

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 288



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

64. vuosikerta

19. heinäkuuta 2021

## Sisältö

### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

#### **Euroopan komissio**

2021/C 288/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) <sup>(1)</sup> ..... 1
2021/C 288/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) <sup>(1)</sup> ..... 2

### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### **Euroopan komissio**

2021/C 288/03	Euron kurssi — 16. heinäkuuta 2021 ..... 3
---------------	--

### V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

#### **Euroopan komissio**

2021/C 288/04	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) ..... 4
---------------	--

**FI**

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

2021/C 288/05	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 .....	15
2021/C 288/06	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen tuote-eritelämään tehtävää muutosta koskevan hakemuksen julkaiseminen .....	20
2021/C 288/07	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) .....	31

## II

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

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2021/C 288/01)

Komissio päätti 12. heinäkuuta 2021 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32021M10303. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

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

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2021/C 288/02)

Komissio päätti 13. heinäkuuta 2021 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32021M10250. 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

## EUROOPAN KOMISSIO

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

16. heinäkuuta 2021

(2021/C 288/03)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1802	CAD	Kanadan dollaria	1,4856
JPY	Japanin jeniä	130,03	HKD	Hongkongin dollaria	9,1684
DKK	Tanskan kruunua	7,4381	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6836
GBP	Englannin puntaa	0,85298	SGD	Singaporen dollaria	1,5993
SEK	Ruotsin kruunua	10,2428	KRW	Etelä-Korean wonia	1 347,94
CHF	Sveitsin frangia	1,0853	ZAR	Etelä-Afrikan randia	16,9840
ISK	Islannin kruunua	145,90	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,6373
NOK	Norjan kruunua	10,3878	HRK	Kroatian kunaa	7,4968
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	17 083,05
CZK	Tšekin korunaa	25,538	MYR	Malesian ringgitiä	4,9681
HUF	Unkarin forinttia	359,73	PHP	Filippiinien pesoa	59,364
PLN	Puolan zlotya	4,5867	RUB	Venäjän ruplaa	87,5186
RON	Romanian leuta	4,9285	THB	Thaimaan bahtia	38,669
TRY	Turkin liiraa	10,0521	BRL	Brasilian realia	6,0146
AUD	Australian dollaria	1,5907	MXN	Meksikon pesoa	23,4589
			INR	Intian rupiaa	88,0310

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

## V

(Ilmoitukset)

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

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

(2021/C 288/04)

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

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

”Touraine”

PDO-FR-A0501-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 7. toukokuuta 2021

## HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Virallinen geokoodi**

Välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen kunnat on päivitetty virallisen geokoodin mukaisesti.

Alueen rajat pystyvät samoina.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 6 ja 9 kohtaa.

2. **Maininnan ”varhainen” roseeviinien poistaminen eritelmästä**

Tuote-eritelmästä poistetaan mahdollisuus valmistaa maininnan ”varhainen” roseeviinejä. Poisto astuu voimaan, kun viiniä ei enää valmisteta. Yhteyttä alkuperään koskevaa kohtaa muutetaan siten, että poistetaan viittaus maininnan ”varhainen” viineihin.

Tämä muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaan.

3. **Rypälelajike**

Nimityksen punaviinien osalta aiemmin pääasiallisena rypälelajikkeena (”cépage principal”) käytettyä cabernet franc -lajiketta käytetään tästedes lisärypälelajikkeena (”cépage accessoire”).

Chenonceaux-nimityksen punaviinien osalta aiemmin pääasiallisena rypälelajikkeena (”cépage principal”) käytettyä cabernet franc -lajiketta käytetään tästedes lisärypälelajikkeena (”cépage accessoire”), ja gamay-lajike poistetaan.

Sääntöjä, jotka koskevat viiniköynnöslajikkeiden osuuksia viinitilalla, on muutettu näiden muutosten seurauksena. Sääntöjä, jotka koskevat viiniköynnöslajikkeiden osuuksia viinitilalla, on muutettu myös nimityksen ”gamay” osalta.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

#### 4. **Köynnösten välinen etäisyys**

Samalla rivillä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,90 metriä.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

#### 5. **Leikkaus**

Leikkausmalleja on yksinkertaistettu, ja tuote-eritelmässä mainitaan vain, että leikkaus on joko juoksijaleikkaus tai kannusleikkaus ilman viittausta leikkaustyyppiin.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

#### 6. **Viljelylohkon enimmäistuotos**

Viljelylohkon enimmäistuotos on harmonisoitu siten, että se on 11 000 kg/ha nimityksen "Touraine" puna-, rosee-, valko- ja kuohuviinien osalta ilman, että otetaan huomioon täydentävät maantieteelliset nimitykset.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

#### 7. **Maatalouden ympäristötoimenpiteitä koskevat määräykset**

Lisätään kaksi maatalouden ympäristötoimenpiteitä koskevaa määräystä:

— Viljelylohkoja reunustava pysyvä nurmipeite (pientareilla ja lohkojen välisillä istuttamattomilla tai viljelemättömällä alueilla) on pakollinen. Tämä velvoite ei koske tilanteita, joissa pientareita joudutaan uusimaan erityisesti eroosion tai poikkeuksellisten sääilmiöiden vuoksi.

— Rikkakasvien kokonaisvaltainen kemiallinen hävittäminen on kielletty lohkoilta, jotka on tarkoitettu sellaisten viinien tuotantoon, joista voidaan käyttää täydennettyä maantieteellistä nimitystä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

#### 8. **Viinin sekoitus**

Viinien sekoitusta koskevia sääntöjä on tarkistettu viiniköynnöslajikkeiden osuuksia viinitilalla koskevien sääntöjen muuttamisen seurauksena.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

#### 9. **Viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö**

Viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttökielto on kumottu, jotta sienitautien saastuttamien cuvéeiden homeinen mullan maku voidaan korjata.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

#### 10. **Yhteys**

Yhteyttä alkuperään koskevassa kohdessa nimityksen "Chenonceaux" osalta punaisten marjojen vivahteet korvataan sanamuodolla "tummiin marjojen vivahteet".

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

#### 11. **Siirtymätoimenpiteet**

Tuote-eritelmästä poistetaan siirtymätoimenpiteet, joiden soveltamisaika on päättynyt.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

#### 12. **Ilmoitusvelvollisuudet**

Hakemusta koskevan ilmoituksen viimeinen jättöpäivä siirtyy 30. päivästä marraskuuta 10. päivään joulukuuta.

Yhtenäistä asiakirjaa ei ole muutettu.

#### 13. **Ilmoitus tuotteen myynnistä yleisemmässä luokassa**

Lisätään ilmoitus tuotteen myynnistä yleisemmässä luokassa:

"9. Ilmoitus tuotteen myynnistä yleisemmässä luokassa

Toimijan, joka haluaa pitää kaupan viiniä, josta voidaan käyttää maantieteellistä nimitystä yleisemmällä nimityksellä, on ilmoitettava siitä kaksi viikkoa ennen tuotteen myyntiä yleisemmässä luokassa koskevan ilmoituksen tekemistä nimityksen suojelusta ja hallinnoinnista vastaavalle elimelle.”

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

#### 14. Valvontaelimiä koskeva viittaus

Valvontaelintä koskevan viittauksen sanamuotoa on tarkistettu sen yhdenmukaistamiseksi muita nimityksiä koskevien eritelmien kanssa. Muutos on puhtaasti toimituksellinen.

Tämä muutos ei ole edellyttänyt yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

#### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

##### 1. Nimi/nimet

Touraine

##### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

##### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatuohuviini

##### 4. Viinin/viinien kuvaus

1. *Analyttiset normit*

#### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat hiilihapottomia valko-, puna- ja roseeviinejä sekä kuohuviinejä (valkoinen ja rosee). Hiilihapottomien valko-, puna- ja roseeviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia.

Jokainen viinierä täyttää pakkaamisen jälkeen seuraavat analyttiset normit: – Valko- ja roseeviineissä käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on enintään 4 grammaa litrassa ja kokonaisuushappopitoisuus vähintään 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmoitettuna. – Punaviineissä käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on enintään 2 grammaa litrassa. Malolaktinen käyminen saatetaan punaviinien osalta päätökseen. Omenahappopitoisuus saa olla enintään 0,3 grammaa litrassa. – Väkevöimättömissä valko- ja roseeviineissä, joiden todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 12,5 tilavuusprosenttia, käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on enintään 6 grammaa litrassa. Tässä tapauksessa kokonaisuushappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei saa alittaa käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuutta enempää kuin 1 gramman litraa kohden.

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia valko-, puna- ja roseeviineissä ja 13 tilavuusprosenttia kuohuviineissä (valkoinen ja rosee) (jos puristemehua on väkevöitetty).

Yleiset analyttiset ominaisuudet

#### Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	



## 2. Happopitoisuus

### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Hiihlapottomissa valko- ja roseeviineissä haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia. Hiihlapottomissa punaviineissä haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Kuohuviineissä (valkoinen ja rosee) haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Pakkaamattomassa viinissä, johon voidaan lisätä maininta "varhainen" tai "uusi", haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 10,2 milliekvivalenttia litrassa.

### Yleiset analyttiset ominaisuudet

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

## 3. Kuvaus

### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Tarkistetulla alkuperänimityksellä "Touraine" suojatuissa viineissä on pyöreä suutuntuma ja raikas, tasapainoinen jälkimaku. Valkoviinit ovat usein väriltään kullankeltaisia, ja niiden aromien kirjo voi vaihdella sitrushedelmiä tai eksoottisia hedelmiä muistuttavista hedelmäisistä aromeista kukkaihin sävyihin, joista tulee mieleen valkoiset kukat. Ne jättävät raikkaan tuntuman suuhun.

Roseeviineissä on herkkiä aromeja, jotka muistuttavat mustaherukkaa, eksoottisia hedelmiä tai sitrushedelmiä.

Gamay N -rypälelajikkeesta valmistetut punaviinit (viinit, joissa on merkintä "gamay" tai maininta "varhainen" tai "uusi") ovat usein väriltään kirsikanpunaisia, ja niissä on yleensä punaisten marjojen ja hedelmien lämpimiä aromeja ja silkinpehmeitä tanniineja. Ne ovat tasapainoisia viinejä, joissa yhdistyvät keveys ja vivahteikkaus. Viinit, jotka on valmistettu yhdistämällä eri rypälelajikkeita tai ainoastaan Cabernet franc N -lajikkeesta Toursin pituuspiirin länsipuolella, ovat elegantteja ja voimakkaita viinejä, joilla on hyvä tanniinirakenne ja joiden aromeissa yhdistyvät punaiset ja tummat marjat ja hedelmät. Viinien väri vaihtelee tummasta rubiinipunaisesta syvään granaatinpunaiseen.

Kuohuviinit (valkoinen ja rosee) ovat rakenteeltaan ennen kaikkia hapokkaita, mikä tekee viineistä raikkaita ja vivahteikkaita. Hapokkuuden lisäksi niissä on hedelmäisiä aromeja, ja ajan myötä voi tulla esiin briossinen vivahde.

### Yleiset analyttiset ominaisuudet

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

## 5. Viinivalmistusmenetelmät

### 5.1. Erityiset viinivalmistusmenetelmät

#### 1. Erityinen viinivalmistusmenetelmä

– Roseeviinien valmistuksessa viinivalmistukseen tarkoitettuja hiiliä saadaan käyttää yksin tai sekoituksina puristemehuissa ja vielä käymistilassa olevissa uusissa viineissä enintään 15 %:ssa tarkasteltavana olevan viinivalmistajan kustakin viinirypälesadosta valmistamien roseeviinien tilavuudesta ja enintään 60 grammaa hehtolitralta kohden.

— Punaviineille sallitaan tiivistävät väkevöintimenetelmät, ja osittaisen väkevöimisen enimmäisosuudeksi suhteessa käytettyihin määriin vahvistetaan 10 prosenttia.

— Kuohuviinit valmistetaan yksinomaan pullossa tapahtuvan toisen käymisen avulla.

— Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia valko-, puna- ja roseeviineissä ja 13 tilavuusprosenttia kuohuviineissä (valkoinen ja rosee) (jos puristemehua on väkevöitetty).

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

#### 2. Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutus tiheys on vähintään 4 500 köynnöstä hehtaarilla, ja rivien välinen enimmäisetäisyys on 2,10 metriä. Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on vähintään 0,9 metriä.

Viiniköynnökset leikataan juoksija- ja kannusleikkauksena siten, että köynnökseen jää enintään 11 silmua.

Leikkaustavasta riippumatta kuhunkin viiniköynnökseen voidaan jättää 2 ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä on enintään 11.

### 5.2. Enimmäistuotokset

#### Valkoviinit

72 hehtolitralta/ha

#### Puna- ja roseeviinit

66 hehtolitralta/ha

#### Kuohuviinit

78 hehtolitralta/ha

## 6. Rajattu maantieteellinen alue

Viinien rypäleiden korjuu, viiniyttäminen ja valmistus sekä kuohuviinien rypäleiden korjuu, viiniyttäminen, valmistus, kypsytytys ja pakkaaminen tapahtuvat seuraavien kuntien alueella (vuoden 2020 virallisen maantieteellisen koodin perusteella laadittu luettelo):

— Indre-et-Loire departementti: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (vain entisellä Langeais'n kunnan alueella, sillä Langeais'sta on tullut kantonin pääkaupunki), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétret, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers ja Vouvray

- Loir-et-Cher departementti: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Contres, Couddes, Couffi, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Cheédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Valencisse (entisten Chambon-sur-Cissen ja Molineufin kuntien alueet), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (entisen Chouzy-sur-Cissen kunnan alue) ja Veuzain-sur-Loire (entisen Onzainin kunnan alue).

## 7. Pääasiallinen rypälelajike (pääasialliset rypälelajikkeet)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Maantieteellinen alue on hieman kumpuilevan tasankoa Pariisin altaan lounaispuolella. Se on yhtymäaluetta, jolla Cher-, Indre- ja Vienne-joet yhtyvät Loireen. Noin sadan kilometrin pituinen viinialue sijaitsee laaksojen varrella, lukuun ottamatta itäistä Solognen viininviljelyaluetta, jonka viinitilat sijaitsevat Cher- ja Loire-jokien välisellä tasangolla.

Täydentävien maantieteellisten nimitysten "Amboise" ja "Mesland" maantieteelliset alueet sijaitsevat keskellä laaksoja, jotka levittäytyvät Val de Loiren varrelle lännestä itään, kun taas täydentävän maantieteellisen nimityksen "Azay-le-Rideau" maantieteellinen alue sijaitsee Indren laakson reunamilla. Täydentävän maantieteellisen nimityksen "Chenonceaux" alue sijaitsee Cher-joen laaksossa alajuoksulla, kun taas täydentävän maantieteellisen nimityksen "Oisly" maantieteellinen alue sijaitsee Loire- ja Cher-jokien välisellä itäisellä tasangolla.

Korkeusero merenpinnasta on harvoin yli 100 tai 120 metriä maantieteellisen alueen muodostavien 143 kunnan alueella. Viiniä viljellään lohkoilla, jotka on rajattu tarkasti historiallisia tuotantoalueita mukaillen.

Lohkoissa on seuraavanlaisia tyyppisiä: – lohkot, joiden maaperä on piipitoista moreenisavea, johon on sekoittunut mioseenikaudelta peräisin olevaa hiekkaa; – lohkot, joiden maaperä on piipitoista moreenisavea ja joihin on sekoittunut mioseenikaudelta peräisin olevaa hiekkaa, tunnetaan paikallisesti nimellä "bournais perrucheux"; – lohkot, joilla on piipitoista moreenisavea sisältävälle "perruche"-nimellä kutsutulle maa-ainekselle kehittynyt maaperä, tai saven- ja kalkkikivensekaista kivistä maata, joka tunnetaan paikallisesti nimellä "aubuis"; nämä ovat lämpimiä ja läpäiseviä maaperiä, joita löytyy laaksojen ensimmäisiltä rinteiltä; – vanhasta lietemaasta muodostuneille penkereille syntyneellä laakson maaperällä, jota kutsutaan paikallisesti "soramaaksi", sijaitsevat lohkot.

Maantieteellisellä alueella vallitsee valtameri-ilmast, jonka vaikutus kuitenkin heikentyy selvästi siirryttäessä maantieteellisen alueen itäpuolelle Toursin pituuspiirin korkeudella. Heikentymisen huomaa lämpötiloista ja sademääristä, sillä lännessä sademäärä on noin 550 millimetriä ja idässä jopa 650 millimetriä, ja lämpötilan vaihtelu on suurempaa idässä, mikä on merkki valtameren heikommasta vaikutuksesta.

Cheilléssä Azay-le-Rideaun lähellä sijaitsevan vanhan puristamon jäännökset todistavat, että viiniä viljeltiin Tourainessa jo toisella vuosisadalla. Viininviljely kukoisti 700–1100-luvuilla kirkon vaikutuksen ansiosta.

Kuninkaallisen hovin oleskelu Loiren laaksossa 1500-luvulla (mm. Chambordin ja Chenonceaun linnoissa) edisti osaltaan laatuviinien tuotannon huomattavaa kehitystä ja tiettyjen viinitilojen mainetta. Tuotanto kasvoi sen jälkeen, kun viinin tuotannon pääkaupungin lähellä kieltävä edikti julkaistiin, ja tällöin alettiin viljellä myös Lyonin alueelta peräisin olevia Gamay-lajikkeita.

Luonnolliset kulkuväylät Loire ja Cher houkuttelivat luonnostaan maantieteellisen alueen tuotannon kauppaamiseen, kehittämiseen ja vientiin. Parhaiden viinien kauppa suuntautui pääasiassa Hollantiin ja Englantiin Nantesin lähellä sijaitsevan Ingrandes-sur-Loiren tullin kautta. Näitä laatuviinejä aletaan kutsua ”meren viiniksi” niiden kuljetettavuuden vuoksi.

Bléré, Thésée, Montrichardin ja Chenonceaux'n kaupunkeja ympäröivälle Cherin alajuoksun laaksoalueelle kehittyi viinialue 1700-luvulla. Alueen viiniköynnöslajikkeet kuvailtiin vallankumouskalenterin vuoden XII (eli vuoden 1804) maataloustutkimuksen yhteydessä. Tutkimuksessa Côt-lajike esitettiin Cher-joen rantojen yleisintä viiniköynnöstä koskevassa taulukossa (Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher) tärkeimpänä rypälelajikkeena, ”Cher-joen eteläpuoleisen rannan yleisimpänä rypälelajikkeena, josta valmistetaan ensiluokkaista viiniä”.

Myös kreivi Odart mainitsi vuonna 1845 teoksessaan ”Ampélographie” Côt N -rypälelajikkeen ”Cher- ja Lot-jokien rantojen viljellyimpänä lajikkeena”. Jules Guyot, jonka kuvaukset olivat aina erittäin tarkkoja, kirjoitti vuonna 1860 seuraavasti: ”Bretonin (Cabernet franc N) pääasiallinen keskus on Chinonin ja Saumurin välissä sijaitseva Bourgueil, jossa lajike tuottaa erinomaisia viinejä, ”Bretonin (Cabernet franc N) pääasiallinen keskus on Chinonin ja Saumurin välissä sijaitseva Bourgueil, jossa lajike tuottaa erinomaisia viinejä, mutta sen viljely loppuu vähitellen, kun kuljemme alueen itäpuolelle, jossa Côt-, Chardenet-, Pinot noir-, Pinot Beurot- ja Pinot Meunier -lajikkeet (...) ovat hallitsevia Loir-et-Cherin departementin alueella.”

Viinikirvaepidemian jälkeen Tourainen viinialue herätettiin uudelleen henkiin erityisesti uusilla varrentamalla syntyneillä viiniköynnöslajikkeilla, kuten Gamay N ja Sauvignon B. Maantieteellinen alue muodostui vähitellen siten, että siihen otettiin mukaan viinitiloja, joilla oli laadullista potentiaalia, ja vähän ennen toisen maailmansodan alkua vuonna 1939 hyväksyttiin tarkistettu alkuperänimitys ”Coteaux de Touraine”.

Nimitys ”Touraine” hyväksyttiin lopullisesti vuonna 1953.

Viinialue oli 8 000 hehtaarin kokoinen, ja tuottajat, jotka kuuluivat viiteen osuustoiminnalliseen viininvalmistamoon, kehittivät Sauvignon B- ja Gamay N -viiniköynnöslajikkeista peräisin olevien viinien tuotantoa; nämä viinit saivat vankan maineen ravintoloissa yleisnimityksillä ”Sauvignon de Touraine” ja ”Gamay de Touraine”.

Cher-joen laakson tuottajat, jotka olivat tietoisia alueensa ja viiniköynnöslajikkeidensa potentiaalista, alkoivat vuodesta 1985 lähtien istuttaa Côt N- ja Sauvignon B -lajikkeita laakson ensimmäisten rinteiden lohkoille, kun taas Solognen viininviljelyalueen hiekkapitoisilla lohkoilla viljeltiin Sauvignon B -lajiketta.

Pyrkimys autenttisuuteen palkittiin: Cher-joen rinteiden valko- ja punaviineille saatiin täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chenonceaux” ja Solognen viinialueen valkoviineille täydentävä maantieteellinen nimitys ”Oisly”.

Vuonna 2009 viinialue levittäytyi noin 4 500 hehtaarin alueelle, jota viljeli 800 tuottajaa. Viiniä tuotettiin noin 260 000 hehtolitraa, joista yli 60 prosenttia oli valkoviinejä. Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Touraine” suojatuissa viineissä on pyöreä suutuntuma ja raikas, tasapainoinen jälkimaku.

Valkoviinit ovat usein värittään kullaanvaaleita, ja niiden aromien kirjo voi vaihdella sitrushedelmiä tai eksoottisia hedelmiä muistuttavista hedelmäisistä aromeista kukkaisiin sävyihin, joista tulee mieleen valkoiset kukat. Ne jättävät raikkaan tuntuman suuhun.

Roseeviineissä on herkkiä aromeja, jotka muistuttavat mustaherukkaa, eksoottisia hedelmiä tai sitrushedelmiä.

Gamay N -rypälelajikkeesta valmistetut punaviinit (viinit, joissa on merkintä "gamay" tai maininta "varhainen") ovat usein väriltään kirsikanpunaisia, ja niissä on yleensä punaisten marjojen ja hedelmien lämpimiä aromeja ja silkinpehmeitä tanniineja. Ne ovat tasapainoisia viinejä, joissa yhdistyvät keveys ja vivahteikkaus. Viinit, jotka on valmistettu yhdistämällä eri rypälelajikkeita tai ainoastaan Cabernet franc N -lajikkeesta, ovat elegantteja ja voimakkaita viinejä, joilla on hyvä tanniinirakenne ja joiden aromeissa yhdistyvät punaiset ja tummat marjat ja hedelmät. Viinien väri vaihtelee tummasta rubiinipunaisesta syvään granaatinpunaiseen.

Kuohuviinit (valkoinen ja rosee) ovat rakenteeltaan ennen kaikkia hapokkaita, mikä tekee viineistä raikkaita ja vivahteikkaita. Hapokkuuden lisäksi niissä on hedelmäisiä aromeja, ja ajan myötä voi tulla esiin briossinen vivahte. Hiilihapottomat viinit Loiren, Viennen, Cherin ja Indren muodostama jokiverkko on aikojen kuluessa muokannut sekundääri- ja tertiäärikausien pehmeistä kivilajeista kumpuilevaa tasankoa. Kirkon vaikutuksesta ihmiset istuttivat keskiajalla viinitarhat tällä tavoin muodostuneille rinteille ja tasangon reunamille.

Jokien läheisyys oli jo renessanssin aikaan merkittävä etu, joka edesauttoi Touraine-viinien vientiä. Ingrandes-sur-Loiren tulli, jonka kautta viinejä vietiin Hollantiin, sekä viinin tuotannon pääkaupungin lähellä kieltävän ediktin voimaantulo vuonna 1577 muokkasivat Loire-joen viinialuetta ja edistivät korkealaatuista tuotantoa. Ilmaston vuoksi maantieteellisen alueen länsiosassa viljeltiin Chenin B- ja Cabernet franc N -viiniköynnöslajikkeita, kun taas alueen itäpuolella suosittiin Sauvignon B-, Côt N- ja Gamay N -lajikkeita. Tämä luonnollinen ilmatoraja kulki Toursin pituuspiirin kohdalla. Viiniköynnöslajikkeet vakiintuivat luontaisesti niissä erilaisissa viininviljelyolosuhteissa, joita tuottajille oli tarjolla. Käyttötarkoitusten mukaisesti rajattuun viljelyalueeseen valikoituivat lohkot, joilla oli läpäisevää maa-ainesta pääasiassa Turonia-vaiheen ja Senon-epookin aikaisen maaperän päällä.

Suurin osa välissä olevien laaksojen maaperästä on moreenisavea, jossa on suuria määriä piipitoisia kiviä. Piikiviä on paljon maa-aineksen pinnalla, ja niillä on tärkeä merkitys rypäleiden kypsymisen kannalta, sillä ne lisäävät maaperän lämmönvaihtoa. Nämä olosuhteet vaikuttavat merkittävästi valko- ja punaviinien laatuun. Piikiviä on paljon maa-aineksen pinnalla, ja niillä on tärkeä merkitys rypäleiden kypsymisen kannalta, sillä ne lisäävät maaperän lämmönvaihtoa. Maaperän olosuhteet takaavat kyseisen lajikkeen rypäleiden tasaisen kypsymisen vuodesta toiseen. Näissä maaperä- ja ilmasto-olosuhteissa tuotetut viinit ovat raikkaita ja omaperäisiä. Sauvignon B -rypälelajike viihtyy erityisen hyvin lohkoilla, joilla on piipitoista moreenisavea sisältävää "perruche"-tyyppistä maaperää tai saven- ja kalkkikivensekaista kivistä "aubuis"-tyyppistä maata. Maaperän olosuhteet takaavat kyseisen lajikkeen rypäleiden tasaisen kypsymisen vuodesta toiseen. Näissä maaperä- ja ilmasto-olosuhteissa tuotetut viinit ovat raikkaita ja omaperäisiä. Ne edustivat kahta kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen tuotannosta vuonna 2009. Gamay N -lajiketta, joka on viinikirvaepidemian jälkeisestä uudistamisesta peräisin oleva tumma rypälelajike, viljellään pääasiassa piipitoisilla moreenisavipohjaisilla lohkoilla, ja siitä valmistetut viinit ovat hedelmäisiä ja pirteitä. Toursin pituuspiirin itäpuolelta tulevat punaviinit valmistetaan pääasiassa Côt N -rypälelajikkeesta, kun taas pituuspiirin länsipuolella viljellään pääosin Cabernet franc N -lajiketta. Ne antavat viineille tanniinisen rakenteen.

Tarkistetun alkuperäisnimityksen osalta on hyväksytty viisi täydentävää maantieteellistä nimitystä.

#### *Amboise*

Pehmeälle liitukivelle muodostunut tasanko on melko kumpuilevaa, ja se kohoaa 80–100 metrin korkeudelle merenpinnasta. Maantieteellisten olosuhteiden ja maaperän monimuotoisuuden ansiosta tuottajilla on ollut mahdollisuus löytää kullekin viiniköynnöslajikkeelle optimaaliset viljelypaikat. Roseeviinit ovat hedelmäisiä ja raikkaita, punaviineillä on hyvä tanniinirakenne ja melko voimakkaat aromit, jotka tuovat mieleen pääasiassa punaiset marjat ja hedelmät. Valkoviinit ovat yleensä kuivia, mutta niissä voi joskus olla käymiskykyisiä sokereita, jolloin niitä voidaan nimittää "puolikuiviksi", "puolimakeiksi" tai "makeiksi". Punaviinien tanniinirakennetta pehennetään kypsytyksellä. Valkoviineissä kypsytyksellä lisää aromien monivivahteisuutta.

#### *Azay-le-Rideau*

Loire- ja Indre-jokien laaksojen välisen sijainnin vuoksi näillä viinitarhoilla vallitsee leuto ilmasto. Grolleau N- ja Chenin B -lajikkeita viljellään kukkuloilla ja hiekka- ja sorapitoisilla pengermillä, joilta saadaan elegantteja ja raikkaita valkoviinejä sekä hedelmäisiä roseeviinejä. Roseevinien hedelmäisyys saadaan aikaan puristamalla rypäleet suoraan ennen käymistä. Valkoviinit, joissa voi joskus olla käymiskykyisiä sokereita, ovat elegantteja ja mineraalisia.

### *Chenonceaux*

Maantieteellinen alue sijaitsee Cher-joen molempien rantojen rinteillä. Köynnökset istutetaan lohkoille, joiden maaperässä on huomattavasti piikiveä. Valkoviinien aromit ovat yleensä voimakkaita, ja niissä on kukkaisia (mm. orapihlaja ja akasia) ja hedelmäisiä vivahteita (kuten sitrushedelmiä ja kuivattuja hedelmiä). Kypsytyks, joka kestää vähintään sadonkorjuuta seuraavan vuoden huhtikuun 30. päivään, tuo viineihin pehmeyttä ja herkkyyttä. Punaviineissä on erinomainen tanniinirakenne. Niiden aromit ovat melko voimakkaita ja tuovat mieleen tummien marjojen ja hedelmien vivahteet. Vähintään sadonkorjuuta seuraavan vuoden elokuun 31. päivään asti kestäväällä kypsytyksellä viineihin saadaan monisävyisiä aromeja ja pyöreitä, silkinpehmeitä tanniineja.

### *Mesland*

Tarkistetun alkuperänimityksen "Touraine" maantieteellisen alueen koillispuolella sijaitseva Meslandin maantieteellinen alue on Loire-joen yläpuolisen tasangon reunamalla. Alueen maa-aineksille on yhteistä mioseenikaudelta peräisin oleva piikivi ja hiekka. Suuret lämpötilanvaihtelut ja maantieteellinen sijainti ovat ihanteellisia varhaisten rypälelajikkeiden kannalta. Puna- ja roseeviineissä, jotka valmistetaan pääasiassa Gamay N -rypälelajikkeesta, on tiiviitä punaisten marjojen ja hedelmien aromeja. Valkoviineissä, jotka sisältävät joskus käymiskykyisiä sokereita, on monisävyisiä aromeja, joissa on kukkaisia (mm. orapihlaja, lehmus, rautayrtti) ja hedelmäisiä (esim. sitrushedelmät, päärynä) vivahteita. Jälkimaku on usein raikas.

### *Oisly*

Näillä viinitarhoilla Solognen viinialueen sydämessä tuotetaan kuivia valkoviinejä ainoastaan Sauvignon B -rypälelajikkeesta, joka pääsee täyteen kukoistukseensa mannerhiekkaa ja -sora sisältävässä maaperässä sekä niin sanotuissa Solognen muodostumissa, jotka koostuvat hiekasta, savesta ja kuorikalkkikivistä. Maantieteellisen alueen ilmasto näkyy täällä koko Touraine alueeseen verrattuna selkeimpänä kuivahkona kautena. Tässä luonnonympäristössä syntyy raikkaita viinejä, joiden hienostuneista ja herkistä aromeista tulevat mieleen sitrushedelmät ja valkoiset kukat. Kypsytyks, joka kestää vähintään sadonkorjuuta seuraavan vuoden huhtikuun 30. päivään, tuo makuun monivivahteisuutta.

Touraine alue, jonka viinitarhoja ja laaksoja kuninkaat ovat ylistäneet, on edelleen yksi pohjoisten viiniviljelmien helmistä, ja sen elävä, vuosittaisen viininviljelyn säilyttämä kulttuurimaisema edisti Loiren laakson rekisteröimistä UNESCO:n maailmanperintöluetteloon.

### *Kuohuviinit*

Kuohuviinejä tuotetaan edellä kuvatuissa olosuhteissa. Tourainelaiset viininvalmistajat havaitsivat, että kellareissa pulloitetut viinit alkoivat joskus käydä uudestaan, ja he halusivat ottaa tämän "luontaisten kuohuviinien" tekniikan haltuunsa ja hyödyntää sitä. Näin syntyivät "helmeilevät" viinit, joita on myyty 1800-luvulta lähtien. Tuffeau-kiveen kaivetut viinikellarit vaikuttivat suotuisasti näiden viinien valmistukseen, sillä siihen tarvitaan suuria, sopivan viileitä varastointi- ja käsittelytiloja.

Yli sadan vuoden kokemuksen ansiosta kuohuviinien valmistajat hallitsevat läpikotaisin cuvéen koostamiseen tarvittavan taitotiedon. Valkoisten kuohuviinien alueellinen omaperäisyys selittyy sillä, että niissä on oltava 60 prosenttia Chenin B- tai Orbois B -rypälelajiketta. Pitkä kypsytyks vaakatassossa tuo viineihin briossisia aromeja ja monivivahteisuutta.

## 9. **Olelliset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

### *Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viinien viiniyttämistä ja valmistusta sekä kuohuviinien viiniyttämistä, kypsytystä ja pakkausta koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu seuraavien kuntien alueesta (vuoden 2020 virallisen maantieteellisen koodin perusteella laadittu luettelo):

- Indren departementti: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil ja Villentris
- Indre-et-Loiren departementti: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles ja Crissay-sur-Manse
- Loir-et-Cherin departementti: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (liitoskuntien de Feings, Fougères-sur-Bièvre ja Ouchamps alue), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin ja Selles-sur-Cher ;
- Maine-et-Loiren departementti: Brain-sur-Allonnes ja Montsoreau.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

- Tarkistetun alkuperänimityksen jälkeen on lisättävä maininta "gamay" tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.
- Tarkistetun alkuperänimityksen lisäksi voidaan merkitä jokin seuraavista täydentävistä maantieteellisistä nimityksistä tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti: "Amboise", "Azay-le-Rideau", "Chenonceaux", "Mesland" ja "Oisly".
- Tarkistettuun alkuperänimitykseen voidaan lisätä maininta "varhainen" (primeur) tai "uusi" (nouveau) tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.
- Vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat unionin lainsäädännön nojalla säännellä, kirjoitetaan etiketteihin kirjaimin, jotka ovat mitoiltaan eli korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.
- Maantieteellinen nimitys "Val de Loire" voidaan kirjoittaa kirjainkoolla, joka on korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa kirjainkoosta, jolla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

*Täydentävät maantieteelliset nimitykset*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

- Täydentävä maantieteellinen nimitys "Amboise", "Azay-le-Rideau" tai "Mesland" on kirjoitettava etiketteihin tarkistetun alkuperänimityksen jälkeen kirjaimilla, joiden koko ei saa olla korkeudeltaan eikä leveydeltään isompi kuin kirjainkoko, jolla tarkistettu alkuperänimitys on kirjoitettu.
- Täydentävä maantieteellinen nimitys "Chenonceaux" tai "Oisly" on kirjoitettava etiketteihin tarkistetun alkuperänimityksen alapuolelle kirjaimilla, joiden koko ei saa olla korkeudeltaan eikä leveydeltään isompi kuin kirjainkoko, jolla tarkistettu alkuperänimitys on kirjoitettu.

- Valkoviinien, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Amboise", "Mesland" tai "Azay-le-Rideau", etiketissä on oltava maininta "puolikuiva" eritelmässä kyseiselle maininnalle vahvistettujen analyttisten normien mukaisesti ja maininta "puolimakea" tai "makea", riippuen viinin kämiskykyisten sokerien pitoisuudesta (glukoosi ja fruktoosi), unionin lainsäädännössä määritellyllä tavalla.

#### *Merkinnät*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

*Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset*

Edellytyksen kuvaus:

- Roseeviinien, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Mesland", etiketissä on oltava maininta "puolikuiva" tässä eritelmässä kyseiselle maininnalle vahvistettujen analyttisten normien mukaisesti ja maininta "puolimakea" tai "makea", riippuen viinin kämiskykyisten sokerien pitoisuudesta (glukoosi ja fruktoosi), unionin lainsäädännössä määritellyllä tavalla.
- Viineihin, joihin voidaan lisätä maininta "varhainen" tai "uusi", on merkittävä myös vuosikerta.
- Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan mainita pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että
  - kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka ja
  - paikka on mainittu satoilmoituksessa.
- Merkintä "gamay" on kirjoitettava etiketteihin välittömästi tarkistetun alkuperänimityksen alapuolelle kirjainkoolla, joka on korkeudeltaan ja leveydeltään vähintään kaksi kolmasosaa kirjainkoosta, jolla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan, ja enintään tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoon kokoinen.

#### **Linkki eritelmään**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5)

---



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

(2021/C 288/05)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Vänerlörjom”

**EU-nro: PDO-SE-02412 – 6. maaliskuuta 2018**

(X) SAN ( ) SMM

**1. Nimi**

”Vänerlörjom”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ruotsi

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1 Tuotelaji**

1.7. Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

”Vänerlörjom” eli Vänernin muikunmäti on luonnontuote, jonka valmistuksessa käytetään ainoastaan muikun (*Coregonus albula*) mätiä ja suolaa (NaCl). Vänerlörjomia myydään tuoreena, jäädytettynä tai sulatettuna. Vänerlörjomin ominaisuudet ovat samat riippumatta siitä, missä muodossa tuote myydään.

Vänerlörjomilla on seuraavat ominaisuudet:

Ulkonäkö: Luonnollinen kiilto, kristallimainen hohde. Mätimunien on erotuttava kokonaisina.

Koostumus: Vänerlörjomin ominaispiirteisiin kuuluvat kokonaiset mätimunat, jotka poksahtavat selvästi, kun niitä puristetaan suulakea vasten.

Koko: Mätimunien koko vaihtelee 0,8 mm:stä 2,0 mm:iin sen mukaan, missä vaiheessa kalastuskautta ja mistä osasta Vänern-järveä muikku on pyydetty.

Väri: Puhdas ja kirkas, vaihtelee kalastuskauden aikana vaaleasta oranssista hieman tummempaan oranssiin (Natural Colour System -värijärjestelmän värisävyistä S1060-Y30R värisävyyn 080-Y40R).

Suolapitoisuus: 4,0–4,5 prosenttia (NaCl)

Kosteuspitoisuus: Ei saa olla niin korkea, että mäti putoaisi ylösalaisin käännetyistä lusikasta. Kun mäti asetetaan tasaiselle pinnalle, sen on säilytettävä muotonsa.

Maku: Mieto ja puhdas lohen ja umamin maku, tasapainoinen suolaisuus. Maku vahvistuu, kun pienet munat rikkoutuvat suussa.

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

Muikun ravinto koostuu yksinomaan planktoneista (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) ja *Diaptomus* (sp)), joita esiintyy luonnostaan Vänern-järven makeassa vedessä.

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

**Raaka-aineet:**

Vänerlörjromin raaka-aineena käytetään Vänern-järvestä pyydetyn muikun (*Coregonus albula*) mätiä.

Muut aineet: Jodioimaton suola (NaCl)

**3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella**

Vänerlörjromia valmistetaan Vänern-järvestä pyydetyn muikun (*Coregonus albula*) mädistä. Kaikkien tuotantovaiheiden kalastuksesta Vänerlörjromin valmistukseen (johon kuuluvat puristaminen, vispaus, esihuuhtelu, valutus, hienopuhdistus, kuivaus ja suolaus) on tapahduttava 4 kohdassa kuvatulla rajatulla maantieteellisellä alueella.

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

—

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

Tuotteen merkinnössä on noudatettava yleisiä merkintäsääntöjä. Lisäksi kaikkien Vänerlörjromin valmistajien on merkittävä tuotteeseen alla oleva tunnus.

**4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Vänerlörjromin tuotantoalueeseen kuuluvat Vänern-järvi ja sitä ympäröivät pitäjät:

Väse ja Östra Fågelvik Väsen piirissä;

Ölme ja Varnum Ölmen piirissä;

Visnum ja Visnums Kil Visnumin piirissä;

Karlstadin maaseutu- ja kaupunkipitäjät sekä Hammarö Karlstadin piirissä.

Segerstad, Grums ja Ed Grumsin piirissä;

Millesvik, Eskilsäter, Ölsrud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny ja Tveta Näsin piirissä.

(Kaikki edellä mainitut alueet sijaitsevat Värmlandin läänissä.)

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad ja Mariestadin taajama Vadsbron piirissä;

Källby, Skeby, Husaby ja Sävare Kinnefjärdingin piirissä;

Medelplana, Västerplana, Österplana ja Forshem Kinnen piirissä;

Tädene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad ja Lidköpingin taajama Källandin piirissä;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby ja Frie Åsen piirissä;

Västra Tunhem, Vassända-Naglum ja Vänersborgin taajama Vänen piirissä;

Bolstad, Grinstad, Gestad ja Frändefors Sundalin piirissä;

Skållerud, Holm ja Järn Nordalin piirissä;

Åmålin maaseutu- ja kaupunkipitäjät Tössö med Tydie ja Danisco Tössbon piirissä.

(Kaikki edellä mainitut alueet sijaitsevat Västra Götanlandin läänissä.)

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

### Maantieteellisen alueen erityispiirteet

Vänern on Ruotsin suurin ja Euroopan kolmanneksi suurin järvi. Vänern sijaitsee Lounais-Ruotsissa, ja sen pinta-ala on noin 5 650 km<sup>2</sup>. Järven keskisyvyys on 27 metriä ja enimmäisyvyys 106 metriä. Kokonsa vuoksi Vänerniä voidaan pitää sisämerenä. Vänerniin kuuluu laaja, yli 12 000 saarta käsittävä saaristo. Laajasta saaristosta huolimatta järvi on pääasiassa avovettä.

Vänern-järven keskellä oleva pohjoinen Lurön saaristo ja eteläinen Källandin saaristo kurottuvat toisiaan kohti ja jakavat järven kahteen suureen altaaseen. Näistä lounaan puoleinen tunnetaan nimellä Dalbosjö ja koillisen puoleinen nimellä Värmlandssjö. Dalbosjö on matalampi, ja siinä on vähemmän vettä kuin Värmlandssjössä. Tämän vuoksi näiden kahden altaan vuotuisissa lämpötiloissa on jonkin verran eroja.

Vänern-järvi syntyi noin 10 000 vuotta sitten. Viimeisen jääkauden jälkeen maa alkoi nousta, jolloin Vänern vähitellen erkaantui vesialueesta, josta sittemmin tuli Itämeri. Nykyisin järven vedenkorkeus on keskimäärin 44,3 metriä merenpinnan yläpuolella. Itämereen liittyvän alkuperänsä vuoksi Vänern-järvessä elää jääkaudelta peräisin olevia äyriäisiä.

Vänernillä on laaja valuma-alue, joka ulottuu Norjaan. Sen suurin sivujoki on Klarjoki, jonka vesistöalue on 11 847,6 km<sup>2</sup> ja keskimääräinen virtaama 162,5 m<sup>3</sup>/s (suurin virtaama on 690 m<sup>3</sup>/s).

Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on Vänern-järvellä noin 600 mm ja Norjan rajaa pitkin länteen ja luoteeseen suuntautuvalla alueella noin 1 000 mm. Talvella sade tulee pääasiassa lumena. Lumipeite voi olla runsas (60–65 cm) etenkin valuma-alueen luoteisosassa. Lumi pysyy maassa usein huhtikuuhun saakka ja aiheuttaa runsaita kevättulvia monilla Vänern-järveen laskevilla jokialueilla.

Ruotsin puoleinen valuma-alue kattaa noin 10 prosenttia Ruotsin pinta-alasta. Valuma-alue on pääasiassa metsää, mikä tarkoittaa, että järveen kulkeutuu orgaanista ainesta (Vänern-järvessä olevan orgaanisen aineksen kokonaismäärä on noin 5–6 mg/l). Pintaveden lämpötila on joulukuusta helmikuuhun noin -5–0 °C ja toukokuusta syyskuuhun noin 10–16 °C. Kun Vänern-järvi muodostui, Vänernin puolelle jäänyt muikkukanta eriytyi Itämeren-muikusta ja sopeutui Vänern-järven luonnonolosuhteisiin. Sen vuoksi järven muikkukanta eroaa nykyään geneettisesti muista muikuista.

Vänernin muikku on pelaginen kala, joka elää suurissa parvissa. Parvet liikkuvat Dalbosjönin ja Värmlandssjönin välillä muun muassa veden lämpötilan ja vedenalaisten virtausten mukaan. Muikku pysyttelee pääasiassa kylmässä vedessä termokliinin alapuolella.

Vänernin muikku on yleinen laji; sen osuus avovesien biomassasta on noin 30 prosenttia. Muikku saavuttaa sukukypsyyden noin vuoden iässä. Ilmasto vaikuttaa muikun lisääntymissykliin. Runsaiden talviaikaisten sateiden, kevättulvien sekä järveen virtaavan orgaanisen aineksen vuoksi Vänern-järvessä on paljon planktonia, joka on muikun ensisijainen ravinnonlähde.

### Ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden kuvaus

Vänerlörjromia valmistetaan Vänern-järvestä pyydetyn muikun (*Coregonus albula*) mädistä.

Vänerlörjromin ominaisuudet ovat seurausta kutevia naarasmuikkuja pyytävien kalastajien sekä tuotteen valmistajien taidoista ja asiantuntemuksesta.

Vänerlörjromin laatu riippuu viime kädessä siitä, missä vaiheessa kutuaikaa muikku on pyydetty. Vänernin muikut kutevat lokakuusta joulukuuhun. Kutuaikaan vaikuttaa veden lämpötila, mikä tarkoittaa, että muikut kutevat eri aikoina eri osissa Vänern-järveä. Kutuaikana muikku siirtyy alueille, joissa virtaukset ja järvenpohjan topografia nostattavat veden pohjakerrosta kohti pintaa. Kutuaikana muikkuparvet ovat pääsääntöisesti 10–20 metrin syvyydessä. Vaikka kalastajien käytettävissä on erilaisia nykyaikaisia apuvälineitä, kalastajien tietämys siitä, kuinka virtaukset, vedenpohjan topografia, sää ja tuulen suunta vaikuttavat muikkujen käyttäytymiseen, on olennaisen tärkeää, jotta kutevat kalat saadaan pyydettyä siinä vaiheessa kutukautta, kun raaka-aine – mäti – on kaikkein laadukkainta.

Muikun pyynnissä käytetään ainoastaan sellaisia verkkoja, joiden silmäkoko on vähintään 16,5 millimetriä. Kukin kalastaja voi käyttää enintään 1 400 metriä verkkoa kalastustointa kohden. Muikun pyynti on säänneltyä, ja sitä harjoitetaan muikun kutukauden aikana loppusyksystä. Kalastuskauden vahvistaa Ruotsin meri- ja vesiviranomainen (HaV).

Jotta Vänerlörrom saa luonteenomaiset piirteensä, raaka-aineen laatu on varmistettava tuotteen valmistuksen aikana. Tuote valmistetaan käsin, ja työvaiheet on tehtävä nopeasti. Vänerlörromin valmistus aloitetaan heti, kun muikkusaalis on purettu. Koska valmistusvaiheet on toteutettava nopeasti mätimunien laadun varmistamiseksi, tuote valmistetaan lähellä järveä (enintään 5 km:n päässä rantaviivasta, kun vedenkorkeus on normaali).

Vänerlörromin valmistuksessa mäti puristetaan kaloista käsin, minkä jälkeen mäti puhdistetaan verestä, kalvoista ja käyttökelvottomista munista vispaamalla. Kutevassa naaraassa voi olla mätiä 5–10 prosenttia painosta (noin 30 grammaa). Taitavat ja kokeneet valmistajat puristavat mädin ulos kaloista. Valmistuksen aikana raaka-aineen puhtautta ja laatua valvotaan silmämääräisillä tarkistuksilla.

Vispauksen jälkeen mäti huuhdellaan välittömästi puhtaalla kylmällä vedellä 3–5 kertaa. Jäljelle jääneet epäpuhtaudet poistetaan, ja mäti kerätään valutuskankaisiin, jotka nostetaan riippumaan veden valuttamiseksi. Jotta mäti ei menettäisi väriään tai turpoaisi rikkoutumispisteeseen, ensimmäisen huuhtelun ja valuttamisen välisen ajan on oltava mahdollisimman lyhyt (noin 10 minuuttia).

Valutuksen jälkeen mätiä kuivataan kylmävarastossa 3–6 °C:n lämpötilassa noin 48 tunnin ajan. Kuivatus pienentää mädin painoa noin 8–10 prosenttia. Kuivattu mäti suolataan jodioimattomalla suolalla (NaCl).

Lopputuotteen ominaisuuksia arvioidaan kalastuskauden aikana ottamalla näytteitä ja tekemällä sokkotestejä. Arvioinnit suorittavat riippumattomat arvioijat. Ainoastaan laatuvaatimukset täyttävä mäti pakataan ja saatetaan markkinoille nimellä "Vänerlörrom".

Vänerlörromilla on vahva yhteys paikalliseen yhteisöön. Joka vuosi järjestettävät Vänern-järveen ja mädin pyyntiin liittyvät tapahtumat, kuten Lörrommens dag (muikunmädin päivä), houkuttelevat alueelle runsaasti vierailijoita.

#### *Tuotteen erityisyys*

Vänerlörrom valmistetaan Vänern-järvestä pyydetyn muikun mädistä. Vänern-järven muikku on makean veden kala, joka on eriytynyt geneettisesti Pohjanlahden muikusta 8 000–9 000 vuotta sitten.

Vänerlörrom on luonnontuote, jossa ei ole muita lisäaineita kuin ruokasuola (NaCl). Tämä piirre erottaa sen suurimmasta osasta muita markkinoilla olevia mätituotteita.

Vänerlörrom saa erityispiirteensä Vänern-järven vedessä olevista mineraaleista ja ravinteista. Vänern-järven muikun mätimunat ovat hieman Pohjanlahden muikun mätimunia pienempiä. Mäti on myös väriltään vaaleampaa, ja siinä on selkeä oranssin sävy.

Vänerlörromin suolaisuus on tasapainoinen, minkä ansiosta mädin pehmeä ja pyöreä maku pääsee esiin.

Munien pienen koon vuoksi Vänerlörromia ei mielletä "rakeiseksi". Tämä ominaisuus sekä tuotteen tasapainoinen suolaisuus ja luontaisesti elegantti maku luovat miellyttävän kulinaristisen kokemuksen.

Vänerlörrom valutetaan (kuivataan) hyvin, eikä se näin ollen ole yhtä vetinen kuin muut vastaavat tuotteet markkinoilla.

#### *Syy-yhteys*

Vänern-järven ympäristö on alueena hyvin erityinen. Järvi eriytyi Itämerestä noin 10 000 vuotta sitten. Tämän jälkeen järven ekosysteemi on kehittynyt ilman kosketusta Itämereen, minkä vuoksi Vänern-järven muikkukannat eroavat geneettisesti Itämeren muikusta. Vänern-järvestä elää myös jääkaudelta peräisin oleva eläinplanktonpopulaatio.

Vänern-järven vesi on peräisin useista suurista ja pienistä jokivirroista, jotka kulkevat pääasiassa metsäisten moreeni- ja humuspitoisten soiden ja järvien läpi. Vänern-järvestä on melko vähän ravinteita, joten järveen virtaavan veden mukana tulevat ravinteet ja runsaat sateet kasvattavat järven planktonpopulaatiota. Planktonit puolestaan toimivat ravintona järven ainutlaatuiselle muikkukannalle, joka tunnetaan nimellä Vänernin muikku.

Vänernin muikunmädin erityisluonteeseen vaikuttavat Vänern-järven vedenlaatu ja yksinomaan makean veden eliöistä koostuva ravinto. Vänernin muikun mätimunat ovat hieman Pohjanlahden muikun mätimunia pienempiä, ja niiden väri on selkeän oranssi.

Vänerlöjromin valmistuksessa käytettävä muikku on pyydettyä oikeassa vaiheessa kutukautta, jotta raaka-aine on laadukasta. Vänern-järven suuren koon vuoksi sää ja tuuli vaikuttavat merkittäväällä tavalla järven olosuhteisiin. Syksyllä muikun kutukauden aikana olosuhteet voivat muuttua hyvin vaikeiksi, ja kalastajien on otettava tämä huomioon. Veden lämpötila, virtaukset ja järvenpohjan topografia vaikuttavat Vänernin muikun kutukäyttämiseen. Jotta kutevat naaraat saadaan pyydettyä kutuajan oikeassa vaiheessa, kalastajien on tiedettävä, miten muikut käyttäytyvät, ja ennakoitava kokemuksensa perusteella, mihin muikut menevät kutemaan vallitsevissa sääolosuhteissa.

Pyyntiä seuraavien valmistusvaiheiden aikana mädin laatua valvotaan, jotta Vänerlöjromiin saadaan tuotteelle ominaiset erityispiirteet. Vänerlöjrom valmistetaan käsin. Valmistajilla on pitkä kokemus ja käsityötaito, joita tarvitaan korkealaatuisen muikunmädin valmistamiseen, ja he hallitsevat tekniikan, jolla mätimunat puristetaan kalasta.

Vänerlöjromin erityisominaisuudet ovat seurausta maantieteellisen alueen luonnonolosuhteista ja ihmisten kyvystä hyödyntää ja käsitellä näissä luonnonolosuhteissa syntyvää raaka-ainetta.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlojrom\\_2020\\_05\\_11-002.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlojrom_2020_05_11-002.pdf)

---

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitettun, erään viinialan nimityksen tuote-eritelämään tehtävää muutosta koskevan hakemuksen julkaiseminen**

(2021/C 288/06)

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

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

**"ARDÈCHE"**

**PGI-FR-A1198-AM03**

**Hakemuksen jättöpäivä: 23. syyskuuta 2016**

**1. Muutokseen sovellettavat säännöt**

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

**2. Muutoksen kuvaus ja perustelut**

**2.1. Sallitut lajikkeet**

Sallittujen lajikkeiden luetteloa täydennetään seuraavilla rypälelajikkeilla:

— Couson N. Tätä vuonna 2010 sallittujen lajikkeiden luetteloön lisättyä lajiketta voidaan hyödyntää erityisesti roseeviinien valmistuksessa. Kyseinen maantieteellisen merkinnän "Ardèche" tuotantoalueen ohutmultaiseen maahan sopeutunut lajike on tuottoisa ja resistentti harmaahomeelle;

— Floréal B, Muscaris B, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Voltis B, Artaban N, Monarch N, Prior N ja Vidoc N.

Nämä lajikkeet kestävät sienitauteja. Niiden ansiosta kasvinsuojeluaineiden käyttöä voidaan vähentää, ja samalla ne kuitenkin vastaavat suojatun maantieteellisen merkinnän viinien tuotannossa käytettyjä lajikkeita. Ne eivät muuta suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettavien viinien ominaisuuksia.

**2.2. Merkinnät**

Tyhjentävää luetteloa lajikkeista, joiden nimi voidaan lisätä tuotteen merkintöihin nimityksen "Ardèche" yhteyteen, on muutettu. Hakijaryhmä toivoo voivansa kohottaa maantieteellisen tuotantoalueen kaikkien viiniköynnöslajikkeiden arvostusta.

Näin ollen seuraava virke poistetaan: "Suojattua maantieteellistä merkintää "Ardèche", jonka yhteydessä voi olla maininta "Coteaux de l'Ardèche", voidaan täydentää yksinomaan seuraavassa luettelossa mainittujen lajikkeiden nimillä:

— puna- tai roseeviinien osalta: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N ja syrah N;

— valkoviinien osalta: chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B ja viognier B."

**2.3. Tuotos**

Roseeviinien enimmäistuotos nostetaan 90 hehtolitrasta hehtaarilta 110 hehtolitran hehtaarilta.

Tämä tuotoksen pienehkö nostaminen ei vaikuta nimityksellä "Ardèche" tuotettujen roseeviinien erityisluonteeseen.

<sup>(1)</sup> EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

#### 2.4. Rypäletuotteiden luokat

Laatukuohuviinien tuotantoa koskevat määräykset poistetaan. Tämä johtuu Conseil d'Etat'n 2. maaliskuuta 2015 antamasta päätöksestä, jolla on kumottu suojatusta maantieteellisestä merkinnästä (SMM) "Ardèche" 28. lokakuuta 2011 annettu päätös siltä osin kuin siinä vahvistetaan tuote-eritelmän laadukkaita kuohuvia rosee- tai valkoviinejä koskevat määräykset.

#### 2.5. Kansalliset ja unionin asettamat vaatimukset – tärkeimmät tarkastettavat kohdat

Tuotteiden valvontaa koskevia määräyksiä täsmennetään: tuotteille tehdään aistinvarainen tarkastus (pakkaamattomien viinien ja pakattujen viinien aistinvarainen tutkimus), jos sisäisessä tarkastuksessa havaitaan poikkeama.

#### 2.6. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Kohtaa, jossa selostetaan yhteyttä alkuperään, on täydennetty suojatun maantieteellisen merkinnän viinejä koskevasta syy-seuraussuhteesta annetun näytön vahvistamiseksi.

Syy-seuraussuhdetta koskevan osan alkuun on lisätty johdantolause sen täsmentämiseksi, että "maantieteellisen alueen ja suojatun maantieteellisen merkinnän "Ardèche" viinien välinen syy-seuraussuhde perustuu maineeseen, jonka Ardèchen viinit ovat saavuttaneet niiden laadukkuuden ansiosta". Syy-seuraussuhdetta koskevaa kohtaa täydennetään lisäksi seuraavalla tekstillä: "Alueella on satakunta luonto- ja kulttuurikohdetta, joissa matkailijat pääsevät tutustumaan Ardèchen viininviljelyalueen rikkaaseen viininviljelyperinteeseen. Ardèchen maisemat ja niiden tarjoamat mahdollisuudet ulkoilmaharrastuksiin houkuttelevat alueelle matkailijoita. Ardèchen viininviljelyalueella on niin suuri maine, että Ranskan matkailunkehittämisyvirasto (Atout France) on antanut sille Vignobles et Découvertes -merkin tunnustuksena alueen merkittävydestä viinimatkailukohteena."

Yhteyttä kuvaavaa tekstiä on täydennetty myös, jotta viinien ominaisuuksia voitaisiin kuvata aiempaa tarkemmin: "Puna-, rosee- ja valkoviineille ovat ominaisia aina havaittavissa olevat hedelmäiset aromit. Niiden voimakkuus ja hallitsevuus vaihtelevat käytettyjen lajikkeiden ja valmistustekniikoiden mukaan."

Lisäksi täsmennetään luonnonympäristön ominaispiirteitä:

- "Sevenniien hyvin vanhaa perua oleva hiekkakivimaa, joka on syntynyt geologisen triaskauden kiviaineksen eroosion seurauksena, on hapanta ja hyvin suodattavaa, ja se sisältää vain niukasti orgaanista ainesta. Näiden erityispiirteiden ansiosta punaviineihin kehittyy hyvin voimakkaita hedelmäisiä aromeja."
- Bas-Vivarais'n alue sijaitsee kalkkikivimaalla, jolla maakerros on ohutta ja tuotokset ovat vähäisiä. Alueen sadosta valmistetaan Grenache-lajikkeeseen perustuvia laatuviinejä. Maaperässä on runsaasti kivimurskaa, joten viiniköynnökset hyötyvät keväisin maaperän lämpenemisestä ja siitä, että päivän aikana maaperään varastoitunut lämpö vapautuu öisin takaisin ilmaan", ja "tältä alueelta peräisin olevilla punaviineillä on hedelmäisten aromien rinnalla mausteisia vivahteita ja voimakkuutta";
- Bas-Vivarais'n alueeseen rajautuva Coiron on "vaikuttava basalttikallio, keskiylängön enklaavi keskellä välimerellistä maisemaa. Basaltti, jossa on hyvin runsaasti hivenravinteita, ja piidioksidi antavat punaviineihin hedelmäisyyttä ja raikkautta ja valkoviineihin hienostuneisuutta."
- Rhône'n laakson eteläpuolella "viinitarhat sijaitsevat hyvin aurinkoisilla vierinkivistä muodostuneilla kukkuloilla. Näiden viljelmien sadosta saadaan valmistettua hedelmäisiä, hyvärakenteisia ja monitahoisia punaviinejä, kun taas okran värisessä pehmeässä lössimaassa kasvavasta sadosta saadaan raikkaita ja hedelmäisiä valko- ja roseeviinejä sekä hedelmäisiä ja pehmeärakenteisia punaviinejä."

#### 2.7. Viinien aistinvarainen kuvaus

Viinien aistinvaraista kuvausta on tarkennettu viinien värin sekä aistinvaraisten ominaisuuksien täsmentämiseksi.

Punaviinien osalta täsmennetään näin ollen seuraavaa: "Uuttamalla pyritään valmistamaan pehmeärakenteisia viinejä, joissa on kypsiä ja pehmeitä tanniineja, joskin osa viineistä on voimakkaita. Punaviinien aromikirjo ulottuu punaisten marjojen hedelmäisyydestä mausteisiin aromeihin. Niiden värit ovat voimakkaita vaihdellen vadelman sävyisestä granaattimenaan."

Valkoviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta vihreään ja kullankeltaiseen. Voimakkaat aromit kehittyvät valkomaltoisen hedelmän raikkauten ympärille. Aromeissa on aistittavissa sitrushedelmien vivahteita tai kukkaisia sävyjä".

Roseviineihin ”kehittyy tuoreiden ja maukkaiden punaisten marjojen sekä kukkien ja sitrushedelmien voimakkaita aromeja. Niiden värikirjo ulottuu haaleasta lohenharmaasta tai roosanharmaasta eloisampiin ja voimakkaampiin roosan sävyihin.”

## 2.8. Maantieteellinen alue ja välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Maantieteellinen alue ja välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue on kirjattu uudelleen kuntaluetteloon, joka noudattaa kansallisena viiteasiakirjana käytettävää vuoden 2019 geokoodia. Alueiden uudelleenkirjaaminen kuntaluetteloon ei muuta maantieteellistä aluetta eikä välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta.

## 2.9. Valvontaelimen yhteistiedot

Valvontaviranomaisen ja CERTIPAQ-valvontaelimen yhteistiedot on saatettu ajan tasalle.

### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### 1. Nimi/nimet

ARDÈCHE

#### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

#### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

#### 4. Viinin/viinien kuvaus

SMM Ardèche

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Ardèche” on varattu hiilihapottomille puna-, rosee- ja valkoviineille.

Puna-, rosee- ja valkoviineille ovat ominaisia aina havaittavissa olevat hedelmäiset aromit. Niiden voimakkuus ja luonne kuitenkin vaihtelevat käytettyjen lajikkeiden ja valmistustekniikoiden mukaan.

Punaviinejä uuttamalla pyritään yleensä valmistamaan pehmeärakenteisia viinejä, joissa on kypsiä ja pehmeitä tanniineja, mutta osa viineistä on myös voimakkaita. Punaviinien aromikirjo ulottuu punaisista marjoista mausteisiin aromeihin. Niiden värit ovat voimakkaita vaihdellen vadelman sävyisestä granaattimenaan.

Roseviineissä saadaan viiniyttämällä säilytettyä viinien erinomainen tasapainoisuus, raikkaus ja hedelmäisyys. Roseviineihin kehittyy tuoreiden ja maukkaiden punaisten marjojen sekä kukkien ja sitrushedelmien voimakkaita aromeja. Niiden värikirjo ulottuu haaleasta lohenharmaasta tai roosanharmaasta eloisampiin ja voimakkaampiin roosan sävyihin.

Valkoviineissä saadaan viiniyttämällä säilytettyä viinien erinomainen tasapainoisuus, raikkaus ja hedelmäisyys. Niiden värisävyt vaihtelevat vihreävivahteisesta vaaleankeltaiseen kullankeltaiseen. Voimakkaat aromit kehittyvät valkomaltoisen hedelmän raikkauten ympärille. Aromeissa on aistittavissa sitrushedelmien vivahteita tai kukkaisia vivahteita.

Viinit täyttävät EU:n lainsäädännön analyttiset vaatimukset.

#### Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9.
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	



## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Olenmaisiet viininvalmistusmenetelmät

Viinien on viininvalmistusmenetelmien osalta täytettävä unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetetut velvoitteet.

### b. Enimmäistuotokset

Suojattuun maantieteelliseen merkintään "Ardèche" oikeutetut valko- ja punaviinit

90 hehtolittraa hehtaaria kohden

Suojattuun maantieteelliseen merkintään "Ardèche" oikeutetut roseeviinit

110 hehtolittraa hehtaaria kohden

## 6. Rajattu maantieteellinen alue

Suojattuun maantieteelliseen merkintään "Ardèche" oikeutettujen viinien rypäleiden korjuu ja viinitys sekä viinien valmistus toteutetaan seuraavassa mainituissa departementeissa seuraavien kuntien huhtikuun 2019 virallisen geokoodin mukaisella alueella:

— Ardèchen departementti: kaikki kunnat

— Gardin departementti: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan ja Saint-Privat-de-Champclos.

## 7. Pääasialliset rypälelajikkeet

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté (V)

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N – Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B  
Clairette rose Rs  
Chatus N  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N – Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Clarin B  
Colombard B  
Cot N – Malbec  
Couderc noir N  
Counoise N  
Couston N  
Danlas B  
Egiodola N  
Floreale B  
Gamaret  
Gamay Fréaux N  
Gamay N  
Gamay de Bouze N  
Gamay de Chaudenay N  
Ganson N  
Gewürztraminer Rs  
Gramon N  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Gros vert B  
Jurançon noir N – Dame noire  
Listan B – Palomino  
Lival N  
Lledoner pelut N  
Macabeu B – Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac rose Rs  
Melon B  
Merlot N  
Merlot blanc B

Meunier N  
Mollard N  
Monarch N  
Mondeuse N  
Mondeuse blanche B  
Monerac N  
Montils B  
Morrastel N – Minustellu, Graciano  
Mourvaison N  
Mourvèdre N – Monastrell  
Mouyssaguès  
Muresconu N – Morescono  
Muscadelle B  
Muscardin N  
Muscaris B  
Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato  
Muscat cendré B – Muscat, Moscato  
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato  
Müller –Thurgau B  
Nielluccio N – Nielluciu  
Noir Fleurien N  
Négret de Banhars N  
Négrette N  
Oberlin noir N  
Ondenc B  
Orbois B  
Pagadebiti B  
Pascal B  
Perdea B  
Persan N  
Petit Courbu B  
Petit Manseng B  
Petit Meslier B  
Petit Verdot N  
Picardan B – Araignan  
Pineau d’Aunis N  
Merlot blanc B

Pinot gris G  
Pinot noir N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Plant de Brunel N  
Plant droit N – Espanenc  
Plantet N  
Portan N  
Portugais bleu N  
Poulsard N – Ploussard  
Prior N  
Prunelard N  
Précoce Bousquet B  
Précoce de Malingre B  
Raffiat de Moncade B  
Ravat blanc B  
Rayon d'or B  
Riesling B  
Riminèse B  
Rivarenc N – Aspiran noir  
Rivarenc blanc B – Aspiran blanc  
Rivarenc gris G – Aspiran gris  
Romorantin B – Danery  
Rosé du Var Rs  
Roublot B  
Roussanne B  
Rubilande Rs  
Sacy B  
Saint Côme B  
Saint-Macaire N  
Saint-Pierre doré B  
Sauvignon B – Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G – Fié gris  
Savagnin Blanc B  
Mauzac rose Rs  
Sciaccarello N  
Segalin N  
Seinoir N  
Select B  
Semebat N

Semillon B  
Servanin N  
Seyval B  
Solaris B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B  
Syrah N – Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tibouren N  
Tourbat B  
Tressot N  
Trousseau N  
Téoulier N  
Ugni blanc B  
Valdiguié N  
Valérien B  
Varousset N  
Velteliner rouge précoce Rs  
Verdesse B  
Vermentino B – Rolle  
Vidoc N  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Vignier B  
Voltis B

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

### *Maantieteellisen alueen ja tuotteiden erityisyys*

Ardèche on Ranskan kaakkosisosassa sijaitseva departementti, joka vastaa vanhaa Vivarais'n aluetta. Maastonmuodot ovat erittäin vaihtelevia: maasto kohoaa Rhône- ja Ardèche-jokien yhtymispisteestä (40 metriä merenpinnan yläpuolella) departementin kaakkosisosassa Mont Mézenc -vuoren huipulle, joka sijaitsee 1 754 metrin korkeudessa (lännessä). Idässä alueen luonnollisena rajana on Rhônen laakso, jota se noudattelee 140 kilometrin pituudelta, kun taas lännessä se rajautuu keskiylängön ylätasankoihin.

Viininviljelyalueella on pitkä historia. Alueella tuotetaan viinejä, jotka ovat vakiinnuttaneet maineensa jo aikoja sitten. Viininviljelyllä on yhdessä siihen liittyvän matkailun kanssa keskeinen merkitys Ardèchen alueen talouskehitykselle. Viininviljely on departementin merkittävin maataloustuotannon ala, ja sen viininviljelyalue, jonka viinitarhat sijaitsevat pääosin Ardèchen eteläosassa, on kolmanneksi merkittävin viininviljelyalue Rhône-Alpesin alueella. Sevnennien Ardèchen kuuluvalta alueelta löydettiin (1990-luvulla) alkuperäislajike Chatus N, jonka viljelmät olivat tuhoutuneet viinikirvakriisissä vuonna 1880. Lajiketta alettiin viljellä uudelleen Sevnennien tällä alueella, mikä oli onnekas ratkaisu, sillä tästä lajikkeesta voidaan valmistaa voimakkaita, tanniinisia ja luonteikkaita viinejä.

Puna-, roose- ja valkoviineille ovat ominaisia aina havaittavissa olevat hedelmäiset aromit. Niiden voimakkuus ja hallitsevuus vaihtelevat käytettyjen lajikkeiden ja valmistustekniikoiden mukaan.

Sevennit: käytettävät köynnöslajikkeet ovat hyvin sopeutuneita alueelle. Gamay-lajiketta istutetaan Sevennesin eteläisille alarinteille, kun taas lajikkeet Syrah, Cinsault, Grenache ja Chatus kasvavat runsaasti auringonvaloa saavilla kukkuloilla. Kaikkialla tällä 200–900 metrin korkeudessa sijaitsevalla maatalousalueella suurin osa viinitarhoista sijaitsee kiviaineksen kannattelemissa penkereillä (ransk. fâisse), joista viljelijät pitävät tarkoin huolta. Tämä ympäristö antaa hyvät edellytykset rypäleiden fenolikypsytyden saavuttamiseen. Sevennien hyvin vanhaa perua oleva hiekkakivimaa, joka on syntynyt geologisen triaskauden kiviaineksen eroosion seurauksena, on hapanta ja hyvin suodattavaa, ja se sisältää vain niukasti orgaanista ainesta. Näiden erityispiirteiden ansiosta punaviineihin kehittyvät hyvin voimakkaita hedelmäisiä aromeja.

Bas Vivarais: viinirypälesato tuotetaan kuivilla ja hedelmättömillä kukkuloilla ja tasanteilla. Grenache-lajiketta istutetaan mieluiten kukkuloille, kun taas Syrah N -lajike viihtyy parhaiten hiukan ravinteikkaammassa maaperässä. Tällä alueella kasvillisuus kärsii kesäajan kuivuudesta. Alue sijaitsee kalkkikivimaalla, jolla maakerros on ohutta ja tuotokset vähäisiä. Alueen sadosta valmistetaan Grenache-lajikkeeseen perustuvia laatuviinejä. Maaperässä on runsaasti kivimurskaa, joten viiniköynnökset hyötyvät keväisin maaperän lämpenemisestä ja siitä, että päivän aikana maaperään varastoitunut lämpö vapautuu öisin takaisin ilmaan. Alueella kasvaa paljon timjamia, kynteliä, leveälehtilaventelia ja laventelia. Tältä alueelta peräisin olevilla punaviineillä on hedelmäisten aromien rinnalla mausteisia vivahteita ja voimakkuutta.

Coiron: viiniköynnöksiä kasvaa myös tällä Bas-Vivarais'n naapurialueella. Koska alue on korkealla ja lämpötilanvaihtelut ovat huomattavia, alueella suositaan erityisesti varhaisia lajikkeita. Näin pyritään optimoimaan valmistusmenetelmiä erittäin luonteikkaiden viinien, muun muassa roseeviinien, tuotantoa varten. Coiron on vaikuttava basalttikallio, keskiylängön enklavi keskellä välimerellistä maisemaa. Basaltti, jossa on hyvin runsaasti hivenravinteita, ja piidioksidi antavat punaviineihin hedelmäisyyttä ja raikkautta ja valkoviineihin hienostuneisuutta.

Rhõnen laakso: Pohjoisilta penkereiltä ja kukkuloilta suojatun maantieteellisen merkinnän viinien tuotantoon on varattu viljelylohkoja, joilla kasvatetaan jaloja rypälälajikkeita (muun muassa lajikkeita Merlot N, Cabernet Sauvignon N, Syrah N ja Caladoc N). Etelässä viinitarhat sijaitsevat hyvin aurinkoisilla vierinkivistä muodostuneilla kukkuloilla. Näiden viljelmien sadosta saadaan valmistettua hedelmäisiä, hyväkenteisiä ja monitahoisia punaviinejä, kun taas okran värisessä pehmeässä lössimaassa kasvavasta sadosta saadaan raikkaita ja hedelmäisiä valko- ja roseeviinejä sekä hedelmäisiä ja pehmeäkenteisiä punaviinejä.

Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen erityisluonteen ja tuotteen erityisyyden välillä

Maantieteellisen alueen ja suojatun maantieteellisen merkinnän "Ardèche" viinien välinen syy-seuraussuhde perustuu maineeseen, jonka Ardèchen viinit ovat saavuttaneet niiden tunnustetun laadun ansiosta.

Ardèchessa viininviljelyllä on tunnetusti suuri merkitys maankäytön suunnittelussa, sillä se pystyy mukautumaan ympäristön asettamiin rajoituksiin (esimerkiksi "hankalien" alueiden hyödyntäminen, penkereiden käyttö) ja muokkaa näin maisemaa. Tämä maisemallinen vaikutus ei ole vähäinen, sillä viininviljelyalue levittäytyy lähes 350 kunnan alueelle.

Kivimurskasta, aromaasta tai vierinkivipenkereistä koostuva maaperä, johon viiniköynnökset on istutettu, sekä alueen paikallisilmastot, jotka ovat alttiina sekä Välimeren ilmaston että mannerilmaston vaikutuksille, ovat otollisia hedelmäisen aromikkaiden viinien tuotannolle. Suojatun maantieteellisen merkinnän "Ardèche" viinit ovat tyyppillisesti tällaisia.

Ardèchen viininviljelyalue on kehittynyt viime vuosikymmeninä voimakkaasti, mistä on osoituksena siirtyminen uusiin lajikkeisiin 1970-luvun lopussa.

Samaan aikaan viininvalmistusvälineet uudenaikaistettiin (1980) sekä yksityisissä viinikellareissa että osuuskuntatoinnissa.

Tuotannonalan dynaamisuus on useiden toimijoiden varassa: alueella toimii 12 osuustoiminnallista viinikellaria (jotka ovat järjestäytyneet Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche -nimiseksi yhdistykseksi), 4 riippumatonta osuustoiminnallista viinikellaria ja 60 yksityistä viinikellaria, joiden piiriin kuuluva viininviljelyalue on suuruudeltaan noin 7 500 hehtaaria.

Näiden viinien maine on kasvanut paikallistasolla, mikä johtuu Gorges de l'Ardèchen alueen ja koko Ardèchen departementin matkailuvaltavuudesta ja viinimyyntin kehittymisestä siten, että viinejä myydään pienissä viinikellareissa sekä paikallisilla markkinoilla ja paikallisissa tapahtumissa (esimerkiksi Ruomsin markkinoilla ja Serrièresin viinimessuilla). Alueella on satakunta luonto- ja kulttuurikohtaa, joissa matkailijat pääsevät tutustumaan Ardèchen viininviljelyalueen rikkaaseen viininviljelyperinteeseen. Ardèchen maisemat ja niiden tarjoamat mahdollisuudet ulkoilmaharrastuksiin houkuttelevat alueelle matkailijoita. Ardèchen viininviljelyalueella on niin suuri maine, että Ranskan matkailunkehittämisvirasto (Atout France) on antanut sille Vignobles et Découvertes -merkin tunnustuksena alueen merkittävydestä viinimatkailukohteena."

Viinien laadun ansiosta SMM-merkintä "Ardèche" on myös tunnettu kansallisella ja jopa kansainvälisellä tasolla. Ardèche-viinit ovat vuodesta 1970 lähtien osallistuneet Pariisiin yleiseen maatalouskilpailuun ja saaneet lukuisia palkintoja. Niihin viitataan laajasti myös arvostetuissa oppaissa, kuten Le Guide Hachette des Vins. Ne ovat niin ikään saavuttaneet mainetta kansainvälisissä kilpailuissa, esimerkiksi Lyonin kansainvälisessä viinikilpailussa (Concours International des vins).

Viiniensä maineen ansiosta Ardèche on nykyään Rhône-Alpesin alueen merkittävin suojatun maantieteellisen merkinnän viinien tuotantoalue: kaupan määrä on 350 000 hehtolitraa, josta 20 prosenttia menee vientiin, minkä ansiosta kyseisiä viinejä on saatavilla yli 20 maassa (eritoten Yhdysvalloissa ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa).

## 9. Olennaiset lisäedellytykset

Merkitseminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Suojattua maantieteellistä merkintää "Ardèche" voidaan täydentää yhden tai useamman rypälelajikkeen nimellä ja maininnalla "primeur" (uuden sadon viini) tai "nouveau" (uusi viini).

Suojattua maantieteellistä merkintää "Ardèche" voidaan täydentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimellä "Coteaux de l'Ardèche".

Etikettiin on merkittävä Euroopan unionin SMM-tunnus silloin, kun ilmaisu "Indication géographique protégée" (suojattu maantieteellinen merkintä) korvataan ilmaisulla "Vin de pays" (maaviini).

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määrittellään suojattuun maantieteelliseen merkintään "Ardèche" oikeutettujen viinien viiniyttämistä ja valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti, muodostuu huhtikuun 2019 virallisen geokoodin mukaan seuraavien kuntien alueesta:

Drômen departementti (26): 75 kuntaa

— Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Clionsclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercuroi-Veaudes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéleger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Turrettes ja Valence.

Isèren departementti (38): 21 kuntaa

— Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz ja Ville-sous-Anjou.

Gardin departementti (30): 44 kuntaa

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharoux ja La Vernarède.

Loiren departementti (42): 22 kuntaa

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin ja La Versanne.

Haute-Loiren departementti (43): 41 kuntaa

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres ja Vielprat,

Lozèren departementti (48): 15 kuntaa

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévencières, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire ja Villefort.

Vauclusen departementti (84): 7 kuntaa

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas ja Sainte-Cécile-les-Vignes.

#### **Linkki eritelmään**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55)

---



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

(2021/C 288/07)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”BARDOLINO”**

**PDO-IT-A0436-AM03**

**Toimituspäivä: 26. huhtikuuta 2021**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**1. Nimi ja viinit**

KUVAUS:

- a) Uusia osa-alueita ”Montebaldo”, ”La Rocca” ja ”Sommacampagna” koskevat säännöt vahvistetaan tuote-eritelmän lopussa liitteessä 1, joka on erottamaton osa eritelmää.

PERUSTELUT:

- a) Tällä muutoksella perinteistä tuotetta – päivittäistuotteeksi tarkoitettua kevyttä punaviiniä, joka tarjoillaan jäädytettynä ja on suunnattu pääasiassa paikallisille markkinoille ja Keski-Eurooppaan – täydennetään kolmella erityisellä historiallisella osa-alueella. Näillä osa-alueilla voidaan tuottaa viinejä, jotka ovat elegantimpia ja hienostuneempia sekä kestävät pidempää säilyttämistä mutta jotka ilmentävät Bardolino-viineille ominaisia tyyllisiä seikkoja. Nimi ”Bardolino” otettiin vuonna 1968 käyttöön tarkistettuna alkuperänimityksenä (*denominazione di origine controllata* eli DOC). Tuote-eritelmän lähestymistapa ei ole nykyään tarpeeksi eriytetty, ja sitä halutaan muuttaa. Näin voidaan välittää kuva viineistä, jotka ilmentävät paremmin paikallista identiteettiä ja joiden säilyvyys on parempi. Tähän voidaan päästä hyödyntämällä täysipainotteisesti näiden kolmen osa-alueen viinien laatuominaisuuksia, jotka on tunnettu kautta aikojen. Näin saavutetaan uusia kohdemarkkinoita, joilla halutaan ostaa elegantimpia ja pidempään säilyviä punaviinejä, ja saadaan viineistä parempi hinta.

Tuote-eritelmässä muutos vaikuttaa 1 kohtaan ja liitteeseen 1.

Yhtenäisessä asiakirjassa tällä muutoksella lisätään viittaukset osa-alueisiin jaksoissa ”Viinin/viinien kuvaus”, ”Viininvalmistusmenetelmät” ja ”Yhteys maantieteellisen alueeseen”.

**2. Lajikesekoitus**

KUVAUS:

- a) Corvina-rypäleiden osuus lajikeseoksessa on vastedes 95 prosenttia 80 prosentin sijasta, ja Rondinella-rypäleiden osuuden on oltava vähintään 5 prosenttia aiemman 10 prosentin sijasta.

PERUSTELUT:

- a) Corvinan enimmäisosuuden nostaminen 95 prosenttiin mahdollistaa tämän lajikkeen paremman hyödyntämisen alueilla, jotka soveltuvat erityisen hyvin sen viljelyyn. Tämä koskee erityisesti kyseisiä osa-alueita. Kasvupaikan ominaisuuksien kartoitustutkimuksen tulokset osoittavat, että Corvina-rypälelaji tuottaa mukautumiskykynsä ansiosta parhaan laatutason viiniä ja samalla viinien kaikki erityispiirteet säilyvät.

Tällä tavoin jäsennellyllä muutosehdotetulla, jonka tarkoituksena on edellä esitetyllä tavalla vahvistaa nimityksellä ”Bardolino” olevia kasvupaikan ominaisuuksia (”terroir”), pyritään siihen, että aina oikeissa olosuhteissa, eli alueen kartoitustutkimuksen antamien ohjeiden mukaisesti, ”Bardolino” on kahden kotoperäisen rypälelajikkeen, Corvinan

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

(Corvinonen) ja Rondinellan, sekoitus. Vaihtoehtoisesti tätä sekoitusta voidaan täydentää hyvinkin erilaisilla lajikkeilla, kuten alueella on tapana, jos se on tarpeen tai suositeltavaa olosuhteiden perusteella. Viinin halutaan aina ilmentävän kasvupaikan tyyppillisiä ominaisuuksia.

Jotta Corvinan osuus sekoituksesta olisi 95 prosenttia, Rondinellan vähimmäisosuutta on alennettava 5 prosenttiin.

Tuote-eritelmässä muutos vaikuttaa 2 kohtaan.

### 3. Viljelyalue

KUVAUS:

Osa-alueiden "Montebaldo", "La Rocca" ja "Sommacampagna" viinien valmistuksessa käytettäville rypäleille on vahvistettu viljelyalat.

PERUSTELUT:

Kasvupaikan ominaisuuksien kartoitustutkimuksen tulosten perusteella kunkin kolmen osa-alueen (Montebaldo, La Rocca ja Sommacampagna) hallinnolliset rajat on määritelty ottaen huomioon historialliset ja agronomiset tekijät.

Tuote-eritelmässä muutos vaikuttaa 1 kohtaan ja liitteeseen 1.

### 4. Viiniviljelysäännöt

KUVAUS:

- a) Kasvatustapaa koskevia sääntöjä on tarkistettu.
- b) Hehtaaritulos on alennettu 12 tonniin.
- c) On lisätty neljä kohtaa, joiden mukaan alueelliset viranomaiset voivat suojeluyhdistyksen pyynnöstä ja ammattilajärjestöjä kuultuaan tehdä päätöksiä sen suhteen, mihin rypäleet lähetetään, mihin niitä voidaan käyttää ja mikä on rypäleiden hehtaarikohtainen enimmäiskäyttömäärä; alentaa sallittua rypäletuotosta ja viinin uuttamisastetta; ja nostaa hehtaarikohtaista ylijäämätuotosta, joka voidaan varata tulevaan käyttöön, enintään 20 prosenttia.

PERUSTELUT:

- a) Tällä muutoksella mahdollistetaan yksisivuisen tukirakenteen (*pergoletta*) lisäksi kaltevan pergolan käyttö. Alueen maaperän ja ilmaston ansiosta tällä Gardajärvelle tyyppillisellä kasvatustavalla pystytään tuote-eritelmän asettamissa rajoissa tuottamaan korkealaatuisia rypäleitä, jotka kypsyvät tasalaatuisesti.
- b) Viimeisten viiden vuoden aikana suojeluyhdistys "Consorzio di tutela della Doc Bardolino" on noudattanut markkinoiden sääntelypolitiikkaa hintojen vakauttamiseksi ja niiden romahtamisen estämiseksi. Kun Veneton alueen viranomaiset kuulivat ammattilajärjestöjä valmistellessaan toimenpiteitä, joilla rajoitettiin tarkistetun alkuperänimityksen "Bardolino" tuotosta satovuonna 2016 – viides peräkkäinen vuosi, jona tällaisia toimenpiteitä toteutettiin – kyseiset järjestöt kehottivat painokkaasti Bardolinon suojeluyhdistystä toteuttamaan tarkoituksenmukaisempia toimenpiteitä tarkistamalla tuote-eritelmää. Tämä ammattilajärjestöjen kuuleminen mainitaan Veneton alueen viranomaisten 8. syyskuuta 2016 antamassa asetuksessa, jolla kyseiset toimenpiteet hyväksyttiin.

Tämä ehdotus hehtaarikohtaisen enimmäistuotoksen alentamisesta 13 tonnista 12 tonniin vastaa tuotannonalan, alan ammattijärjestöjen ja Veneton alueen viranomaisten kehotuksia.

Hehtaarikohtaista tuotosta on pienennettävä nimityksen "Bardolino" taloudellisen ja laadullisen arvon parantamiseksi. Joka tapauksessa tällä muutoksella ainoastaan yhdenmukaistetaan tuotanto viinitarhojen nykyisen hoitotavan kanssa, sillä vanha istutusjärjestelmä on korvattu kokonaan rivi-istutuksilla. Arvio osoittaa, että viinin pullotusmäärä on pysynyt suurin piirtein vakaana viimeisten viiden vuoden aikana ja että markkinat pystyvät ottamaan vastaan vain osan tuotetusta viinistä, mikä tarkoittaa, että vain pieni prosenttiosuus myy tuotteita hinnoilla, jotka todennäköisesti tuottavat viininvalmistajille voittoa ja kasvattavat osaltaan näiden viinien mainetta kansallisilla ja kansainvälisillä markkinoilla. Tämän vuoksi tuotannonala on päättänyt vähentää yleisellä tasolla viinimäärää, joka voidaan varustaa tarkistetulla alkuperänimityksellä "Bardolino".

c) Teksti sisältää nyt joitakin viininviljelysääntöjä, joita sovelletaan tietyin edellytyksin.

Tuote-eritelmässä muutos vaikuttaa 4 kohtaan.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutos koskee jakson "Viininvalmistusmenetelmät" kohtaa "Enimmäistuotokset".

## 5. Viininvalmistussäännöt

### KUVAUS:

- a) Kuohuviinejä ("Bardolino" *Chiaretto Spumante*) ei enää tarvitse valmistaa pelkästään kyseisen tuotetyypin luokissa brut, extra dry ja dry.
- b) Aluetta, jolla perusviini muunnetaan kuohuviiniksi ("Bardolino" *Chiaretto Spumante* valmistamiseksi), on tarkistettu.
- c) "Bardolino" *Novello* -nimellä myytävän viinin hiilimaserointivaatimus on nostettu 85 prosentista 100 prosenttiin rypäleistä.
- d) Vuosikertasekoitukset sallitaan. Sekoituksissa voidaan käyttää viinejä, jotka on tuotettu kaksi vuotta ennen viinivuotta, jolle viini on tarkoitus sertifioida, ja vuosi sen jälkeen.
- e) Tuote-eritelmässä todetaan nyt, että "Bardolino"- ja "Bardolino" *Classico* -viinit voidaan saattaa markkinoille korjuuvuoden jälkeisen vuoden tammikuun 15. päivästä.
- f) On lisätty kolme kohtaa, joiden mukaan alueelliset viranomaiset voivat suojeluyhdistyksen pyynnöstä ja ammattialajärjestöjä kuultuaan asettaa sertifioitavalle viinimäärälle tuote-eritelmässä vahvistettua raja-arvoa pienemmän enimmäismäärän, mikä tarkoittaa, että rypäleiden ylijäämistä saatu rypäleen puristemehu ja viini on säilytettävä irtotavarana ja ne voidaan sertifioida, jos suojeluyhdistys sitä pyytää.

### PERUSTELUT:

- a) Tämän muutoksen ansiosta "Bardolino" *Chiaretto Spumantea* voidaan valmistaa mihin tahansa laissa sallittuun kuohuviiniluokkaan, makeaa kuohuviiniä lukuun ottamatta. Tuottajat pystyvät näin ollen vastaamaan eri tuotetyyppien kysyntään.

Koska "Bardolino" *Chiaretto Spumante* on roseekuohuviini, jossa on luonteenomaisesti pehmeitä piirteitä, eri vuosikerrat saattavat soveltua paremmin eri kuohuviiniluokkiin.

- b) Perusviini voidaan nyt muuntaa kuohuviiniksi missä tahansa Veneton alueella sekä Mantuan, Brescian ja Trenton maakunnissa.
- c) "Bardolino" *Novello* oli ensimmäinen italialainen *vino novello* (*nouveau*-viini), joka sai tarkistetun alkuperänimityksen aseman (vuonna 1987). Alueen viininvalmistajat valmistavat tätä viiniä pelkästään hiilimaseroinnin avulla. "Bardolino" *Novello* -viinin edellyttämän hiilimaseroinnin prosenttiosuutta on lisätty laadun parantamiseksi.
- d) Rajaamalla vuosikertasekoituksissa käytettävät viinit kahteen vuoteen ennen viinivuotta ja yhteen vuoteen sen jälkeen varmistetaan, että kaupan pidettävät SAN-viinit "Bardolino" ovat aina raikkaita ja helposti juotavia Bardolino-viineille perinteikkäällä tavalla.
- e) Uutena sääntönä on, ettei "Bardolino"- ja "Bardolino" *Classico* -viinejä voi pitää kaupan ennen 15. päivää tammikuuta. Perusteena on halu parantaa laatua ja lisätä markkina-arvoa.
- f) Kyseessä on lainsäädännön muutos.

Tuote-eritelmässä muutos vaikuttaa 5 kohtaan.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutos koskee jakson "Viininvalmistusmenetelmät" kohtaa "Erityiset viininvalmistusmenetelmät".

## 6. Ominaisuudet kulutushetkellä

### KUVAUS:

- a) "Bardolino"*Chiaretton* ja "Bardolino" *Chiaretto Classicon* värin kuvaus on muutettu muotoon "hennon vaaleanpunainen, oranssiin vivahtava".
- b) "Bardolino"*Chiaretto Spumanten* vaahdon kuvaus on muutettu muotoon "hieno ja pitkäkestoinen".
- c) "Bardolino"*Chiaretto Spumanten* värin kuvaus on muutettu muotoon "hennon vaaleanpunainen, oranssiin vivahtava".
- d) "Bardolino"*Chiaretto Spumanten* tuoksun kuvaus on muutettu muotoon "hyvätuoksuinen ja hedelmäinen, kun kuohuviiniin valmistuksessa on käytetty tankkimenetelmää; hieno pullokäymisen bukee, kun on käytetty perinteistä menetelmää".
- e) "Bardolino"*Chiaretto Spumanten* maun kuvaus on muutettu muotoon "vaihtelee zero dosage -makeusasteesta puolikuivaan; raikas, maukas, pitkäkestoinen".

### PERUSTELUT:

- a) Muutos tehdään, jotta "Bardolino" *Chiaretton* väri on kuvattu oikein.
- b) Muutos tehdään, jotta vaahtoa määrittelevät ominaisuudet on kuvattu oikein.
- c) Muutos tehdään, jotta "Bardolino" *Chiaretto Spumanten* väri on kuvattu oikein.
- d) Muutos tehdään, jotta "Bardolino" *Chiaretto Spumanten* tuoksu on kuvattu oikein kunkin käytetyn valmistusmenetelmän osalta.
- e) Muutos tehdään, jotta "Bardolino" *Chiaretto Spumanten* maku on kuvattu oikein sokeripitoisuutta ajatellen.

Tuote-eritelmässä muutos vaikuttaa 6 kohtaan.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutos koskee jaksoa "Viinin/viinien kuvaus".

## 7. Merkinnät, nimeäminen ja esillepano

### KUVAUS:

- a) *Chiaretto*-tyypin merkinnöissä voidaan nyt käyttää nimeä "Chiaretto di Bardolino".

### PERUSTELUT:

Paikalliset ovat perinteisesti käyttäneet yleisesti nimeä "Chiaretto di Bardolino", koska sillä on suora assonanssi aiemmin käytettyyn nimeen "Chiaretto del Garda", jota alueella käytettiin ennen kuin Gardajärven alueen eri viinit tunnustettiin alkuperänimityksinä. "Chiaretto di Bardolinosta" on vähitellen ajan mittaan ja erityisesti viimeisten viiden vuoden aikana tullut kuvaileva muoto "Bardolino" *Chiaretto*lle sekä Italiassa että ulkomailla. Sen käyttö on nykyään niin laajalle levinnyttä – sekä lehdistössä että ostajien, ravintoloiden ja suurten vähittäismyyjien kaltaisten toimijoiden keskuudessa – että se on käytännössä korvannut nimen "Bardolino" *Chiaretto* jakelijoiden, ravintoloiden ja suurten vähittäismyyjien listauksissa sekä tuotannonalan tunnetuimmista oppaissa sekä erikoislehdissä ja suurlevikkisissä lehdissä, mikä tarkoittaa, että puhemielessä sitä käyttää nykyään valtava määrä kuluttajia. Tämä merkitsee epäsuhtaa viinin merkinnöissä käytetyn ilmaisun ("Bardolino" DOC *Chiaretto*) ja käyttöön laajasti markkinoilla ja lehdistössä juurtuneen nimen ("Chiaretto di Bardolino") välillä, millä voi olla vakava vaikutus tuottajille tarjoutuviin kaupallisiin ja kaupan pidon mahdollisuuksiin. Näin ollen muutosta pyydetään, jotta tuotannonalan toimittama tuotteen kuvaus vastaisi kysyntäpuolen todellisuutta.

Tuote-eritelmässä muutos vaikuttaa 7 kohtaan.

## 8. Pakkaaminen

KUVAUS:

- a) Kaikki viinien pakkaamista koskevan lainsäädännön muutokset otetaan vastedes automaattisesti käyttöön.

PERUSTELUT:

- a) Suurin osa tarkistetun alkuperänimityksen "Bardolino" viineistä tunnetaan raikkaudestaan. Ne on valtaosin tarkoitettu myytäväksi ja juotaviksi vuoden kuluessa. Jotta tuottajat voisivat heti vastata markkinakysyntään ja kilpailla kansainvälisesti, on ehdottoman tärkeää, että he voivat ottaa uutta teknologiaa heti käyttöön, kun laki sen sallii. Sen vuoksi tuottajien nimenomainen toive on, että kaikki uudet säännökset, jotka koskevat viinien pakkaamista, otetaan nimityksen osalta automaattisesti käyttöön. Tämä koskee erityisesti hanapakkausten käyttöä: alkuperänimityksellä varustetuille pakatuille roseeviineille on jatkuvaa ja nopeasti kasvavaa kansainvälistä kysyntää, mutta lainsäädännössä ei tällä hetkellä sallita tämän pakkausmuodon käyttöä *Chiarretto*-tyypissä. Tämä asettaa tarkistetun alkuperänimityksen "Bardolino" suurimpia ulkomaisia kilpailijoita huonompaan asemaan. Siltä varalta, että hanapakkausten käyttöä koskevia sääntöjä höllennettäisiin toivotulla tavalla siten, että niiden käyttö ulotettaisiin koskemaan *Chiarretto*-tyyppiä, tuottajat haluaisivat pystyä reagoimaan heti tällaiseen muutokseen.

Tuote-eritelmässä muutos vaikuttaa 8 kohtaan.

### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### 1. Tuotteen nimi

Bardolino

#### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

#### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

#### 4. Viinin/viinien kuvaus

##### 1. "Bardolino"

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: rubiininpunainen, kirsikan sävyjä; muuttuu vanhetessaan granaatinpunaiseksi

— Tuoksu: luonteenomainen, viinillinen

— Maku: erittäin kuiva, maukas, harmoninen

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 10,50 tilavuusprosenttia

— Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

## 2. *"Bardolino" Classico*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: rubiinipunainen, kirsikan sävyjä; muuttuu vanhetessaan granaatinpunaiseksi

— Tuoksu: luonteenomainen, viinillinen

— Maku: erittäin kuiva, maukas, harmoninen

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 10,50 tilavuusprosenttia

— Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

## 3. *"Bardolino" Chiaretto*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: hennon vaaleanpunainen, oranssiin vivahtava

— Tuoksu: luonteenomainen, hedelmäinen, hienostunut

— Maku: maukas, harmoninen

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 10,50 tilavuusprosenttia

— Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l

— Pelkistävät jäännössokerit: enintään 9 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

#### 4. **"Bardolino" Charetto Classico**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

- Väri: hennon vaaleanpunainen, oranssiin vivahtava
- Tuoksu: luonteenomainen, hedelmäinen, hienostunut
- Maku: maukas, harmoninen
- Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 10,50 tilavuusprosenttia
- Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l
- Pelkistävät jäännössokerit: enintään 9 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

#### 5. **"Bardolino" Charetto Spumante**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

- Vaahto: hieno ja pitkäkestoinen
- Väri: hennon vaaleanpunainen, oranssiin vivahtava
- Tuoksu: hyvätuoksuinen ja hedelmäinen, kun kuohuviinin valmistuksessa on käytetty tankkimenetelmää; hieno pullokäymisen bukee, kun on käytetty perinteistä menetelmää
- Maku: vaihtelee zero dosage -makeusasteesta puolikuivaan; raikas, maukas, pitkäkestoinen
- Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 10,50 tilavuusprosenttia
- Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

#### 6. **"Bardolino" Novello**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: vaalean rubiininpunainen

— Tuoksu: luonteenomainen, intensiivinen, hedelmäinen

— Maku: erittäin kuiva, pehmeä, maukas, hieman raaka, raikas, joskus hieman helmeilevä

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 11,00 tilavuusprosenttia

— Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

— Pelkistävät jäännössokerit: enintään 10,0 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

#### 7. **"Bardolino" Classico Novello**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: vaalean rubiininpunainen

— Tuoksu: luonteenomainen, intensiivinen, hedelmäinen

— Maku: erittäin kuiva, pehmeä, maukas, hieman raaka, raikas, joskus hieman helmeilevä

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 11,00 tilavuusprosenttia

— Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

— Pelkistävät jäännössokerit: enintään 10,0 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—



Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

#### 8. **"Bardolino" – Montebaldon osa-alue**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: vaalean rubiininpunainen, kirkas

— Tuoksu: luonteenomainen, tuoreiden marjojen ja mausteiden tuoksua, mahdollisesti ruohomaisia ja kukkaisia vivahteita

— Maku: erittäin kuiva, hieno, maukas, harmoninen

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 11,00 tilavuusprosenttia

— Sokeriton uutos vähintään: 20,00 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

#### 9. **"Bardolino" – La Roccan osa-alue**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: vaalean rubiininpunainen, kirkas

— Tuoksu: luonteenomainen, tuoreiden marjojen ja mausteiden tuoksua, mahdollisesti ruohomaisia ja kukkaisia vivahteita

— Maku: erittäin kuiva, hieno, maukas, harmoninen

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 11,00 tilavuusprosenttia

— Sokeriton uutos vähintään: 20,00 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

#### 10. **"Bardolino" – Sommacampagnan osa-alue**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: vaalean rubiininpunainen, kirkas

— Tuoksu: luonteenomainen, tuoreiden marjojen ja mausteiden tuoksua, mahdollisesti ruohomaisia ja kukkaisia vivahteita

— Maku: erittäin kuiva, hieno, maukas, harmoninen

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: 11,00 tilavuusprosenttia

— Sokeriton uutos vähintään: 20,00 g/l

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

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

—

Happopitoisuus vähintään:

4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

—

#### 5. **Viininvalmistusmenetelmät**

##### 5.1. **Erityiset viininvalmistusmenetelmät**

###### 1. *Vino novello (nouveau-viini)*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Novello-viini on pulloettava viimeistään 31. joulukuuta rypäleiden kasvatusvuonna ja viini on valmistettava 100-prosenttisellä hiilettömällä maseroinnilla.

##### 5.2. **Enimmäistuotokset**

1. *"Bardolino", "Bardolino" Classico, "Bardolino" Chiaretto, "Bardolino" Chiaretto Classico ja "Bardolino" Chiaretto Spumante*  
12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

2. *"Bardolino" Novello ja "Bardolino" Classico Novello*  
12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

3. ”Bardolino” Montebaldo, ”Bardolino” La Rocca ja ”Bardolino” Sommacampagna

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Seuraavien kuntien hallinnollinen alue (joko koko alue tai osa siitä) muodostaa alueen, jolla tarkistetun alkuperänimityksen ”Bardolino” viinien valmistukseen käytetyt rypäleet on kasvatettava: Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda ja Valeggio sul Mincio.

Montebaldon osa-alueelta peräisin olevat viinit on valmistettava rypäleistä, jotka on viljelty sillä osaa rajattua maantieteellistä aluetta (määriteltynä tarkistetun alkuperänimityksen ”Bardolino” tuote-eritelmän kohdassa 3(a) esitetyllä tavalla), joka kuuluu Affin, Cavaion Veronesen, Costermano sul Gardan ja Rivoli Veronesen kuntiin.

La Roccan osa-alueelta peräisin olevat viinit on valmistettava rypäleistä, jotka on viljelty sillä osaa rajattua maantieteellistä aluetta (määriteltynä tarkistetun alkuperänimityksen ”Bardolino” tuote-eritelmän kohdassa 3(a) esitetyllä tavalla), joka kuuluu Bardolinon, Castelnuovo del Gardan, Gardan, Lazisen, Peschiera del Gardan ja Torri del Benacon kuntiin.

Sommacampagnan osa-alueelta peräisin olevat viinit on valmistettava rypäleistä, jotka on viljelty sillä osaa rajattua maantieteellistä aluetta (määriteltynä tarkistetun alkuperänimityksen ”Bardolino” tuote-eritelmän kohdassa 3(a) esitetyllä tavalla), joka kuuluu Bussolengon, Pastrengon, Sommacampagnan, Soman ja Valeggio sul Mincion kuntiin.

7. **Pääasiallinen rypälejajike/pääasialliset rypälejajikkeet**

Corvina N. - Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. **”Bardolino” – luokka 1: viini**

a) *Maantieteellisen alueen erityispiirteet*

Luontoon liittyvät tekijät

”Bardolino”-viinit valmistetaan Gardajärven itäpuolen moreenimailla. Alueen maaperää muokkasivat jäätiköt, jotka jättivät jälkeensä useita järviaaltaan yläpuolella kohoavia samankeskisiä muodostumia. Maaperä alueella on vaihtelevaa – yleensä syvää ja soraista. Se lämpenee nopeasti talven jälkeen, mikä mahdollistaa silmujen varhaisen kehityksen ja vakaan kasvukierron, mikä on välttämätöntä, jotta versot ja tertut voivat kehittyä ja kypsyä ihanteellisella tavalla myös kaikkein huonoimpina vuosina.

Alueella vallitsee Välimeren ilmasto, jossa kesät ovat kuumia mutta eivät tukahduttavia ja talvet leutoja. Ilmastoon vaikuttavat vesistö (eli Gardajärvi) sekä Monte Baldon vuoristo ja Adigejoen laakso.

Pienehkö osa viljelyalasta sijaitsee järven vieressä, ja siksi sillä on erityisiä ilmasto- ja ympäristöominaisuuksia. Tällä alalla rypäleitä on viljelty jo muuta aluetta varhemmin. Täällä valmistetaan *Classico*-viinejä. Kolme muuta osa-aluetta voidaan rajata maantieteellisen sijainnin, maaperän ja ilmaston perusteella: Monte Baldon lähistöllä sijaitseva sisämaa; Gardan rannikolla sijaitseva alue, joka tunnetaan La Rocca -kukkulasta; ja Sommacampagnan ympärillä sijaitseva eteläinen kukkulainen osa.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Pronssiaikaiset ja roomalaiskauden löydökset, keskiaikaisia kirkkoja koristavat rypäleterttujen kuvat, asiakirjoissa olevat maininnat viinitarhojen myynnistä ja maininnat viinitarhoista muinaisten kuuluisien kirjailijoiden teoksissa ovat kaikki osoitus viininviljelyn ja viininvalmistuksen pitkästä ja katkeamattomasta perinteestä tuotantoalueella.

Nimiä "Bardolino" (punaviinit) ja "Chiaretto" (roseeviinit) käytettiin paikallisviineissä ensimmäisen kerran 1800-luvulla. Tuolloin määriteltiin myös kolme osa-alueita: vuonna 1837 maataloustarkkailija Bernardino Angelini kuvaili satoa "Caprison, Bardolinon ja Villafrancan alueilla", kun taas Giovanni Battista Perez kuvaili vuonna 1900 julkaistussa tekstissä, miten "asiantuntijaviinien arvioijat" olivat kyseisen vuosisadan alusta lähtien asettaneet eri hinnat viineille, jotka olivat peräisin näiltä osa-alueilta, jotka siihen aikaan tunnettiin nimillä "Valle di Caprino" tai "distretto di Montebaldo", "distretto di Bardolino" ja "Colli Morenici Meridionali" (nykyisin Sommacampagnan alue).

Kansanperinteen mukaan *Chiaretto*-viinien valmistustavan kehitti Gardajärven alueella vuonna 1896 Venetsian senaattori Pompeo Molmenti, joka oli kuullut, että valkoviinejä valmistetaan punaisista rypäleistä Ranskassa. Zeffiro Bocci kirjoitti vuonna 1970, että "Gardajärven viereiset veronalaiset viininviljelyalueet ovat aina tuottaneet selväpiirteisen *Chiaretto del Gardan*".

#### Inhimilliset tekijät

"Bardolino"-viinivalmistajien taito ilmenee ennen kaikkea kyvyssä tuoda esille kotoperäisten rypälelajikkeiden Corvina Veronese ja Rondinella erityisominaisuudet ja näiden rypäleiden muut piirteet: hedelmäisyys ja mausteisuus, tuoreus ja täyteläinen maku.

*Chiaretto*-viinien valmistamiseksi rypäleet korjataan joko erikseen (varhaiskorjuu) tai käytetään roseeviinien *saignée*-valmistusmenetelmää, jolloin poistetaan tietty määrä Bardolino-viinien valmistuksessa käytettävää mehua. Molemmissa tapauksissa valmistajat huolehtivat siitä, että roseeviinit säilyttävät täyteläisen värinsä, joka on yksi niiden ominaispiirteistä. Alueella on myös hienosäädetty kuohuviinin valmistusmenetelmiä, ja *Spumante*-kuohuviinejä valmistetaan *Chiaretton* erityispiirteiden perusteella.

## 8.2. "Bardolino" – luokka 1: viini

### b) Tuotteen erityisyys

"Bardolino"- ja "Chiaretto"-viinien olennaisia ominaispiirteitä ovat raikkaus, marjojen ja mausteiden tuoksu, se, että viinit ovat helposti juotavia ja helposti eri ruokiin yhdisteltäviä, ja viinien nuorekas olemus, jolle on luonteenomaista hitunen suolaisuutta, jota kirjailijat kuvasivat jo 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alussa.

"Bardolino" on kirkas rubiininpunainen viini, jossa on hedelmäisiä tuoksuja ja elegantteja häivähdyksiä mausteista. Kitalaella viini on erittäin kuivaa, pehmeää, tasapainosta ja raikasta, ja se on helposti juotava.

Chiaretto-viineille on luonteenomaista kirkas hennon vaaleanpunainen väri. Nenässä ja kitalaella mieleen tulee marjojen ja mausteiden herkkiä tuoksuja. Myös viinien raikkaus erottaa ne muista viineistä.

### c) Ympäristön ja tuotteen välinen syy-yhteys

Viinitarhojen suotuisa sijainti, Gardajärven alueen leuto ja tuulinen ilmasto, kesäateiden vähäisyys ja viinitarhojen taitava hoito muodostavat perustan sen varmistamiseksi, että "Bardolinon" ja "Chiaretton" valmistuksessa käytetyt rypäleet saavuttavat oikean kypsyyssasteen. On kiittäminen myös järveltä puhaltavia tuulia, että päivä- ja yölämpötilat vaihtelevat suotuisalla tavalla, mikä edesauttaa fenolista kypsymistä ja selkeän hedelmäisten tuoksujen syntyä. Moreenimaaperän rakenne ja kemiallinen koostumus tuovat viineihin niille luonteenomaista maun täyteläisyyttä ja nuorekasta raikkautta, mikä erottaa nämä kuohuviinit samantyyppisistä naapurialueiden kuohuviineistä.

Tämän yleisen luonnehdinnan lisäksi on tiettyjä vyöhykkeitä leimaavia erityisiä tekijöitä, jotka tuovat viineihin violettisia vivahteita, jos viini on viljelty sora- ja hiekkamaalla; kirsikan vivahteita, jos viini on tuotettu eteläisissä osissa, joissa ilmasto on alueen keskiarvoa lämpimämpi; ja mausteisia vivahteita ja hapokkuutta, jos viljelyalue sijaitsee kallioperällä, joka kulkee kohti Monte Baldon harjannetta ja Adigen laaksoa.

### 8.3. *Kuohuviini (luokka 4) ja Laatukuohuviini (luokka 5)*

#### a) *Maantieteellisen alueen erityispiirteet*

Luontoon liittyvät tekijät

Alkuperänimityksen "Bardolino" piiriin kuuluu myös kuohuviinin valmistusperinne, erityisesti *Chiarretto*-luokassa. Perusviinit jälkikäytetään joko perinteisellä pullomenetelmällä tai tankkimenetelmällä. Kuohuviinit (*Chiarretto Spumante*) ovat läheisessä kytköksessä tuotantoalueen erityisiin maantieteellisiin ominaisuuksiin sekä raikkauteen ja täyteläiseen makuun, joita maaperä ja ilmasto tuovat viineihin.

Tuotantoalue sijaitsee moreenimailla Gardajärven itäpuolella. Alueen maaperää muokkasivat jäätiköt, jotka jättivät jälkeensä useita järvaltaan yläpuolella kohoavia samankeskisiä muodostumia. Alueen maaperä on vaihtelevaa, yleensä syvää ja soraista, ja siinä on runsaasti mineraalisuoloja. Ilmastoon vaikuttavat iso vesistö (eli Gardajärvi) sekä Monte Baldon vuoristo ja Adigejoen laakso. Kuumia kesiä, jotka eivät kuitenkaan ole tukahduttavia, ja leutoja talvia voidaan yleisesti ottaen luonnehtia Välimeren ilmastoksi. Näiden tekijöiden ansiosta maaperä lämpenee nopeasti talven jälkeen, mikä mahdollistaa silmujen varhaisen kehityksen ja vakaan kasvukierron.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Pronssiaikaiset ja roomalaiskauden arkeologiset löydökset, keskiaikaisia kirkkoja koristavat rypäleterttujen kuvat, asiakirjoissa olevat maininnat viinitarhojen myynnistä ja maininnat viinitarhoista muinaisten kirjailijoiden teoksissa ovat kaikki osoitus viininviljelyn ja viininvalmistuksen pitkästä ja katkeamattomasta perinteestä tällä alueella.

Perinteen mukaan *Chiarretto*-viinien valmistustavan kehitti Gardajärven alueella vuonna 1896 senaattori Pompeo Molmenti, joka oli kuullut, että valkoviinejä valmistetaan punaisista rypäleistä Ranskassa. Zeffiro Bocci kirjoitti vuonna 1970, että "Gardajärven viereiset veronalaiset viininviljelyalueet ovat aina tuottaneet selväpiirteisen *Chiarretto del Gardan*".

Alueen viinien nykyhistoria alkoi vuonna 1968, jolloin "Bardolino" – mukaan lukien *Chiarretto Spumante* -kuohuviinit – sai suojatun alkuperänimityksen.

Inhimilliset tekijät

Viininvalmistajat osaavat tuoda esiin kotoperäisten rypälelajikkeiden – Corvina Veronesen ja Rondinellan – erityispiirteet ja läheiset yhteydet luonnonympäristöön. Paikalliset tuottajat hyödyntävät kokemuksiaan määrittääkseen ihanteellisen kypsymisajankohdan kunkin valmistettavan tuotteen osalta, mukaan lukien *Chiarretto Spumante*. He mukauttavat korjuu- ja viininvalmistusmenetelmät ilmaston ja markkinakysynnän vaihteluihin. *Chiarretto*-viineihin ja erityisesti *Chiarretto Spumante* -kuohuviineihin käytettävät rypäleet korjataan varhain.

Valmistajat huolehtivat siitä, että roseeviinit säilyttävät värinsä, joka on yksi niiden ominaispiirteistä, ja että alueen perinteisille rypälelajikkeille luonteenomaiset metsämarjojen tuoksut tulevat viineissä esille ja viinit ovat huomattavan raikkaita.

### 8.4. *Kuohuviini (luokka 4) ja Laatukuohuviini (luokka 5)*

#### b) *Tuotteen erityisyys*

Chiarrettossa käytetty roseeviinien valmistusmenetelmä on lyhyt maserointi kuorten kanssa: tämä antaa viineille niille ominaisen kirkkaan vaaleanpunaisen värin. Kuohuviini (*Chiarretto Spumante*) valmistetaan tuote-eritelmässä vahvistetut edellytykset täyttävästä rypäleen puristemehusta tai viinistä, joka joko jälkikäytetään sen jälkeen luontaisesti pullossa ("perinteinen menetelmä") tai tankissa ("Charmat-menetelmä").

*Chiarretto Spumanten* tuoksu muistuttaa metsämarjojen herkkää tuoksua, johon yhdistyy erittäin hienovaraisia mausteiden vivahteita. Kitalaella maku on mehevä ja tuo mieleen punaiset marjat, ja siihen yhdistyy kadehdittavaa nuorekasta raikkautta. Keveys, hedelmäisyys, mausteet ja raikkaus tekevät *Chiarretto Spumantesta* helpon yhdistää alueen perinteiseen keittiöön sekä uudenaikaisiin ja kansainvälisiin ruokalajeihin.

c) *Ympäristön ja tuotteen välinen syy-yhteys*

Viinitarhojen suotuisa sijainti, moreenimaaperän rakenne ja kemiallinen koostumus, Gardajärven alueen leuto ja tuulinen ilmasto, kesäsateiden vähäisyys ja viinitarhojen taitava hoito muodostavat perustan sen varmistamiseksi, että rypäleet, joista saatavasta rypäleen puristemehusta ja viinistä valmistetaan *Chiarretto Spumante*, saavuttavat ihanteellisen kypsyyssasteen.

Moreenimaaperän vaihteleva rakenne ja kemiallinen koostumus tuovat kuohuviineihin niille luonteenomaista maun täyteläisyyttä ja suolaisuutta sekä raikkautta, nuorekkuutta ja eloisuutta – ihanteellisia ominaisuuksia, jotka erottavat nämä kuohuviinit samantyyppisistä naapurialueiden kuohuviineistä. Lisäksi, myös järveltä puhaltavien tuulien ansiosta, päivä- ja yölämpötilat vaihtelevat suotuisalla tavalla, mikä edesauttaa fenolista kypsymistä ja selkeän hedelmäisten tuoksujen syntyä.

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

–

**Linkki eritelämään**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

---



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



■ Euroopan unionin  
julkaisutoimisto  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

FI