

Euroopan unionin virallinen lehti

C 61



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

64. vuosikerta

22. helmikuuta 2021

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2021/C 61/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10136 — PGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2021/C 61/05	Euron kurssi — 19. helmikuuta 2021	5
--------------	------------------------------------------	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2021/C 61/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia: M.10190 – OTPP/KKR/Caruna Group) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	6
--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2021/C 61/07	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	8
2021/C 61/08	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	18
2021/C 61/09	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	23
2021/C 61/10	Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla	27

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

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

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2021/C 61/01)

Komissio päätti 15. helmikuuta 2021 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32021M10130. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2021/C 61/02)

Komissio päätti 30. kesäkuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9676. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2021/C 61/03)

Komissio päätti 17. helmikuuta 2021 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32021M10136. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1..

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2021/C 61/04)

Komissio päätti 31. heinäkuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan yhdessä 6 artiklan 2 kohdan kanssa. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot;
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9779. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

19. helmikuuta 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,2139	CAD	Kanadan dollaria	1,5307
JPY	Japanin jeniä	127,81	HKD	Hongkongin dollaria	9,4121
DKK	Tanskan kruunua	7,4368	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6642
GBP	Englannin puntaa	0,86508	SGD	Singaporen dollaria	1,6059
SEK	Ruotsin kruunua	10,0330	KRW	Etelä-Korean wonia	1 339,59
CHF	Sveitsin frangia	1,0851	ZAR	Etelä-Afrikan randia	17,7391
ISK	Islannin kruunua	155,60	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8318
NOK	Norjan kruunua	10,2095	HRK	Kroatian kunaa	7,5780
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	17 094,81
CZK	Tšekin korunaa	25,849	MYR	Malesian ringgitiä	4,9048
HUF	Unkarin forinttia	358,50	PHP	Filippiinien pesoa	58,846
PLN	Puolan zlotya	4,4830	RUB	Venäjän ruplaa	89,6089
RON	Romanian leuta	4,8758	THB	Thaimaan bahtia	36,386
TRY	Turkin liiraa	8,4470	BRL	Brasilian realia	6,5633
AUD	Australian dollaria	1,5445	MXN	Meksikon pesoa	24,7094
			INR	Intian rupiaa	88,0145

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia: M.10190 – OTPP/KKR/Caruna Group)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2021/C 61/06)

1. Komissio vastaanotti 15. helmikuuta 2021 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board (OTPP, Kanada),
- KKR & Co. Inc. (KKR, Yhdysvallat),
- Caruna Group (Suomi).

OTPP and KKR hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan yrityksessä Caruna Group.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- OTPP: Opettajien eläke-etuuksien hallinnointi ja eläkejärjestelmän varojen sijoittaminen Kanadan Ontarion provinssissa,
- KKR: Globaali sijoituspalveluyritys, joka hallinnoi useita vaihtoehtoisia omaisuuslajeja, kuten pääomasijoituksia, sekä sijoittaa energiayhtiöihin, infrastruktuuriin, kiinteistöihin ja lainatuotteisiin,
- Caruna Group: Ylläpitää noin 700 000 asiakkaan sähkönjakeluverkkoa Etelä-, Lounais- ja Länsi-Suomessa sekä Joensuussa, Koillismaalla ja Satakunnassa.

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

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

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

⁽²⁾ 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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

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)

(2021/C 61/07)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

"ASTI"

PDO-IT-A1396-AM05

Tiedonannon päivämäärä: 4.12.2020

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Rypälajikkeet

Aiemmin ainoa sallittu rypälajike oli Moscato, mutta nyt muiden Piemonten alueella viljeltäviksi soveltuvien valkoisten aromaattisten rypäleiden osuus saa olla jopa kolme prosenttia. Muutos ei ole merkittävä: suojatulla alkuperänimityksellä varustetut viinit valmistetaan todellisuudessa ainoastaan Moscato Bianco -lajikkeesta, ja muutosta on pyydetty, jotta viinitarhoja ei katsottaisi vaatimustenvastaisiksi, kun Moscato Biancon tuotantoalueella esiintyy satunnaisesti muita rypälajikkeita ja kun erityisesti vanhoilla viinitarhoilla korvataan kuolleita tai vahingoittuneita viiniköynnöksiä. Näin voi käydä myös Esca- ja Flavescence dorée -tautien yleistymisen vuoksi ja joissakin tapauksissa siksi, että viinitarhoissa viljellään pitkän perinteen mukaisesti muita valkoisia rypälajikkeita rypäleiden ja viinin tuottamiseksi perheen omaan käyttöön.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa.

2. Viininvalmistusta koskevat säännöt

Asti Spumante *Metodo Classico* -viinin ("Metodo Classico" ilmaisee, että viini on valmistettu perinteisellä kuohuviinien valmistusmenetelmällä) luonnollinen alkoholipitoisuus on nyt 10 tilavuusprosenttia 11 tilavuusprosentin sijaan.

Laajojen testien perusteella on päätetty, että tätä *Metodo Classico* -luokan kuohuviineihin sovellettavaa vaatimusta olisi lievennettävä kuivempien kuohuviinien (esimerkiksi *pas dosé*, *extra brut* ja *brut*) tuotannon helpottamiseksi. Tämä liittyy myös jäljempänä kuvattuihin muutoksiin, jotka koskevat *Metodo Classico* -luokkaan kuuluvien kuohuviinien rypäletuotoksen ja uuttamisasteen suurentamista. Näin yhdenmukaistetaan kaikkiin kuohuviineihin, jotka voivat käyttää suojattua alkuperänimitystä, sovellettavat kriteerit käytetystä menetelmästä riippumatta (perinteinen tai Charmat). Lisäksi näiden muutosten myötä viljelijöiden on helpompaa ilmoittaa yksittäisen viinitarhan tuotanto eri luokkien osalta.

Rypäleiden luonnollisen alkoholipitoisuuden muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

3. Enimmäistuotokset

Luokan "Asti Spumante" *Metodo Classico* osalta sallittu enimmäistuotos on nostettu 8 tonnista 10 tonniin rypäleitä hehtaaria kohden (9,5 osa-alueiden osalta), ja viinin uuttamisasteen rajana on nyt 75 prosenttia 60 prosentin sijasta. Näissä korotuksissa otetaan huomioon viinitarhojen nykyinen kapasiteetti ja tuotokset, jotka suoritettujen kokeiden perusteella on mahdollista saavuttaa. Kokeilla on osoitettu, että tuotoksen korottaminen 10 tonniin hehtaaria kohden ei vaikuta tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin. Muutosta pyydetään myös teknisistä syistä: kun viinitarhojen rypäletuotos on pienempi, rypäleet kypsyvät huomattavasti aikaisemmin, jolloin happopitoisuus vähenee äkillisesti ja rypäleistä tulee usein soveltumattomia kuivempien kuohuviinien valmistukseen perinteisellä menetelmällä.

Tämä muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan b alakohtaa (*Enimmäistuotokset*), ja se liittyy nimityksen "Asti" tuote-eritelmän 4 ja 5 artiklaan sekä Santa Vittoria d'Alban ja Strevin osa-alueita koskevien lisäeritelmien samoihin artikloihin.

4. Viini(e)n kuvaus

- a) Kuohuviinien ("Asti" / "Asti Spumante" ja "Asti" / "Asti Spumante" *Metodo Classico*) sallitun sokeripitoisuuden raja-arvoja on laajennettu siten, myös tyytit *pas dosé*, *brut* ja *extra brut* kuuluvat kyseisiin kuohuviineihin.
- b) Kuivempien kuohuviinien sisällyttämisen myötä kuohuviinien "Asti" / "Asti Spumante" *Metodo Classico* osalta vaadittu tosiasiallinen alkoholipitoisuus on muutettu pitoisuudesta "6–8 tilavuusprosenttia" siten, että se on "vähintään 6 tilavuusprosenttia".
- c) Santa Vittoria d'Alban ja Strevin osa-alueita koskeviin lisäeritelmiin sisältyvät nyt myös *Metodo Classico* -kuohuviinit.

Nämä muutokset koskevat aistinvaraisia ominaisuuksia, jotka on kuvattu nimityksen "Asti" tuote-eritelmän 6 artiklassa, Santa Vittoria d'Alban osa-aluetta koskevan lisäeritelmän 6 artiklassa, Strevin osa-aluetta koskevan lisäeritelmän 5 artiklassa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohdassa (*Viini(e)n kuvaus*).

5. Viininviljelyalue

Viittaus Cuneon maakunnassa sijaitsevaan Camon kuntaan on poistettu, koska Camo on liitetty Santo Stefano Belbon kuntaan, joka on jo merkitty osaksi viininviljelyaluetta. Rajatun maantieteellisen alueen tarkka kuvaus, joka on jo esitetty tuote-eritelmissä, on selvyiden vuoksi sisällytetty nyt myös yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on toimituksellinen muutos, jolla ei muuteta rajattua maantieteellistä aluetta.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 3 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa (*Rajattu maantieteellinen alue*).

6. Viininvalmistusta koskevat säännöt

Tuote-eritelmän 5 artiklan 11 kohta poistetaan. Se kuului seuraavasti: "Edellä 1 artiklassa tarkoitettuja tarkistettuja ja taatun alkuperänimityksen (DOCG) viinejä ei saa valmistaa hiilihappotamalla ne keinotekoisesti (täysin tai osittain), eikä niiden säilöntään saa käyttää käymisen estäjiä, vaikka tällaiset keinot olisivat voimassa olevan EU:n ja kansallisen lainsäädännön mukaisesti yleisesti sallittuja."

Poistettuun kohtaan sisältyi kielto, joka sisältyy jo lainsäädäntöön (eli se oli turha), ja siinä rajoitettiin käytäntöjä, jotka ovat itse asiassa laillisia. Kohdan poistamisen myötä viininvalmistajien on nyt noudatettava voimassa olevaa EU:n lainsäädäntöä ja kansallista lainsäädäntöä.

Tuote-eritelmän 5 artiklan 14 kohta (aiemmin 5 artiklan 15 kohta), joka koskee tuoteluokkia, jotka voidaan valmistaa käyttämällä suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien valmistukseen soveltuviksi ilmoitettuja puristemehueriä (jotka katsotaan viininvalmistuksen väliuotteeksi), on muotoiltu uudelleen siten, että viininvalmistajat voivat vapaasti päättää, mitä tuoteluokkia puristemehuerästä valmistetaan, jotta tuotantoa voidaan hallinnoida parhaalla mahdollisella tavalla. Näin ollen puristemehuerää, joka on merkitty vuotuiseen rypäleen tuotantoilmoitukseen Moscato d'Asti- tai Moscato d'Asti *Vendemmia Tardiva* -viinin valmistukseen soveltuvaksi, voidaan käyttää Asti- / Asti Spumante -viinin valmistuksen lisäksi myös Asti- / Asti Spumante *Metodo Classico* -viinin valmistukseen. Tämä ei ollut aiemmin sallittua. Lisäksi Asti- / Asti Spumante -viinin tai Asti- / Asti Spumante *Metodo Classico* -viinin valmistukseen tarkoitettua puristemehua voidaan käyttää Moscato d'Asti -viinin valmistukseen edellyttäen, että sen luonnollinen alkoholipitoisuus vastaa vähintään Moscato d'Asti -viinin osalta vaadittua luonnollista alkoholipitoisuutta.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa. Muutos ei koske yhtenäistä asiakirjaa.

7. Viinien nimeäminen ja merkintä

Vaikka Santa Vittoria d'Alban ja Strevin osa-alueet muodostavissa kunnissa on perinteisesti valmistettu (sekä perinteisellä menetelmällä että muulla tavoin) aromikkaita laatukuohuviinejä (luokka 6), kyseisiä viinejä on tähän asti pidetty kaupan suojatulla alkuperänimityksellä "Asti". Muutoksen myötä nämä viinit voidaan näin ollen merkitä kyseessä olevan osa-alueen mukaisesti. Tämä tarkoittaa myös sitä, että kuluttajille annetaan tarkempaa tietoa viinin alkuperästä.

Lisäksi osa-alueita koskevien sääntöjen mukaisesti kyseisiin viinityyppeihin sovelletaan tiukempia vaatimuksia kuin suojatulla alkuperänimityksellä varustettuihin perusviineihin. Esimerkiksi enimmäistuotos on pienempi (1–1,5 tonnia vähemmän rypäleitä hehtaaria kohden), ja rypäleiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava suurempi (1–1,5 tilavuusprosenttia korkeampi).

Tämä muutos koskee Santa Vittoria d'Alban ja Strevin osa-alueita koskevien lisäeritelmien 1–7 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa (*Viini(e)n kuvaus*) ja 5 kohtaa (*Enimmäistuotokset*).

8. Poikkeus vaatimuksista, joiden mukaan tuotanto ja pullotus on toteutettava rajatulla alueella

Yhtenäisen asiakirjan 9 kohdassa (*Olennaiset lisäedellytykset*) sallitaan nyt poikkeuksia vaatimukseen, jonka mukaan tuotanto ja pullotus on toteutettava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Nämä säännöt ovat sisältyneet tuote-eritelmaan siitä lähtien, kun "Asti" tunnustettiin ensimmäisen kerran suojatuksi alkuperänimitykseksi (vuonna 1967), ja ne vahvistettiin, kun nimi hyväksyttiin Italiassa DOCG-nimitykseksi (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* eli tarkistettu ja taattu alkuperänimitys) ja osa-alueet otettiin käyttöön. Ne jätettiin kuitenkin erehdyksessä pois yhtenäisestä asiakirjasta vuonna 2011, jolloin kaikkiin olemassa oleviin nimityksiin liittyvät tiedostot lisättiin Euroopan komission tietojärjestelmään.

Kyseessä on toimituksellinen muutos, koska tuote-eritelmän varsinaiset säännöt eivät muutu.

Tämä muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa (*Olennaiset lisäedellytykset*). Muutos ei vaikuta tuote-eritelmaan.

9. Toimitukselliset muutokset

Saatetaan osa yhteystiedoista ajan tasalle. Tämä muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 1.2 kohdassa "*Muut tiedot*" olevaa osiota "*Yhteystiedot*".

Poistetaan 5 artiklan 11 kohta ja numeroidaan 5 artiklan muut kohdat uudelleen.

Poistetaan tuote-eritelmän 7 artiklan 3 kohta, koska se on ristiriidassa sen kanssa, että kuohuviinit voidaan nyt merkitä osa-alueen nimellä, ja koska muista kohdassa mainituista seikoista on säädetty voimassa olevassa lainsäädännössä, minkä vuoksi kohta on tarpeeton.

Saatetaan tuote-eritelmässä olevat viittaukset lainsäädäntöön ajan tasalle.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

"Asti"

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

4. Viini(e)n kuvaus

"Asti" / "Asti Spumante" sekä osa-alueille ominaiset tyypit "Asti" / "Asti Spumante" Santa Vittoria d'Alba ja "Asti" / "Asti Spumante" Strevi

Vahto: hienojakoinen, pitkäkestoinen

Väri: vaihtelee oljenkeltaisesta vaalean kullankeltaiseen

Tuoksu: luonteenomainen, mieto

Maku: luonteenomainen, tasapainoinen, *pas dosésta* makeaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus vähintään 6 til-%;

Sokeriton uutos vähintään: 15 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-%)	6,00
Vähimmäishappopitoisuus	4,50 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

"Asti" / "Asti Spumante" Metodo Classico (perinteinen menetelmä) sekä osa-alueille ominaiset tyypit "Asti" / "Asti Spumante" Metodo Classico Santa Vittoria d'Alba ja "Asti" / "Asti Spumante" Metodo Classico Strevi

Vahto: hienojakoinen, pitkäkestoinen

Väri: vaihtelee oljenkeltaisesta erittäin vaalean kullankeltaiseen

Tuoksu: luonteenomainen, voimakas, hienostunut

Maku: luonteenomainen, tasapainoinen, *pas dosésta* makeaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,00 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus vähintään 6,00 til-%;

Sokeriton uutos vähintään: 17 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-%)	6,0
Vähimmäishappopitoisuus	6,00 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

"Moscato d'Asti" Vendemmia Tardiva (myöhään korjattu)

Väri: kullankeltainen

Tuoksu: hedelmäinen, erittäin voimakas, kuivatuille rypäleille luonteenomainen, mausteisia vivahteita

Maku: makea, sopusointuinen, samettinen, vivahteita Moscato-lajikkeesta, jonka maku muistuttaa hunajakakua.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 14 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus vähintään 11 til-%;

Sokeriton uutosto 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)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

"Moscato d'Asti"

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: Moscatolle luonteenomainen miellyttävä aromi

Maku: makea, aromaattinen, luonteenomainen, voi olla hieman helmeilevä.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus 4,5–6,5 til-%;

Sokeriton uutosto vähintään: 15 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)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Osa-alueelle ominainen tyyppi "Moscato d'Asti" Santa Vittoria d'Alba

Väri: oljenkeltainen, kullan vivahteita

Maku: hienostunut, hieno, tuore ja viipyilevä, myös kukkaisia vivahteita

Maku: konstailematon, sopusointuinen, makea, aromaattinen, Moscato-rypäleille luonteenomainen, mahdollisesti hieman helmeilevä.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus 4,5–6,5 til-%;

Sokeriton uutos vähintään: 15 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	5,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Osa-alueelle ominainen tyyppi "Moscato d'Asti" Canelli

Tuoksu: myskinen, Moscatolle luonteenomainen miellyttävä aromi

Väri: oljenkeltaisen eri sävyistä kullanväriseen

Maku: makea, aromaattinen, luonteenomainen, Moscato-rypäleiden aromi, mahdollisesti hieman helmeilevä.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus 4,5–6,5 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 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)	

Osa-alueelle ominainen tyyppi "Moscato d'Asti" Strevi

Väri: oljenkeltaisen eri sävyistä kullanväriseen

Tuoksu: Moscatolle luonteenomainen miellyttävä aromi

Maku: makea, aromaattinen, luonteenomainen, Moscato-rypäleiden aromi, mahdollisesti hieman helmeilevä.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus 4,5–6,5 til-%;

Sokeriton uutos vähintään: 15 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)	

Osa-alueelle ominainen tyyppi ”Moscato d’Asti” Vendemmia Tardiva ”Santa Vittoria d’Alba”

Väri: kirkkaan kullankeltainen

Maku: monivivahteinen, hedelmäinen, erittäin voimakas, kuivatuille rypäleille luonteenomainen, mausteisia vivahteita; makea, sopusointuinen ja samettinen, vivahteita Moscato-lajikkeesta, jonka maku muistuttaa hunajakakkua.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus vähintään 12 til-%;

Sokeriton uutosto 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)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

–

b. Enimmäistuotokset

”Asti” / ”Asti Spumante” ja ”Moscato d’Asti”

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

”Asti” / ”Asti Spumante” *Metodo Classico*

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

”Moscato d’Asti” *Vendemmia Tardiva*

6 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

”Moscato d’Asti” Canelli ja ”Moscato d’Asti” Strevi

9 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

"Moscato d'Asti" Canelli, johon on merkitty termi "Vigna" ja tämän jälkeen paikan tai viinitilan nimi

8 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

"Moscato d'Asti" Strevi ja "Moscato d'Asti" Santa Vittoria d'Alba

9 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

"Moscato d'Asti" *Vendemmia Tardiva* Santa Vittoria d'Alba

5 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

"Asti Spumante" Santa Vittoria d'Alba, "Asti Spumante" *Metodo Classico* Santa Vittoria d'Alba, "Asti Spumante" Strevi ja "Asti Spumante" *Metodo Classico* Strevi

9 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Asti DOCG -viinejä voidaan valmistaa rypäleistä, jotka on kasvatettu seuraavasti rajatulla alueella:

Seuraavat Alessandrian maakunnassa sijaitsevat kunnat kokonaisuudessaan:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo ja Visone.

Seuraavat Astin maakunnassa sijaitsevat kunnat kokonaisuudessaan: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea ja San Giorgio Scarampi.

Seuraavat Cuneon maakunnassa sijaitsevat kunnat kokonaisuudessaan: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino ja Perletto sekä seuraavat Alban kunnan alueet: Como ja San Rocco Senodelvio.

— Canellin osa-alue muodostuu seuraavista Astin maakunnassa sijaitsevista kunnista: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto ja Moasca kokonaisuudessaan sekä lisäksi Bormida-joen vasemmalla rannalla sijaitsevat Loazzolon ja Bubbion kuntien alueet

sekä seuraavat Cuneon maakunnassa sijaitsevat kunnat: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso ja Trezzo Tinella kokonaisuudessaan sekä seuraavat Alban kunnan alueet: Como ja San Rocco Senodelvio.

— Santa Vittoria d'Alban osa-alue koostuu Cuneon maakunnassa sijaitsevasta Santa Vittoria d'Alban kunnasta.

— Strevin osa-alue muodostuu seuraavista Alessandrian maakunnassa sijaitsevista kunnista kokonaisuudessaan: Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo ja Visone.

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

Moscato bianco B. – Moscato reale

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

"ASTI" DOCG

"Asti" ja "Moscato d'Asti" ovat yksinomaan Moscato Bianco -rypäleistä valmistettuja yhden lajikkeen viinejä, joiden aromaattinen profiili on erinomainen. Tästä lajikkeesta syntyvät viinien (myös kuohuviinien ja myöhään korjatuista rypäleistä valmistettujen viinien) tunnusomaiset ominaisuudet liittyvät läheisesti viininviljelijöiden asiantuntemukseen ja toisinaan innovatiivisiin viininvalmistustekniikoihin, joista esimerkkinä on Moscato-rypäleistä valmistettävien kuivempien kuohuviinien ja kuohumattomien viinien kehittäminen viime vuosikymmenten aikana.

Maan soveltuvuus viininviljelyyn erityisen morfologiansa ja kemiallisen koostumuksensa ansiosta, alueen ilmasto-olot sekä paikalliset viininvalmistustaidot ja -perinteet ovat mahdollistaneet sen, että Moscato Bianco on voitu vuosien mittaan valikoida kyseiseen ympäristöön parhaiten soveltuvaksi viiniköynnöslajikkeeksi.

Lausannessa 1700-luvulla julkaistuissa lukuisissa viiniä ja viinitarhoja eri puolilla maailmaa käsittelevissä artikkeleissa Piemonten Moscato Bianco -rypäleet mainittiin nimenomaisesti erittäin arvostettuna lajikkeena. Vuosisadan lopussa arvostettu Società di Agricoltura di Torino -seura julisti Moscaton yhdeksi Piemonten rypälelajikkeista, joista saadaan todennäköisimmin erinomaisia viinejä. Piemonte erottui 1800-luvulla selvästi muista Italian alueista, koska Moscato Bianco -rypäleiden viljely oli alueella laajamittaista. 1800-luvun lopulla Moscato-rypäleistä alettiin valmistaa huomattavia määriä kuohuviiniä siten, että perusviini käytettiin uudelleen pullossa. Vuoteen 1895 mennessä (Piemontessa keksitty) Charmat-menetelmä oli hiottu huippuunsa ja Moscato-rypäleitä käytettiin pääasiassa kuohuviinin valmistukseen. Nimillä "Moscato d'Asti" tai "Moscato di Canelli" tunnetun miellyttävän ja kuohuvan valkoviinin kysyntä oli jo tuolloin huomattavaa jopa ulkomailla. Keskittymällä kuohuviinin valmistukseen Piemonte erottui selvästi muista alueista, joilla Moscato-rypäleitä tuotettiin (vaikka tuotanto oli paljon vähäisempää). Suurin osa muualla tuotetuista Moscato-viineistä luokiteltiin ylellisiksi, liköörin kaltaisiksi viineiksi, ja Moscatoa käytettiin kuohuviinin valmistukseen ainoastaan Piemontessa eli Astin, Alessandrian ja Cuneon alueilla. Samoihin aikoihin Moscato-rypäleistä alettiin ensimmäistä kertaa valmistaa kuivia kuohuviinejä ("Asti Champagne" 1900-luvun alussa). Nämä viinit eivät kuitenkaan juuri menestyneet kaupallisesti, sillä vähäisen viinitietämyksen vuoksi loppuun asti käyneen Moscato-viinin terpeeneistä aiheutunutta karvasta makua ei voitu taittaa. Kun pulloon lisättiin uudelleen-käyttämistä varten sokeria, karvaus väheni, mutta tästä aiheutui liikaa painetta tuolloin käytössä olleisiin pulloihin. Asti DOCG -viinien tuottajat ovat jatkaneet työtä eri viinien (sekä kuohuviinien että kuohumattomien ja hieman helmeilevien viinien) kuivien versioiden kehittämiseksi. Piemontelaiset tutkimuslaitokset alkoivat 1980-luvulla julkaista tutkimuksia Moscato Bianco -rypäleistä valmistettujen kuivien viinien kemiallisista ja aromaattisista ominaisuuksista sekä Moscato-rypäleiden terpeeniyhdisteiden kehittämisestä tuotantotekniikoiden optimoimiseksi. Tuolloin kehitettiin lajikekohtaisen viinitieteen käsite, mikä tarkoitti sitä, että rypäleiden ominaisuuksia viinin lopullisessa laadussa pyrittiin parantamaan yhä tarkemmin hiotulla teknologialla. Juuri Moscaton tapauksessa tekniikan kehityksen myötä viini on saanut käydä pitempään, mikä on vähentänyt maun karvaita vivahteita, jotka olivat tuotannon esteenä 1900-luvun alussa. Näin kehittynyt tietotaito siirtyi viininvalmistajille, jotka ovat viime vuosikymmenten aikana kehittäneet Moscato-rypäleistä sekä kuohuviinejä että kuohumattomia viinejä, joissa on vähemmän sokeria.

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

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Asti- tai Asti Spumante DOCG -viinien merkinnöissä ja esittelyssä sokeripitoisuutta ei saa esittää nimen kanssa samalla rivillä ja se on merkittävä eri kirjainlajilla ja pienemmin kirjaimin kuin nimi.

Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuvaa tuotantoa koskeva poikkeus

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuvaa tuotantoa koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viininviljelyalueen lisäksi Asti DOCG -viinien valmistamiseen liittyviä toimia (mukaan lukien *Vendemmia Tardiva* -luokan rypäleiden kuivaaminen ja kuohuviinin valmistus) voidaan toteuttaa missä tahansa Alessandrian, Astin ja Cuneon maakunnissa sekä (Torinossa sijaitsevan) Chierin kunnan alueella Pressionessa, joka rajoittuu viininviljelyalueeseen.

Pakkaaminen rajatulla alueella

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Asti DOCG -viinit on pulloettava viininviljelyalueella. Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 4 artiklan mukaan pulloituksen on tapahduttava edellä määritellyllä rajatulla maantieteellisellä alueella laadun ja maineen säilyttämiseksi, alkuperän takaamiseksi tai valvonnan varmistamiseksi.

Linkki eritelmään

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

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

(2021/C 61/08)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”GRECO DI TUFO”

PDO-IT-A0236-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 13. marraskuuta 2020

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Viinityyppien luettelon tarkistaminen – Riserva-viinityyppien sisällyttäminen luetteloon

Viinityypit ”Greco di Tufo Riserva” ja ”Greco di Tufo Spumante Riserva” on sisällytetty luetteloon, minkä vuoksi sallittujen viinityyppien luetteloa on päivitetty vastaavasti.

Tämä muutos johtuu tarpeesta edistää suojattua alkuperänimitystä ”Greco di Tufo” korostamalla säilyvyysominaisuuksia ja ottamalla huomioon paikallinen tapa saattaa viini markkinoille sen jälkeen, kun viiniä on tosiasiallisesti kypsytetty useita vuosia.

Lisäksi voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti on poistettu adjektiivi ”bianco” (valkoinen) nimen ”Greco di Tufo” jälkeen.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 1 ja 6 kohtaan sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

2. Hätkastelumahdollisuuden sisällyttäminen

Kun otetaan huomioon nykyiset ilmastoon liittyvät muutokset ja kasvien jatkuvasti lisääntyvä vesi- ja lämpöstressi, tämä vaihtoehto on sallittu normaalin kasvun varmistamiseksi.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 4 kohtaan mutta ei yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Riserva-tyyppien ja niiden kypsytysaikojen sisällyttäminen

Jotta ”Greco di Tufo” ja ”Greco di Tufo Spumante”, joihin sisältyy merkintä ”Riserva”, erotetaan muista viinityypeistä, pidetään tarkoituksenmukaisena täsmentää kypsytysajan vähimmäiskesto ja kypsyttyksen alkamisajankohta.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 5 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 5 a kohtaan .

4. Suojatun alkuperänimityksen ”Greco di Tufo” viinien kuvaus, mukaan lukien Riserva-tyyppiset viinit – analyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien päivittäminen

Adjektiivi ”bianco” on poistettu nimityksen ”Greco di Tufo” jälkeen.

Tarkistuksella muutetaan sanamuotoa tuotenimen mukaisesti.

Tyyppien ”Greco di Tufo Riserva” ja ”Greco di Tufo Spumante Riserva” käyttöönoton myötä valmiiden viinien kemialliset, fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet mainitaan. Tiedot ja kuvaukset koskevat laadukasta tuotetta, jonka kypsytysaika viinivalmistamossa on keskipitkistä pitkään.

”Greco di Tufo Spumanten” maun kuvauksessa jäännössokeripitoisuuden enimmäismäärää on laajennettu merkinnästä ”brut” (kuiva) merkintään ”extradry” (erittäin kuiva).

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

Muutosta pidetään välttämättömänä, jotta vastataan tällaisten tuotteiden kasvavaan kysyntään.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 6 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen – eritelmän muodollinen muutos**

Sanamuotoa on muutettu, ja se on yhdenmukaistettu eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan kanssa.

Kyseessä on muodollinen muutos, joka ei mitätöi asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93 artiklan 1 kohdan a alakohdan i alakohdassa tarkoitettua yhteyttä.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 9 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Greco di Tufo

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

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

”Greco di Tufo”

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: miellyttävä, intensiivinen, elegantti, erottuva

Maku: tuore, kuiva, harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,5 prosenttia

Sokeriton uutosto vähintään: 16 g/l.

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

Yleiset analyttiset ominaisuudet

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

”Greco di Tufo Riserva”

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: miellyttävä, intensiivinen, elegantti, erottuva

Maku: kuiva, raikas, harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12 prosenttia

Sokeriton uutos vähintään: 17 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	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

"Greco di Tufo Spumante"

Vaahto: hienojakoinen ja pitkäkestoinen

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva oljenkeltainen, vaaleanvihreitä tai kullankeltaisia vivahteita

Aromi: tunnusomainen, miellyttävä ja hiivaan vivahtava

Maku: maukas, elegantti ja harmoninen, vaihtelee tyypistä "extrabrut" tyyppiin "extradry"

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12 prosenttia

Sokeriton uutos vähintään: 15 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	6 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

"Greco di Tufo Spumante Riserva"

Vaahto: hienojakoinen ja pitkäkestoinen

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: tunnusomainen, miellyttävä ja hiivaan vivahtava

Maku: maukas, elegantti ja harmoninen, vaihtelee tyypistä "extrabrut" tyyppiin "extradry"

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12 prosenttia

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	6 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

a Erityiset viininvalmistusmenetelmät

”Greco di Tufo Riserva” – kypsytysajan vähimmäiskesto

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

”Greco di Tufo Riserva” -tyyppisessä viinissä kypsytysajan on oltava vähintään 12 kuukautta satovuoden marraskuun 1. päivästä alkaen.

”Greco di Tufo Spumante”, mukaan lukien Riserva-tuotanto

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Greco di Tufo Spumante -viinit, mukaan lukien ne, joissa on merkintä ”Riserva”, on valmistettava yksinomaan klassisella menetelmällä pullossa tapahtuvan toisen alkoholikäymisen avulla.

Greco di Tufo Spumante -viinityypin valmistuksessa on käytettävä sakkakypsytystä pullossa vähintään 18 kuukauden ajan *tirage*-vaiheen ajankohdasta alkaen (toisen alkoholikäymisen aktivointi). Greco di Tufo Spumante Riserva -viinityypin tapauksessa on käytettävä sakkakypsytystä pullossa vähintään 36 kuukauden ajan *tirage*-vaiheen ajankohdasta alkaen.

b Enimmäistuotokset

”Greco di Tufo” – kaikki tyypit

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaarilta

6. Rajattu maantieteellinen alue

”Greco di Tufo” DOCG -viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoalue kattaa Avellinon maakunnan seuraavien kuntien koko hallinnollisen alueen: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruo Irpino, Santa Paolina ja Torrioni.

7. Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet

Greco (B)

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

SAN ”Greco di Tufo” – Hüilhapoton viini ja kuohuviini

Luontoon liittyvät tekijät

SAN-tuotetta ”Greco di Tufo” tuotetaan mäki-alueella, jonka läpi virtaa Sabato-joki. Maastolle ovat ominaisia jyrkät rinteet, joilla on vulkaanista alkuperää olevaa savi- ja kalkkikivimaata ja mineraalipitoinen maapohja.

Tuotantoalueen kukkulainen pinnanmuodostus ja pääasiassa kaakon ja etelän suuntainen sijainti viininviljelyyn poikkeuksellisen hyvin soveltuvilla alueilla luovat yhdessä ympäristön, joka tarjoaa kasville ihanteelliset kasvuolosuhteet riittävän ilmanvaihdon ja valon suhteen.

Tuotantoalueen kukkulaisille osille on tunnusomaista mikroilmasto, jossa päivä- ja yölämpötilojen välillä esiintyy merkittäviä eroja. Nämä auttavat säilyttämään rypäleiden luontaisen happamuuden kypsymisen aikana.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Viininviljely alueella juontaa juurensa muinaisiin paikallisiin lajikkeisiin, ja viljely jatkui Mykenen kreikkalaisten valloittajien saapumisen jälkeen. Viljelyllä on myös yhteys kukkulaisen maaston läpi virtaavaan Sabato-jokeen. Sen nimi juontuu Sabuksen tai Sabatini-vuorten mukaan nimetyistä sabiineista, samnilaisesta heimosta, joka asettui Sabaton vesistöalueelle. Historiallisesti tämä alue vakiintui viininviljelyn kehityksen keskuksiksi 1800-luvulla Tufon kunnassa havaittujen valtaviin rikkiesiintymien ansiosta. Rikin esiintyminen ja saatavuus ovat edistäneet viiniköynnöksen viljelyä koko Irpinian alueella ja johtaneet viljelytekniikkaan, jossa käytetään rikkiä rypäleterttujen suojelemiseksi ulkoisilta taudinaiheuttajilta. Tämä toiminta edisti merkittävästi siihen liittyvien teollisuudenalojen kehitystä koko alueella. Toiminta kesti vuoteen 1983 saakka, jolloin rikin louhinta lopetettiin.

Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (kuninkaallinen viininviljely- ja viininvalmistuskoulu) perustaminen Avellinon auttoi tekemään alueesta yhden Italian tärkeistä viininviljelykeskuksista ja edistämään Greco-lajikkeen viljelyä Sabaton laakson keskivaiheilla.

Koulu toimi sosioekonomisen edistyksen vauhdittajana ja asetti Avellinon maakunnan Italian viininviljelyalan viinintuotannon ja -viennin eturintamaan.

”Greco di Tufon” tekninen ja taloudellinen arvo on toistuvasti tunnustettu akateemisella tasolla rypälelajikkeita ja enologiaa koskevissa tutkimuksissa.

Edellä kuvattujen luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden ja Greco-lajikkeen geneettisten ominaisuuksien ansiosta tuotetaan laatuviinejä, myös kuohuviinejä. Kaikille suojatulla alkuperänimityksellä ”Greco di Tufo” varustetuille viineille on tunnusomaista raikkaus, ryhdikkyys ja monivivahteisuus. Koska ne soveltuvat kypsytykseen, tuotetaan myös merkinnällä ”Riserva” varustettuja viinejä.

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

”Greco di Tufo” ja ”Greco di Tufo Spumante” SAN

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Greco di Tufo -viinit on saatettava kulutukseen enintään 5 litran pulloissa tai muissa lasiastioissa. Lukuun ottamatta Spumante-tyyppisiä viinejä ne on suljettava sovellettavan lainsäädännön mukaisesta sallitusta materiaalista valmistetulla reunallisella korkilla. Enintään 0,187 litran säiliöissä kierrekorkkien käyttö on sallittua.

Linkki tuote-eritelämään

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

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

(2021/C 61/09)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 10. marraskuuta 2020

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Viinityyppejä koskevan osan sanamuodon muutos – Riserva-viinityypin käyttöönotto

On otettu käyttöön Riserva-viinityyppi, joten se on sisällytettävä tuote-eritelmän kattaviin viinityyppeihin.

Muutoksen tarkoituksena on lisätä SAN-tuotteen ”Fiano di Avellino” näkyvyyttä korostamalla tuotettujen viinien pitkäikäisyyttä. Näin otetaan huomioon paikallinen tapa saattaa viini markkinoille usean vuoden kypsytyksen jälkeen.

Sovellettavan lainsäädännön mukaisesti myös adjektiivi ”bianco” (valkoinen) on poistettu nimen ”Fiano di Avellino” jälkeen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 2 ja 6 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

2. Hätkastelumahdollisuuden käyttöönotto

Tämä mahdollisuus sallitaan meneillään olevan ilmastonmuutoksen ja kasveihin yhä voimakkaammin vaikuttavan vesi- ja lämpötilastressin vuoksi kasvien normaalin fysiologisen kehityksen varmistamiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Riserva-viinityypin ja kypsytyksajan käyttöönotto

Jotta ”Fiano di Avellino Riserva” erottuu toisista tuotteista, on katsottu tarpeelliseksi täsmentää kypsytyksajan vähimmäiskesto ja päivämäärä, josta lähtien tämä ajanjakso lasketaan.

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

4. Kuvaus SAN-viineistä ”Fiano di Avellino” mukaan lukien Riserva-viinityyppi – analyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien mukauttaminen

Adjektiivi ”bianco” (valkoinen) on poistettu nimityksen ”Fiano di Avellino” jälkeen.

Kyse on sanamuodon muutoksesta tuotteen nimen yhdenmukaisuuteen liittyvistä syistä.

Kulutushetken ominaispiirteitä koskevassa osassa maun kuvaukseen on lisätty ilmaisu ”dry” (kuiva), koska se on tämän suojatun alkuperänimityksen mukaisesti tällä hetkellä tuotettujen viinien ominaispiirre.

Uuden Fiano di Avellino Riserva -viinityypin käyttöönoton johdosta lisätään sen kulutushetken kemiallis-fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Tiedoissa ja kuvauksissa viitataan laadukkaaseen tuotteeseen, jonka kypsytyksaika kellarissa on keskipitkästä pitkään.

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

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen – Eritelmän muodon mukauttaminen

Tekstiä on mukautettu, ja eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan sisältöä on yhdenmukaistettu.

Muotoa mukautetaan tavalla, joka ei mitätöi asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93 artiklan 1 kohdan a alakohdan i alakohdassa tarkoitettua maantieteellistä yhteyttä.

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Fiano di Avellino

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viini(e)n kuvaus

"Fiano di Avellino"

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: miellyttävä, intensiivinen, hieno, erottuva

Maku: kuiva, raikas, harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,5 prosenttia

Sokeriton uutosto vähintään: 16 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	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

"Fiano di Avellino" Riserva

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: miellyttävä, intensiivinen, hieno

Maku: kuiva, raikas, harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12 prosenttia

Sokeriton uutosto vähintään: 17 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	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Fiano di Avellino Riserva -viinityypin kypsytyksajan vähimmäiskesto

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Fiano di Avellino Riserva -viinityypin osalta kypsytyksajan vähimmäiskeston on oltava vähintään 12 kuukautta satovuoden 1. marraskuuta alkaen.

b. Enimmäistuotokset

"Fiano di Avellino" ja "Fiano di Avellino" Riserva

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaarilta

6. Rajattu maantieteellinen alue

"Fiano di Avellino" DOCG -viinien valmistuksessa käytettyjen viinirypäleiden tuotantoalue kattaa Avellinon maakunnan seuraavien kuntien koko hallinnollisen alueen: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino ja San Michele di Serino.

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

Fiano B.

8. Yhteyden / yhteyksien kuvaus

SAN-viini "Fiano di Avellino"

Luontoon liittyvät tekijät

DOCG-viinin "Fiano di Avellino" rajattu maantieteellinen alue sijaitsee Caloren ja Sabaton laaksojen, Monte Partenon rinteiden ja Lauron laaksoa ympäröivien kukkuloiden välissä. Maisema koostuu pinnanmuodostuksen osalta enimmäkseen laajoista kukkulaisista alueista vuorenrinteiden välissä. Viinitarhojen pääasiassa kaakon- tai lounaanpuoleinen sijainti alueilla, jotka soveltuvat erityisen hyvin viininviljelyyn, sekä sopivan tuulinen ja valoisa ympäristö, tarjoavat kasville ihanteelliset kasvuolosuhteet.

Alueen suuri koko tarkoittaa myös, että sen geologiset erityispiirteet vaihtelevat huomattavasti. Maaperässä on paikoittain kalkki- ja savikerrostumia ja jonkin verran tuliperäistä ainesta, kun taas toisaalla on kovia, tiiviitä kiviä tai enimmäkseen savesta koostuvia yhdisteitä.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Viiniköynnöksiä on viljelty alueella jo muinaisina aikoina. Viljely liittyy alueen mäkiä maastoa halkovaan Sabatojokeen. Sen nimi juontuu Sabuksen tai Sabatini-vuorten mukaan nimetyistä sabiineista, samnlaisesta heimosta, joka asettui Sabaton vesistöalueelle.

Historiallisten lähteiden perusteella ilmaisu "Apiano" on peräisin viinistä, jota on tuotettu aiemmin nimellä Apia tunnetulla maatalousmaalla, joka sijaitsee Avellinon itäpuolisilla kukkuloilla 590 metrin korkeudessa merenpinnasta nykyisessä Lapon kunnassa. Sana Apiano voi myös olla peräisin sanasta Api (mehiläiset), koska ne yleensä parveilevat rypäleterttujen ympärillä makeiden rypäleiden houkuttelemina.

Avellinossa sijaitseva viininviljelyyn ja viininvalmistukseen erikoistunut kuninkaallinen koulu (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) on auttanut tekemään alueesta yhden Italian tärkeimmistä viininviljelykeskuksista sekä edistänyt Fiano-rypälelajikkeen viljelyä tuotantoalueella ja kaikkialla Sabato-joen keskiosassa sijaitsevassa laaksossa.

Viininviljelykoulu on vauhdittanut sosioekonomista kehitystä, ja paikallisen viininviljelyalan ansiosta Avellinosta on tullut viinin tuotannon ja viennin osalta yksi johtavista Italian maakunnista.

Fiano di Avellino -viinien tekninen ja taloudellinen tilanne on tunnustettu tieteellisellä tasolla kaikissa tähän mennessä tehdyissä viiniköynnöslajikkeita ja viininvalmistusmenetelmiä koskeissa tutkimuksissa.

SAN-viini "Fiano di Avellino" edustaa valkoviinien huippuosaamista Etelä-Italiassa: Riserva-tyypin viinit ovat tunnettuja raikkautensa, hienostuneisuutensa ja miellyttävän mineraalisuutensa vuoksi, ja niitä tuotetaan, koska ne ikääntyvät hyvin.

Edellä kuvatut luonnolliset tekijät yhdessä Avellinon maakunnan alueelle vakiintuneen viininviljelyperinteen kanssa sekä jatkuva tekninen ja tieteellinen panostus, joka on vaikuttanut merkittävästi viljelyyn ja tekniikkaan, ovat osaltaan parantaneet SAN-viinin "Fiano di Avellino" laatua ja näkyvyyttä sekä kotimaan että kansainvälisillä markkinoilla.

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

"Fiano di Avellino" ja "Fiano di Avellino" Riserva – SAN

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

SAN-viinit "Fiano di Avellino" on tarjottava kulutukseen enintään 5 litran pulloissa tai muissa lasiastioissa, jotka on suljettava sovellettavan lainsäädännön mukaisesta sallitusta materiaalista valmistetulla reunallisella korkilla. Kierrekorkkien käyttö on sallittua enintään 0,187 litran astioissa.

Linkki tuote-eritelämään

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laaturjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012
50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2021/C 61/10)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX”

EU-nro: PGI-FR-02446 – 3.1.2019

SAN () SMM (X)

1. Nimi (nimet)

”Cerise des coteaux du Ventoux”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6 : Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Cerise des coteaux du Ventoux” on syötäväksi tarkoitettu ja väriltään punainen kirsikka, jota saadaan lajikkeista *Prunus Avium* L., *Prunus Cerasus* L. tai niiden hybrideistä. Kirsikat toimitetaan kuluttajille tuoreena, ja niiden ominaisuudet ovat seuraavat:

- Kirsikan läpimitta on vähintään 24 mm. Laatikossa olevista kirsikoista enintään 5 prosenttia saa olla läpimitaltaan alle 24 mm, mutta yhdenkään kirsikan läpimitta ei saa olla 22 mm tai vähemmän.
- Täyden kypsyyden määrittämisessä käytetään korjuukypsän kirsikan lajikohtaisesti määritettyjä kolmea värin vaihteluväliä ja vähimmäissokeripitoisuutta.

Lajikkeet	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d’Hedelfingen	Folfer
Väri	3–4	4–5	5–6
CTIFL:n laatimilla koodeilla ilmaistuna			
Vähimmäis-sokeripitoisuus	11,5° Brix-asteikolla mitattuna	12,5° Brix-asteikolla mitattuna	15° Brix-asteikolla mitattuna

— Väri on yhtenäinen jokaisessa samaa lajiketta sisältävässä astiassa.

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

–

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Toiminnot, jotka on toteutettava maantieteellisellä alueella, ovat tuotanto, sadonkorjuu, lajittelu ja luokittelu.

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

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetut kirsikat pakataan pakkauksiin, joiden sisällön paino on enintään 6 kg. Jos rasioihin pakatut kirsikat kootaan laatikoihin, laatikot voivat olla tätä painavampia, mutta enintään 10 kg:aa, ja kunkin rasian enimmäispaino saa olla enintään 3 kg.

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

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava tuotteen rekisteröity nimi ja Euroopan unionin suojatun maantieteellisen merkinnän symboli samassa visuaalisessa kentässä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Cerise des coteaux du Ventoux -kirsikan maantieteellinen alue käsittää Mont Ventoux'n vuoriylängöt alkaen lännessä Comtat Venaissin tasangosta ja ulottuen idässä Luberonin vuorijonoon Vauclusen departementissa. Se vastaa sitä aluetta, jolla Cerise des coteaux du Ventoux -kirsikoita tuotetaan ja jalostetaan.

Maantieteellinen alue kattaa seuraavat kunnat Vauclusen departementissa:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure ja Villes-sur-Auzon.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu Cerise des coteaux du Ventoux -kirsikoiden maineeseen ja erityiseen laatuun, jotka ovat seurausta alueen ilmastosta ja taitotiedosta. Kirsikkapuita kasvatetaan tuotantoalueella, jolla syötäväksi tarkoitettun punaisen kirsikan viljelyllä on vuosisatoja pitkä perinne, johon myös tuotteen maine perustuu. Kirsikat kypsyvät optimaalisen tasapainoisesti. Tämä johtuu maantieteellisen alueen luonnonoloihin liittyvistä tekijöistä, jotka ovat erityisen suotuisat, sekä kirsikoiden suuresta koosta, joka on yhteydessä puiden leikkaamiseen liittyvään osaamiseen.

Tällä tuotantoalueella kirsikan viljelyllä on vuosisatoja pitkä perinteet (ensimmäiset kirsikan merkitykseen tällä alueella viittaavat kirjalliset maininnat ovat peräisin 1600-luvulta). Alkuaikoina kirsikkaa tuotettiin pääasiassa perheiden omaan käyttöön. Puita kasvatetaan kotipuutarhoissa, mutta niitä istutetaan myös harvaan viljapeltojen keskelle ja rinteisiin. Alueella kasvatetaan perinteisesti syötäväksi tarkoitettua punaista kirsikkaa.

Cerise des coteaux du Ventoux -kirsikan maantieteellinen alue sijaitsee poikkeuksellisessa ympäristössä, joka rajoittuu Mont Ventoux -vuoreen sekä Vauclusen ja Luberonin vuorijonojen rinteisiin. Alueen korkeusero on 50–600 metriä. Alueella vallitsee Välimeren ilmasto, jolle on tyypillistä runsas auringonpaiste (2 760 tuntia vuodessa), sekä Mistral-tuuli (voimakas pohjoistuuli), joka kuitenkin heikkenee lähestyessään Mont Ventoux -vuorta. Yö- ja päivälämpötilan ero on suuri. Tämä johtuu kylmästä ilmassasta, joka virtaa Mont Ventoux -vuoren huipulta (1 912 metrin korkeudessa).

Ajan kuluessa on kehitetty taitotietoa kasvatustavassa, jossa puita hoidetaan maasta käsin ("verger piéton"). Tämä helpottaa hedelmätarhan hoitoon liittyviä toimia (erityisesti leikkausta), ja poimijat ylettyvät paremmin marjoihin. Kaikki hedelmäpuut leikataan vuosittain, jotta tuotanto pysyy säännöllisenä ja ennen kaikkea jotta edistetään oikean kokoisten kirsikoiden tuotantoa.

Kirsikat poimitaan yksinomaan käsin. Poimijat ovat kokeneita, ja heidät on koulutettu käyttämään CTIFL:n (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) laatimaa värikoodia. Tämän lajikekohtaisen värikoodin avulla poimija valitsee ne kirsikat, joiden sokeri- ja happopitoisuuden suhde on optimaalinen. CTIFL:n teknikot ovat vertailleet kunkin uuden tai vanhan lajikkeen väriä sekä sokeri- ja happopitoisuutta. Tällä tavoin he ovat määrittäneet optimaaliseksi väriksi sen, joka vastaa marjan parasta sokeri- ja happopitoisuuden suhdetta.

Lajittelu ja luokittelu tapahtuvat ensisijaisesti paikalla, vaikka erityisesti kirsikoille tarkoitettujen luokittelulaitteiden käyttöönotto 2000-luvun alussa onkin toisinaan muokannut järjestelyjä niin, että luokittelu on siirretty pakkauspaikalle. Riippumatta siitä, luokitellaanko kirsikat käsin vai koneellisesti, toimijalla on oltava riittävästi taitotietoa, jotta helposti rikkoutuvat marjat pysyvät ehjinä ja säilyttävät laatunsa. Näiden käytäntöjen avulla markkinoille voidaan saattaa kooltaan ja väriltään hyvin yhtenäisiä marjaeriä.

Hedelmätarhoihin on valikoitu kirsikkapuulajikkeita, jotka tuottavat suurikokoisia, kiinteitä, kiiltäviä ja maukkaita kirsikoita. Kaikki puut leikataan vuosittain. Tällä pyritään takamaan säännöllinen tuotanto ja ennen kaikkea edistämään suurikokoisten kirsikoiden tuotantoa.

Carise des coteaux du Ventoux -kirsikoiden maine perustuu niiden suureen kokoon sekä siihen, että niitä on markkinoilla toukokuun alusta heinäkuun puoliväliin. Kirsikoita on saatavana markkinoilla yli kahden kuukauden ajan sen ansiosta, että luonnonolojen takia hedelmäpuita kasvatetaan eri korkeuksilla, ja siksi, että tarhoihin on istutettu lajikkeita, joiden marjat kypsyvät vaihteittain.

Tuotanto on taloudellisesti merkittävää, mitä osoittaa se, että alueelle on perustettu useita kirsikkatukkuliikkeitä. Vanhin niistä on vuonna 1902 perustettu Tour d'Aiguesin tukkuliike, jonka lisäksi tukkuliikkeitä on perustettu myös lähikuntiin. Tukkuliikheet olivat avoinna päivittäin, ja lähettäjä tulivat ostamaan kirsikoita suoraan tuottajilta.

Tuotannon laajentuessa Ventoux'n kunnat perustivat vuonna 1960 yhteisen tukkuliikkeen Saint Didierin kuntaan.

Tämän jälkeen on 1960-luvulta alkaen avattu kolme kansallisesti merkittävässä asemassa olevaa tukkuliikettä (Marchés d'Intérêt Nationaux) Avignoniin, Chateaufrenardiin ja Cavailloniin sekä lisäksi Carpentrasin tukkuliike. Tällä tavoin tarjonta ja kysyntä on avointa ja hintatiedot paremmin saatavilla.

Carise des coteaux du Ventoux -kirsikat ovat syötäväksi tarkoitettuja kirsikoita, jotka toimitetaan kuluttajille tuoreina. Ne korjataan täyskypsinä eli kun ne vastaavat lajikekohtaisesti määritettyä CTIFL:n värikoodin vaihteluväliä ja vähimmäissokeripitoisuutta. Carise des coteaux du Ventoux -kirsikoiden erityispiirteenä on, että niiden läpimitan on oltava vähintään 24 millimetriä. Lajittelussa ja luokittelussa toimijoiden taitotieto takaa sen, että pakkausten sisältö on kooltaan ja väriltään yhtenäinen.

Carise des coteaux du Ventoux -kirsikka on tuote, jolla on erityisominaisuuksia ja historiallinen maine, ja sen tuottajilla on erityistä taitotietoa.

Tuotantoalueella vallitsevat poikkeukselliset ilmasto-olot, joille on ominaista runsas auringonpaiste ja pohjoisesta puhaltava Mistral-tuuli. Nämä olosuhteet vähentävät kasvitautilien kehittymistä ja suosivat varhaisatonia suojaisassa ympäristössä ja sitä myöhäisempää satoa mitä korkeammalla kirsikkaa viljellään.

Maantieteellinen sijainti, jossa yö- ja päivälämpötilojen erot ovat huomattavia, suosii kypsien, värikkäiden ja kiinteiden kirsikoiden tuotantoa. Osoituksena kirsikanviljelykäytäntöjen onnistuneesta sopeuttamisesta olosuhteisiin on alueen tuotannon johtava asema koko maassa.

Myös oleelliset viljelytekniikat, kuten hedelmäpuiden säännöllinen leikkaus ja puiden hoito maasta käsin, ovat tekijöitä, joiden ansiosta saadaan säännöllisesti tuotettua laadultaan yhtenäisiä, täysin kypsiä ja suurikokoisia kirsikoita.

Lajittelu- ja luokittelulaitdot pohjautuvat useiden tuottajasukupolvien perinteisestä osaamisesta saatuaan kokemukseen. Niillä taataan, että kirsikkaerät ovat sekä kooltaan että väriltään yhtenäisiä.

Kirsikka rikkoutuu helposti, minkä vuoksi lajittelu/luokittelu on tehtävä nopeasti (48 tunnin kuluessa sadonkorjuusta) sellaisiin astioihin, jotka ovat tarpeeksi pieniä estämään marjoja murskaantumasta.

Cerise des coteaux du Ventoux -kirsikoiden mainetta on edistetty tuottajajärjestön viestintätoimilla jo yli 25 vuoden ajan. Kirsikoiden erinomaisen maineen ansiosta Ranskan presidentti esitteli tuotetta 21. kesäkuuta 2015 pidetyissä Ranskan näyttelypaviljongin avajaisissa Milanon maailmannäyttelyssä. Ne mainittiin myös lehtiartikkelissa seuraavasti: "(...) laadukkaita tuotteita (...) [esiteltyjen] ranskalaisten marjojen [joukossa olivat] Cerise des coteaux du Ventoux -kirsikat (...)” (O&Q Hebdo -lehti, 21. kesäkuuta 2015). Tuotteen erityisominaisuuksia on esitelty useissa France Télévisions -yleisradioyhtiön reportaaseissa. Esimerkiksi 4. kesäkuuta 2019 klo 13.00 France 2 -kanavan uutisissa (nähtävänä myös francetvinfo.fr-verkkosivustolla) näytettiin toimijoiden työskentelyä Carpentrasin pohjoispuolella sijaitsevalla hedelmätalalla ja selitettiin, että ”myyntiin kelpaavat vain parhaat kirsikat (...) [ja] marjat lajitellaan käsin niiden koon (läpimitta yli 24 mm) ja värin mukaan”. Tämän lisäksi Cerise des coteaux du Ventoux -kirsikan tärkeimpiin ominaisuuksiin on viitattu erikoisalan lehdissä. Esimerkiksi Rungis Actualités -lehdessä todettiin toukokuussa 2019 seuraavaa: "(...) marjojen kypsyys ja läpimitta, jonka on oltava yli 24 mm, (...) [sekä] joko manuaaliset tai mekaaniset lajittelumenetelmät”.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)

ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI