangolla. Tämä kolmiomainen alue rajautuu pohjoisessa Loiren laaksoon ja etelässä Cherin laaksoon, ja idässä sen rajana on Amboisen metsäalue. Tämä maantieteellinen alue käsittää kolmen kunnan alueen.

Maantieteellisen alueen maasto on melko vuoristoista, ja viinitarhat sijaitsevat keskimäärin 55–100 metrin korkeudessa. Kaakossa tasanko mataloituu Cherin laaksoa kohti ja muodostaa viininviljelyyn soveltuvan rinteet, jota halkovat kuivat laaksot. Lännessä ja pohjoisessa viinialueen tasanko päättyy äkillisesti noin 30 metrin syvyiseen jyrkännealueeseen, jonka lomassa on siellä täällä pieniä kuivia laaksoja.

Geologisesti tarkasteltuna tasanko rakentuu liitukivimuodostumista, jotka ovat syntyneet Turonia-kaudella (kiillepitoinen liitukivi, keltainen tuffeau-kivi) ja Senon-kaudella (Cherin laaksossa tavattava Villedieun liitukivi). Näiden muodostumien päällä lepää piipitoisia savimuodostumia, jotka ovat peräisin Senon-kaudelta (moreenisavi) ja toisinaan myös eoseenikaudelta (täytekiiviaines, soramaa), ja ennen muuta korkeiden jokitasankojen hiekkapitoista tulvamaata, joka on sekoittunut vaihtelevassa määrin tuuliperäisestä hiekka-aineksesta.

Rypäleiden korjuuta varten rajattujen viljelylohkojen maaperä on pääosin piipitoista savimaata, toisinaan kalkkipitoista savimaata. Rinteille kasaantuneet hiekkaesiintymät tekevät maaperän rakenteesta usein hyvin hiekkaisen.

Alueella vallitsee valtameri-ilmastoa mannermaisempi ilmasto, mikä johtuu sijainnista valtameren ja mantereiden vaikutusten risteyskohdassa, jossa Loire-joki toimii lämmönsäätelijänä. Alueen ilmasto-olot ovat toisinaan erinomaista pitkäkelelle syksyyn ja vielä myöhäissyksyyn saakka.

Tasangon ylimmät kivikerrokset koostuvat tuffeau-kivestä, joka on pehmeää liitukiviainesta. Roomalaisajalta 1900-luvulle saakka siihen on kaivettu laajoja maanalaisia louhoksia, joita käytetään nykyään enemmän viinikellareina kuohumattomien viinien viiniyttämiseksi, kuohuviinien valmistuksessa sekä viinien kypsytyksessä ja varastoinnissa.

Viininviljelyalueella tuotettiin 1300-luvulta 1800-luvulle saakka valkoviinejä, joiden laatu ja kypsytyspotentiaali tekivät mahdolliseksi viinien kuljettamisen Loire-jokea pitkin Nantesiin, josta niitä voitiin toimittaa aina Pohjois-Euroopan maihin saakka. Näitä viinejä myydään yleisesti maininnalla "Vouvray", jolla tarkoitetaan Toursin alueen parhaita valkoviinejä.

Kuitenkin 1930-luvulla annettiin useita tuomioita, joissa hylättiin hakemus maantieteellisellä alueella tuotettujen viinien liittämiseksi tarkistettuun alkuperänimitykseen "Vouvray". Näin ollen Lussault-sur-Loiren, Montlouis-sur-Loiren ja Saint-Martin-le-Beaun viinitarhat päättivät hakea viineilleen tarkistettua alkuperänimitystä, joka hyväksyttiin vuonna 1938 nimellä "Montlouis". Vuonna 2002 nimeksi muutettiin "Montlouis-sur-Loire".

Vuonna 2008 viininviljelyalueen pinta-ala oli 400 hehtaaria ja alueella toimi viitisenkymmentä viininviljelijää. Puolet pinta-alasta on osoitettu kuohumattomien viinien tuotantoon (noin 6 000 hehtolitraa) ja puolet kuohuviinien tai helmeilevien viinien tuotantoon (noin 9 600 hehtolitraa).

#### *Tuotteen ja syy-seuraussuhteiden kuvaus*

##### Kuohumattomat viinit

Kuivissa kuohumattomissa viineissä on nuorena hedelmä- ja kukkaisaromeja, jotka saattavat vanhemmissa viineissä väistyä ja antaa tilaa viinin kehittymisen myötä syntyville hurmaaville aromeille, kuten hunajaisuudelle.

Silloin, kun viineissä on käymiskelpoisia sokereita, ne ovat yleensä moniulotteisempia ja niillä on tavanomaista paremmat edellytykset hyötyä kypsytyksestä. Eksoottisten hedelmien ylenpalttiset aromit tai kuivahedelmien miedommat vivahteet eivät siis ole harvinaisia, ja ajan kuluessa näistä viineistä tulee usein esiin paahdettujen manteleiden tai kvittenin vivahteita.

##### Kuohuviinit

Kuohuviineissä, joissa on hienojakoista ja kevyttä vaahtoa, tavataan usein valkomaltoisten hedelmien tai sitruhedelmien vivahteita, ja niissä on havaittavissa leipäisää sävyä, joka voimistuu ajan kuluessa.

Helmeileville viineille on luonteenomaista alhainen hiilidioksidipitoisuus ja hienovarainen kuplaisuus, joka tuntuu suussa vain hiukan. Nämä miellyttävät viinit ovat yleensä kuohuviinejä väkevämpiä.

Kerran käyneille kuohuviineille on luonteenomaista hienostunut ja kermanen kuplaisuus. Niissä on havaittavissa varmaa täyteläisyyttä ja kypsyä, jota täyteläisyyden kehittyminen edellyttää. Valkoiset kukat ja valkomaltoiset hedelmät täydentävät tuotteen makujen ja tuoksujen tasapainoisuutta.

##### Kuohumattomat viinit

Viinit valmistetaan yksinomaan Chenin B -rypälelajikkeesta. Tämän kestävä rypälelajikkeen potentiaali vaihtelee voimakkaasti sen mukaan, millaiseen maaperään se istutetaan. Tarkistetun alkuperänimityksen "Montlouis-sur-Loire" maantieteellisellä alueella lajike on Loiren laaksossa lähellä itäistä viljelyrajaansa.



Paikallisen perinteen mukaisesti rypäleiden korjuuseen rajataan vain viljelyalue, jolla lohkojen maaperän vesi- ja lämpöominaisuudet ovat hyvät.

Nämä olosuhteet tarjoavat suotuisat edellytykset Chenin B -lajikkeen kehittymiseen tavalla, joka tuo esiin sen omaperäisen ja elegantin ominaislaadun, mutta tämä edellyttää kasvin ja sen tuotantokyvyn optimaalista hallintaa, mikä näkyy tiettyjen kloonien kieltämisenä ja viiniköynnösten kurinalaisessa kasvatuksessa.

Montlouis'n alueen viininviljelijät ovat mukautuneet Chenin B -lajikkeen vaatimuksiin ja hyödyntäneet sitä monipuolistamalla teknisiä valmistusmenetelmiä ja tuotettuja viinilajeja. Istutuspaikasta, viiniköynnösten kasvatustavasta ja satovuoden sääoloista riippuen viineissä on vaihtelevassa määrin käymiskelpoisia sokereita. Valkoviinien kypsytyksessä vahvistaa niiden aromaattista moniulotteisuutta. Silloin, kun sääolot ovat sadonkorjuun lopussa suotuisat, puolimakeita tai makeita viinejä valmistetaan viinirypäleistä, joiden on ensin annettu kuivua viiniköynnöksessä, jolloin niiden sokeripitoisuus nousee, tai viinirypäleistä, joiden pinnalle on kasvanut *Botrytis cinerea* vaikutuksesta jalohometta.

Montlouis-sur-Loire-viinien laatua selittävät valitut viininviljelylohkot sekä viininviljelyalueen toimijoiden ajan kuluessa mukauttamat ja johdonmukaisesti soveltamat tuotantomenetelmät. Viinien hyvämaineisuus näkyy niiden jatkuvassa kaupassa, jota on alkujaan helpottanut Loire- ja Cher-jokien läheisyys. Viinejä kuljetettiin 1500- ja 1600-luvuilla vesiteitse Nantesiin ja sieltä edelleen Flanderin pohjoisosiin ja Alankomaihin. Hyvin todennäköisesti viinikauppaa on käyty kuitenkin jo huomattavan paljon aikaisemmin. Sitten näiden viinien maine on kasvanut entisestään, ja vuonna 2010 niitä pidetään kaupan kansallisten rajojen ulkopuolella ja viedään joka puolelle maailmaa.

#### Kuohuviinit

Kuohuviinien tuotanto on kehittynyt samoissa puitteissa. Montlouis'n alueen viininviljelijät havaitsivat, että kellareissa pulloitetut viinit alkoivat toisinaan käydä uudestaan, ja he halusivat oppia hallitsemaan tätä "luontaisten kuohuviinien" syntyilmiötä ja päästä samalla hyödyntämään sitä. Näin syntyivät 1800-luvulla viinit, joita tarjotaan kuluttajille nimityksellä "helmeilevät viinit". Ensimmäiset kuohuviinien valmistuskokeilut, joissa hyödynnettiin perinteistä menetelmää, käynnistettiin 1840-luvulla, jolloin myös viinivalmistustiede alkoi ottaa ensi askeleitaan. Kuohuviinien valmistuksessa tarvittava osaaminen alkoi kuitenkin 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa kehittyä ripeämmin muilla seuduilla, mikä sai alueen viljelijät turvautumaan Champagnen alueen asiantuntijoiden apuun. Tuffeau-kiveen kaivetut viinikellarit edesauttoivat näiden viinien valmistustaidon kehittymistä, sillä niiden valmistus edellyttää suurikokoisia ja sopivan viileitä varastointi- ja käsittelytiloja. Viininviljelijät käynnistivät 2000-luvulla uudelleen kerran käyvien kuohuviinien tuotannon, mikä oli mahdollista viininviljelyn ja viiniyttämisen teknisen asiantuntemuksen ansiosta. Nämä viinit valmistetaan vanhimmalla poreilevien viinien valmistukseen käytetyllä menetelmällä. Nämä viinit valmistetaan täysin kypsistä rypäleistä ja huolella valvotuista sadoista lisäämättä niihin sokereita jalostuksen aikana, joten ne ilmentävät tarkasti satovuoden olosuhteita.

Kuohuviinien valmistajat luottavat jo yli sadan vuoden ajalta karttuneeseen kokemukseen ja hallitsevat nykyään läpikotaisin cuvéen koostamiseen tarvittavan taitotiedon. Viinejä kypsytetään ritilöillä (sur lattes) vähintään yhdeksän kuukautta, mikä edistää viinien leipäisten aromien ja moniulotteisuuden kehittymistä.

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

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määrittellään kuohumattomien viinien viiniyttämistä, valmistamista ja kypsyttämistä sekä kuohuviinien ja helmeilevien viinien viiniyttämistä, valmistamista, kypsyttämistä ja pakkaamista koskevan poikkeuksen mukaisesti, käsittää seuraavien Indre-et-Loiren departementin kuntien alueen (vuoden 2019 virallisen geokoodin perusteella laadittu luettelo): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz ja La Ville-aux-Dames.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

- Vapaaehtoiset merkinnät kirjoitetaan etiketteihin kirjaimilla, joiden koko saa olla sekä korkeudeltaan että leveydeltään enintään kaksinkertainen verrattuna kirjainkoko, jolla tarkistettu alkuperänimitys on kirjoitettu. – Maantieteellinen nimitys "Val de Loire" kirjoitetaan kirjainkoko, joka saa olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoko.
- Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi seuraavin edellytyksin: – kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka, – paikka mainitaan sadonkorjuuilmoituksessa.

Kerran käyneet kuohuviinit on varustettava vuosikertamerkinnällä.

#### **Linkki eritelämään**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-bad3034d-713a-430e-beaf-032ca451a8b8](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bad3034d-713a-430e-beaf-032ca451a8b8)

---



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



■ Euroopan unionin  
julkaisutoimisto  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

FI