

Euroopan unionin virallinen lehti

C 49



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

66. vuosikerta

9. helmikuuta 2023

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2023/C 49/01 Euron kurssi – 8. helmikuuta 2023 1

Euroopan tietosuojavaltuutettu

2023/C 49/02 Tiivistelmä Euroopan tietosuojavaltuutetun lausunnosta, joka koskee Seychellien kalastusalusten pääsyä Mayotten vesille koskevan Euroopan unionin ja Seychellien tasavallan välisen sopimuksen allekirjoittamista, väliaikaista soveltamista ja tekemistä (*Koko lausunto on luettavissa englanniksi, ranskaksi ja saksaksi Euroopan tietosuojavaltuutetun verkkosivustolla <https://edps.europa.eu>*) 2

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAn valvontaviranomainen

2023/C 49/03 EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto EFTA-valtioissa 1. marraskuuta 2022 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista – *Julkaistu valvontaviranomaisen valtiontukisuuntaviivojen VII osassa ja 14 päivänä heinäkuuta 2004 tehdyn valvontaviranomaisen päätöksen N:o 195/04/KOL 10 artiklassa vahvistettujen viite- ja diskonttokorkoja koskevien sääntöjen mukaisesti* 4

FI

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 49/04	Hiili- ja terästudkimusrahasto-ohjelman (2021–2027) vuoden 2023 työohjelman mukaiset aihekohtaiset ehdotuspyynnöt vuonna 2023	5
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 49/05	Liechtensteinin ruhtinaskunnan hallintotuomioistuimen 26 päivänä syyskuuta 2022 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimen neuvoo-antava lausunto asiassa RS vastaan Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein (Asia E-11/22)	6
2023/C 49/06	Liechtensteinin ruhtinaskunnan hallintotuomioistuimen 26 päivänä syyskuuta 2022 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimen neuvoo-antava lausunto asiassa Maximilian Maier (Asia E-12/22)	7

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 49/07	Ilmoitus tiettyjen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolon lähestyvistä päättymisestä	8
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 49/08	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11013 – CINVEN VII / OTTP / GROUP.ONE / DOGADO) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	9
2023/C 49/09	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10971 – ILS / DANX / JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	11

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2023/C 49/10	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	13
2023/C 49/11	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	20

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

2023/C 49/12	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	28
2023/C 49/13	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	35
2023/C 49/14	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	47
2023/C 49/15	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	56
2023/C 49/16	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	67

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

8. helmikuuta 2023

(2023/C 49/01)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0735	CAD	Kanadan dollaria	1,4389
JPY	Japanin jeniä	140,81	HKD	Hongkongin dollaria	8,4265
DKK	Tanskan kruunua	7,4421	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6971
GBP	Englannin punttaa	0,88800	SGD	Singaporen dollaria	1,4220
SEK	Ruotsin kruunua	11,3423	KRW	Etelä-Korean wonia	1 351,40
CHF	Sveitsin frangia	0,9881	ZAR	Etelä-Afrikan randia	18,9129
ISK	Islannin kruunua	151,50	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,2841
NOK	Norjan kruunua	11,0260	IDR	Indonesian rupiaa	16 227,39
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	MYR	Malesian ringgitiä	4,6144
CZK	Tšekin korunaa	23,782	PHP	Filippiinien pesoa	58,817
HUF	Unkarin forinttia	388,73	RUB	Venäjän ruplaa	
PLN	Puolan zlotya	4,7385	THB	Thaimaan bahtia	35,973
RON	Romanian leuta	4,8975	BRL	Brasilian realia	5,5644
TRY	Turkin liiraa	20,2164	MXN	Meksikon pesoa	20,2984
AUD	Australian dollaria	1,5416	INR	Intian rupiaa	88,5940

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

EUROOPAN TIETOSUOJAVALTUUTETTU

Tiivistelmä Euroopan tietosuojavaltuutetun lausunnosta, joka koskee Seychellien kalastusalusten pääsyä Mayotten vesille koskevan Euroopan unionin ja Seychellien tasavallan välisen sopimuksen allekirjoittamista, väliaikaista soveltamista ja tekemistä

(2023/C 49/02)

(Koko lausunto on luettavissa englanniksi, ranskaksi ja saksaksi Euroopan tietosuojavaltuutetun verkkosivustolla <https://edps.europa.eu>)

Neuvosto valtuutti 24. lokakuuta 2019 komission aloittamaan neuvottelut Seychellien tasavallan kanssa Seychellien kalastusalusten pääsyä Mayotten vesille koskevan uuden Euroopan unionin ja Seychellien tasavallan välisen sopimuksen tekemiseksi.

Euroopan tietosuojavaltuutettua kuullaan nyt tämän sopimuksen allekirjoittamista ja tekemistä koskevista komission ehdotuksista. Euroopan tietosuojavaltuutettu pitää myönteisenä sitä, että sopimukseen on sisällytetty tietosuoja koskeva 13 artikla, jolla vahvistetaan rekisteröityjen suojan tasoa. Tietosuojavaltuutettu on erityisen tyytyväinen selvennykseen, jonka mukaan viranomaiset saavat käyttää tietoja ainoastaan sopimuksen panemiseksi täytäntöön sekä kalastuksen hoitoon, seurantaan, tarkastukseen ja valvontaan ja jonka mukaan henkilötietoja ei saa säilyttää pidempään kuin on tarpeen siihen tarkoitukseen, jota varten henkilötiedot on annettu. Euroopan tietosuojavaltuutettu suosittelee kuitenkin hyödyntämään (EU:n ja Seychellien tasavallan edustajista koostuvaa) sekakomiteaa tietosuojatakeiden täsmentämiseksi sekä asianmukaisten suojatoimien, täytäntöönpanokelpoisten rekisteröityjen oikeuksien ja tehokkaiden oikeussuojakeinojen vahvistamiseksi, jotta henkilötietoja voidaan luovuttaa yleisen tietosuoja-asetuksen ⁽¹⁾ ja EU:n tietosuoja-asetuksen ⁽²⁾ mukaisesti.

1. JOHDANTO

1. Euroopan komissio, jäljempänä 'komissio', antoi 10. marraskuuta 2022

- ehdotuksen neuvoston päätökseksi Seychellien kalastusalusten pääsyä Mayotten vesille koskevan Euroopan unionin ja Seychellien tasavallan välisen sopimuksen allekirjoittamisesta Euroopan unionin puolesta ja sopimuksen väliaikaisesta soveltamisesta, jäljempänä 'sopimuksen allekirjoittamista koskeva ehdotus' ja
- ehdotuksen neuvoston päätökseksi Seychellien kalastusalusten pääsyä Mayotten vesille koskevan Euroopan unionin ja Seychellien tasavallan välisen sopimuksen tekemisestä, jäljempänä 'sopimuksen tekemistä koskeva ehdotus'.

2. Sopimuksen allekirjoittamista koskevan ehdotuksen tavoitteena on hyväksyä Seychellien kalastusalusten pääsyä Mayotten vesille koskevan Euroopan unionin ja Seychellien tasavallan välisen sopimuksen, jäljempänä 'sopimus', allekirjoittaminen unionin puolesta SEUT-sopimuksen 43 artiklan 2 kohdan sekä 218 artiklan 5 kohdan mukaisesti ⁽³⁾.

3. Sopimuksen tekemistä koskevan ehdotuksen tavoitteena on hyväksyä sopimus unionin puolesta SEUT-sopimuksen 43 artiklan 2 kohdan sekä 218 artiklan 6 kohdan a ja v alakohdan ja 7 kohdan mukaisesti ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset (EU) 2016/679, annettu 27 päivänä huhtikuuta 2016, luonnollisten henkilöiden suojelusta henkilötietojen käsittelyssä sekä näiden tietojen vapaasta liikkuvuudesta ja direktiivin 95/46/EY kumoamisesta (yleinen tietosuoja-asetus) (EUVL L 119, 4.5.2016, s. 1).

⁽²⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset (EU) 2018/1725, annettu 23 päivänä lokakuuta 2018, luonnollisten henkilöiden suojelusta unionin toimielinten, elinten ja laitosten suorittamassa henkilötietojen käsittelyssä ja näiden tietojen vapaasta liikkuvuudesta sekä asetuksen (EY) N:o 45/2001 ja päätöksen N:o 1247/2002/EY kumoamisesta (EUVL L 295, 21.11.2018, s. 39).

⁽³⁾ Sopimuksen allekirjoittamista koskevan ehdotuksen 1 artikla.

⁽⁴⁾ Sopimuksen tekemistä koskevan ehdotuksen 1 artikla.

4. Sopimuksen tavoitteena on luoda ⁽⁵⁾
- taloudellista, rahoituksellista, teknistä ja tieteellistä kalastusalan yhteistyötä, jonka tavoitteena on edistää kestävää kalastusta unionin vesillä kalavarojen säilyttämisen ja kestäväen hyödyntämisen turvaamiseksi sekä kehittää Mayotten kalastusala
 - edellytyksiä Seychellien kalastusalueiden pääsyle unionin vesille
 - järjestelyjä, jotka liittyvät hoito-, valvonta- ja tarkkailutoimenpiteisiin unionin vesillä sen varmistamiseksi, että edellä mainittuja sääntöjä ja edellytyksiä noudatetaan, kalakantojen säilyttämiseksi ja kestäväksi hyödyntämiseksi ja kalastustoiminnan hallinnoimiseksi toteutetaan tehokkaita toimenpiteitä ja että laitonta, ilmoittamatonta ja sääntelemätöntä kalastusta torjutaan.
5. Tämä Euroopan tietosuojavaltuutetun lausunto on annettu vastauksena komission 10. marraskuuta 2022 EU:n tietosuoja-asetuksen 42 artiklan 1 kohdan mukaisesti järjestämään kuulemiseen, joka koskee sopimuksen allekirjoittamista koskevaa ehdotusta ja sopimuksen tekemistä koskevaa ehdotusta. Tietosuojavaltuutettu pitää myönteisenä, että sopimuksen allekirjoittamista koskevan ehdotuksen johdanto-osan 8 kappaleessa ⁽⁶⁾ ja sopimuksen tekemistä koskevan ehdotuksen johdanto-osan 5 kappaleessa viitataan kyseiseen kuulemiseen.

5. PÄÄTELMÄT

19. Edellä esitetyn perusteella Euroopan tietosuojavaltuutettu suosittelee:

- (1) hyödyntämään sekakomiteaa sopimuksen 13 artiklan tietosuojavaatimusten täsmentämiseksi. Tavoitteena olisi oltava tietojen säilytysajan määrittäminen sekä velvoite anonymisoida jäljellä olevat henkilötiedot tietyn ajan kuluttua.
- (2) hyödyntämään sekakomiteaa asianmukaisten suoja-toimien, täytäntöönpanokelpoisten rekisteröityjen oikeuksien ja tehokkaiden oikeussuojakeinojen vahvistamiseksi, jotta henkilötietoja voidaan luovuttaa yleisen tietosuoja-asetuksen ja EU:n tietosuoja-asetuksen mukaisesti. Euroopan tietosuojavaltuutettu suosittelee, että komissio ottaa tässä yhteydessä asianmukaisesti huomioon Euroopan tietosuojaneuvoston suuntaviivat 2/2020 asetuksen (EU) 2016/679 46 artiklan 2 kohdan a alakohdan ja 46 artiklan 3 kohdan b alakohdan soveltamisesta henkilötietojen siirtämisessä ETA-alueen ja sen ulkopuolisten viranomaisten ja julkisten elinten välillä.

Bryssel 12. joulukuuta 2022.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽⁵⁾ Sopimuksen 1 artikla

⁽⁶⁾ Tietosuojavaltuutettu panee merkille, että sopimuksen allekirjoittamista koskevan ehdotuksen johdanto-osan 8 kappaleessa viitataan Euroopan tietosuojavaltuutetun lausuntoon (advice), kun taas sopimuksen tekemistä koskevan ehdotuksen johdanto-osan 5 kappaleessa viitataan Euroopan tietosuojavaltuutetun lausuntoon (opinion). Oikea englanninkielinen sanamuoto on "opinion".

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAN VALVONTAVIRANOMAINEN

EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto EFTA-valtioissa 1. marraskuuta 2022 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista

Julkaistu valvontaviranomaisen valtiontukisuuntaviivojen VII osassa ja 14 päivänä heinäkuuta 2004 tehdyn valvontaviranomaisen päätöksen N:o 195/04/KOL⁽¹⁾ 10 artiklassa vahvistettujen viite- ja diskonttokorkoja koskevien sääntöjen mukaisesti

(2023/C 49/03)

Peruskorot lasketaan 17 päivänä joulukuuta 2008 tehdyllä valvontaviranomaisen päätöksellä N:o 788/08/KOL muutettujen valvontaviranomaisen valtiontukisuuntaviivojen viite- ja diskonttokorkojen laskentamenetelmää koskevan luvun mukaisesti. Viitekorko muodostetaan lisäämällä peruskorkoon asianmukainen marginaali valtiontukisuuntaviivojen mukaisesti.

Peruskorot ovat seuraavat:

	Islanti	Liechtenstein	Norja
1.11.2022–	5,08	– 0,45	2,38

⁽¹⁾ EUVL L 139, 25.5.2006, s. 37, ja EUVL:n ETA-täydennysosa N:o 26/2006, 25.5.2006, s. 1.

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Hiili- ja terästudkimusrahasto-ohjelman (2021–2027) vuoden 2023 työohjelman mukaiset aihekohtaiset ehdotuspyynnöt vuonna 2023

(2023/C 49/04)

Komissio ilmoittaa, että hiili- ja terästudkimusrahasto-ohjelman (2021–2027) työohjelman 2023 mukaisesti on käynnistetty kaksi aihekohtaista ehdotuspyyntöä (yksi tavanomaista arvokkaampi ehdotuspyyntö hiilialalle ja toinen teräsalalle) ja niihin liittyvät toimet vuonna 2023.

Komissio on hyväksynyt hiili- ja terästudkimusrahaston (RFCS) vuoden 2023 työohjelman 27. tammikuuta 2023 annetulla päätöksellä C(2023) 633.

Edellä mainittuihin ehdotuspyyntöihin pyydetään vastauksia. RFCS:n vuoden 2023 työohjelma määräaikoineen ja toimintamäärärahoineen on saatavilla *Funding & Tender opportunities* -portaalin sivustolla, missä on tietoa myös ehdotuspyyntöjä ja niihin liittyviä toimia koskevista menettelytavoista sekä tietoa hakijoille ehdotusten jättämisestä:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Liechtensteinin ruhtinaskunnan hallintotuomioistuimen 26 päivänä syyskuuta 2022 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimen neuvoa-antava lausunto asiassa RS vastaan Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein

(Asia E-11/22)

(2023/C 49/05)

Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (Liechtensteinin ruhtinaskunnan hallintotuomioistuin) on esittänyt EFTAn tuomioistuimelle 26 päivänä syyskuuta 2022 päivätyn pyynnön saada neuvoa-antava lausunto asiassa RS vastaan Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein (Liechtensteinin ruhtinaskunnan veroviranomainen). Pyyntö saapui tuomioistuimen kirjaamoon 30 päivänä syyskuuta 2022 ja koskee seuraavaa kysymystä:

Onko ETA-sopimuksen 3 ja 4 artiklaa sekä 28 artiklan 2 kohtaa tulkittava siten, että ne ovat esteenä korkeamman verokannan soveltamiselle sellaisten ETA:n jäsenvaltion kansalaisten, joiden verotuksellinen kotipaikka ei ole valtion alueella (Liechtenstein), palkkatyössä Liechtensteinissa ansaitsemiin tuloihin verrattuna verovelvollisiin, joiden verotuksellinen kotipaikka on kyseisessä valtiossa (Liechtenstein), arvioitaessa verotusta verovuoteen 2020 saakka, siltä osin kuin verotusta ei ole vielä vahvistettu lopullisesti?

Liechtensteinin ruhtinaskunnan hallintotuomioistuimen 26 päivänä syyskuuta 2022 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimen neuvoa-antava lausunto asiassa Maximilian Maier

(Asia E-12/22)

(2023/C 49/06)

Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (Liechtensteinin ruhtinaskunnan hallintotuomioistuin) on esittänyt EFTAn tuomioistuimelle 26 päivänä syyskuuta 2022 päivätyn pyynnön saada neuvoa-antava lausunto asiassa Maximilian Maier. Pyyntö saapui tuomioistuimen kirjaamoon 30 päivänä syyskuuta 2022 ja koskee seuraavaa kysymystä:

Onko kansallinen säännös, jonka mukaan asianajajaa, joka tavallisesti harjoittaa ammattiaan muussa jäsenvaltiossa kuin siinä, jossa hän on hankkinut ammatillisen pätevyytensä, ei voida nimittää oikeusavustajaksi tai julkiseksi puolustajaksi, yhteensopiva direktiivin 98/5/EY kanssa ⁽¹⁾?

⁽¹⁾ EYVL L 77, 14.3.1998, s. 36.

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitus tiettyjen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolon lähestyvistä päättymisestä

(2023/C 49/07)

1. Komissio ilmoittaa polkumyynnillä muista kuin Euroopan unionin jäsenvaltioista tapahtuvalta tuonnilta suojautumisesta 8. kesäkuuta 2016 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2016/1036⁽¹⁾ 11 artiklan 2 kohdan mukaisesti, että jäljempänä mainittujen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolo päättyy jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuna päivänä, jollei asiassa panna vireille tarkastelua seuraavassa kuvatus menettelyn mukaisesti.

2. Menettely

Unionin tuottajat voivat esittää kirjallisen tarkastelupyynnön. Pyynnössä on oltava riittävä näyttö siitä, että toimenpiteiden voimassaolon päättyminen johtaisi todennäköisesti polkumyynnin ja vahingon jatkumiseen tai toistumiseen. Jos komissio päättää tarkastella kyseisiä toimenpiteitä, tuojille, viejille, viejämään edustajille ja unionin tuottajille annetaan tilaisuus täsmentää tai todistaa vääräksi tarkastelupyynnössä esitettyjä näkökohtia tai esittää niitä koskevia huomautuksia.

3. Määräaika

Edellä esitetyn perusteella unionin tuottajat voivat jättää kirjallisen tarkastelupyynnön Euroopan komissiolle (European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Belgia)⁽²⁾ milloin tahansa tämän ilmoituksen julkaisemisen jälkeen mutta kuitenkin viimeistään kolme kuukautta ennen jäljempänä olevassa taulukossa mainittua päivämäärää.

4. Ilmoitus julkaistaan asetuksen (EU) 2016/1036 11 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

Tuote	Alkuperä- tai viejäämä(t)	Toimenpiteet	Viite	Voimassaolon päättymispäivä ⁽¹⁾
Mappimekanismit	Kiinan kansantasavalta	Polkumyöntitulli	KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2018/1684, annettu 8 päivänä marraskuuta 2018, lopullisen polkumyöntitullin käyttöönotosta Kiinan kansantasavallasta peräisin olevien mappimekanismien tuonnissa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2016/1036 11 artiklan 2 kohdan mukaisen toimenpiteiden voimassaolon päättymistä koskevan tarkastelun seurauksena (EUVL L 279, 9.11.2018, s. 17)	10.11.2023

⁽¹⁾ Toimenpiteen voimassaolo päättyy tässä sarakkeessa mainittuna päivänä keskiyöllä (00:00).

⁽¹⁾ EUVL L 176, 30.6.2016, s. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.11013 – CINVEN VII / OTTP / GROUP.ONE / DOGADO)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 49/08)

1. Komissio vastaanotti 30. tammikuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited (Cinven VII, Guernsey), joka on viime kädessä yrityksen Civil Partnership Limited (Cinven, Guernsey) määräysvallassa
- The Ontario Teacher's Pension Plan Board (OTTP, Kanada)
- Redhalo Jersey Topco Ltd (group.ONE, Jersey), joka on tällä hetkellä yrityksen Cinven Capital Management (VI) General Partner Limited (Cinven VI, Jersey) määräysvallassa, joka on myös viime kädessä Cinvenin määräysvallassa
- dogado GmbH (dogado, Saksa).

Cinven VII ja OTTP hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksissä group.ONE ja dogado.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Cinven on salkunhoito- ja sijoitusneuvontapalveluja sijoitusrahastoille tarjoava pääomasijoitusyhtiö, joka käyttää määräysvaltaa useissa eri aloilla ja oikeudenkäyttöalueilla toimivissa portfolioyhtiöissä.
- OTTP on Ontarion provinssin Teachers' Pension Act -säädöksen nojalla perustettu yhteisö, jolla ei ole osakepääomaa ja jonka päätoimipaikka on Torontossa Kanadassa. OTTP hallinnoi eläke-etuuksia ja sijoittaa eläkejärjestelmän varoja 333 000:n työelämässä ja eläkkeellä olevan opettajan puolesta Ontariossa.
- Group.ONE tarjoaa verkkoisännöinti- ja muita tähän liittyviä palveluja.
- Dogado tarjoaa verkkoisännöinti- ja muita tähän liittyviä palveluja.

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

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

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

(²) EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

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

M.11013 – CINVEN VII / OTPP / GROUP.ONE / DOGADO

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

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

F. +32 22964301

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.10971 – ILS / DANX / JV)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 49/09)

1. Komissio vastaanotti 2. helmikuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- ILS sp. z o.o (ILS, Puola), joka on yrityksen Inter Cars S.A. (Inter Cars, Puola) määräysvallassa
- DANX Group A/S (DANX, Tanska), joka on yrityksen Axcel VI (Axcel, Tanska) määräysvallassa
- vasta perustettu yritys (yhteisyritys, Puola).

ILS ja DANX hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yhteisyrityksessä.

Keskittymä toteutetaan ostamalla uuden yhteisyrityksen osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- ILS on logistiikkayritys, joka tarjoaa tavaroiden varastointiin sekä kotimaisiin ja kansainvälisiin kuljetuksiin (maa-, meri- ja intermodaalikuljetukset) liittyviä palveluja ja erityisratkaisuja autoteollisuuden, kemian- ja petrokemianteollisuuden ja päivittäistavarakaupan aloilla. ILS on henkilöautojen ja hyötyajoneuvojen varaosien myynnin alalla toimivan Inter Carsin määräysvallassa.
- DANX on Tanskassa, Ruotsissa, Norjassa, Suomessa, Virossa, Liettuassa ja Latviassa toimiva logistiikkayritys, joka on erikoistunut varaosien toimitukseen seuraavaksi aamuksi. DANX on Axcel VI:n portfolioyhtiö. Axcel VI on pääomasijoitusrahasto, kohteenaan erityisesti keskisuuret yritykset Pohjoismaissa.

3. Yhteisyrityksen liiketoiminnan sisällön on määrä olla seuraava: logistiikkamarkkinat Puolassa, erityisesti i) jakelu seuraavaksi aamuksi, ii) nouto ja jättö, iii) lähivarastopisteet ja iv) varastointi.

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

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

5. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

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

M.10971 – ILS / DANX / JV

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

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse tai postitse. Yhteystiedot:

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

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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)

(2023/C 49/10)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Quarts de Chaume”**PDO-FR-A0829-AM02****Tiedonannon päivämäärä: 14.11.2022**

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Virallinen geokoodi

Maantieteellisen alueen ja sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen kunnat on päivitetty virallisen geokoodin mukaisesti.

Tällä ei ole vaikutusta rajatun maantieteellisen alueen ulkorajoihin.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 6 ja 9 kohtaa.

2. Viiniköynnösten välinen etäisyys

Samalla rivillä olevien köynnösten välinen vähimmäisetäisyys pienenee 1 metristä 0,90 metriin.

Tarkistuksella pyritään lisäämään viiniköynnösten istutustiheyttä muuttamatta rivien välistä etäisyyttä.

Lisäksi on vahvistettu erityinen määräys, joka koskee kaltevuudeltaan yli 10 prosentin rinteillä olevia viiniköynnöksiä. Tällöin köynnösten välinen etäisyys saa olla pienimmillään 0,80 metriä.

Lisäyksen tarkoituksena on ottaa huomioon jyrkille rinteille tehtävät istutukset, jotka edellyttävät erilaista istutustapaa (istutus rinteiden suuntaisesti eikä kohtisuoraan rinnettä vasten).

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

3. Leikkaus

Leikkausäännöt on yhdenmukaistettu Loiren laakson Anjou Saumurin alueen nimitysten tasolla.

Yhdenmukaistamisen tavoitteena on parantaa toimijoiden tietämystä ja yksinkertaistaa valvontaa. Muutoksella lisätään viininviljelijöiden mahdollisuuksia mukautua hallajaksoihin, joita esiintyy yhä myöhemmin.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

(¹) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Korjuukypsyys

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 18 tilavuusprosenttia. Jotta voidaan ottaa huomioon käymiseen liittyvät vaikeudet, joita esiintyy, jos rypälemehun sokeripitoisuus on suuri, todellisen alkoholipitoisuuden yläraja on poistettu, eikä eritelmässä enää aseteta vähimmäisarvoa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

5. Siirtymätoimenpiteet

Poistetaan siirtymätoimenpiteet, joiden soveltamisaika on päättynyt.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. Merkinnät

Merkintäsääntöjä on tarkennettu, ja ne on yhdenmukaistettu Loiren laakson Anjou Saumurin alueen nimitysten tasolla. Muutos on puhtaasti toimituksellinen.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

7. Toimitukselliset muutokset

Tuote-eritelämään on tehty useita muutoksia sanamuotoon.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. Valvontaelintä koskevat tiedot

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

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA**1. Nimi/nimet**

Quarts de Chaume

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viini(e)n kuvaus**LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS**

Viinit ovat hiilihapottomia valkoviinejä, jotka valmistetaan ylikypsinä korjatuista rypäleistä. Viinien tärkeimmät analyyttiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 18 tilavuusprosenttia.

Käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus viineissä käymisen jälkeen on yli 85 grammaa litrassa.

Viinien kokonaisrikkidioksidipitoisuus ja kokonaishappopitoisuus vahvistetaan unionin sääntelyssä.

Nämä makeat valkoviinit valmistetaan yhdestä ainoasta rypälelajikkeesta, Chenin B -lajikkeesta. Ne ovat samanaikaisesti voimakkaita ja hienostuneita sekä aromaattisesti erittäin monivivahteisia, ja niiden maussa on tasapainoisesti makeutta ja tuoreutta, jota pieni karvas vivahde usein korostaa. Ne soveltuvat erinomaisesti vanhentamiseen.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	25
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Ruuvikuljettimella varustetun vastaanottosäiliön, murskauspumpun tai jatkuvatoimisen puristimen käyttö on kielletty.

Kaikenlaisten väkevointitekniikoiden käyttö on kielletty. Korjattujen rypäleiden kaikenlainen lämpökäsittely alle –5 °C:ssa on kiellettyä. Puupalojen käyttö on kiellettyä.

Viinejä kypsytetään vähintään korjuuta seuraavan vuoden 1. päivään heinäkuuta saakka.

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

2. Istutustiheys

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 5 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 0,90 metriä.

Viinitarhat, joissa köynnösten välinen etäisyys samalla rivillä on alle 0,90 metriä mutta vähintään 0,80 metriä ja joiden kaltevuus on yli 10 prosenttia, voivat käyttää sadostaan tarkistettua alkuperänimitystä.

3. Viiniköynnösten leikkaus- ja tukilangoitus

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan joko matalaleikkauksena, pitkänä juoksijaleikkauksena tai yhdistettynä juoksija- ja kannusleikkauksena siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua.

Fenologisessa vaiheessa, jossa lehtiä on 11 tai 12 (erilliset nuput), köynnöksessä saa olla enintään 10 oksaa, jotka tuottavat satovuonna hedelmää.

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

4. *Kastelu*

Viljelykäytäntö

Kastelu on kielletty.

5. *Rypäleiden korjuu*

Viljelykäytäntö

Viinit valmistetaan ylikypsinä korjatuista rypäleistä.

Rypäleet korjataan käsin useassa eri vaiheessa.

6. *Korjatun sadon kuljetus*

Viljelykäytäntö

Ruuvikuljettimella varustettujen itsepurkavien rypälevaunujen ja pyörivällä siipipumpulla varustettujen itsepurkavien rypälevaunujen käyttö on kiellettyä.

Rypälekuorma sadon kuljetukseen käytettävässä vaunussa saa olla enintään yhden metrin korkuinen.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1.

25 hehtolittraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Kaikki tuotantovaiheet tapahtuvat maantieteellisellä alueella, johon kuuluu vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraava Maine-et-Loiren departementin kunta: Rochefort-sur-Loire.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Chenin B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1.

a) *Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät*

Maantieteellinen alue sijaitsee Anjoun sydämessä. Aluetta halkoo itä-länsi -suunnassa Layonjoen rantaa seuraileva jyrkkä rinne. Alue kattaa koko Rochefort-sur-Loiren kunnan alueen. Tarkkaan rajatut lohkot, joista rypäleet korjataan, kattavat noin 40 hehtaarin alan. Ne sijaitsevat jyrkän rinteiden eteläisen sivun juurella. Alueen korkeus vaihtelee 25 ja 75 metrin välillä. Rajattu alue sijaitsee sen alapuolelle jäävän Layonjoen muodostamassa mutkassa, kukkulan reunimmaisilla rinteillä.

Rajatun viljelyalueen maaperä koostuu pääasiassa alueelle kryogeenikaudella ja ediacarakaudella syntyneestä erityisestä liuskekivikerroksesta. Tätä Layonjoen vasemmalle rannalle tyypillistä kerrostumaa esiintyy vain tietyillä joen oikealla rannalla sijaitsevilla alueilla. Rajatun viljelyalueen yläosassa esiintyy paikallisesti tulvien muodostamia, eroosion voimakkaasti kuluttamia kivettyntä soraa sisältäviä konglomeraatteja. Eroosion voimakkaasti kuluttaman maaperän alta paljastuu monin paikoin emäkallio. Yleensä viiniköynnökset on kuitenkin istutettu savipitoiseen ohueen maakerrokseen. Tällaisissa ohuissa maakerroksissa on hyvin niukat vesivarat, ja liika vesi valuu rinnettä pitkin pois.

Maantieteellisellä alueella, samoin kuin suojatun alkuperänimityksen "Coteaux du Layon" maantieteellisellä alueella, vallitsee merellinen, jonkin verran vaihteleva ilmasto. Maantieteellisen alueen länsipuolella sijaitsevan Maugesin ylängön korkeammat rinteet hyötyvät föhn-ilmiöstä ja suojaavat viljelyaluetta meren kosteudelta. Vuotuinen sademäärä alueella on noin 600 mm, kun se on Maugesin ylängöllä 800 mm. Layonjoen mutkan muodostamassa pienessä "Bézigon" -laaksossa esiintyy syksyllä aamusumua, joka verhoaa viiniköynnökset usvaverhoon aina myöhäiseen aamupäivään saakka. Näiden luonnonolosuhteiden ansiosta alue on suojassa pohjois-, itä- ja

länsituulilta ja nauttii runsaasta auringonvalosta, joka auttaa kivisen maan lämpenemistä keväällä. Koko rinteen alalla kasvavat rautatammet, hopea-akaasiat (mimosat) ja muun muassa mantelipuut osoittavat ranskankielisen, Anjoun lauhaa ilmastoja kuvaavan ilmaisun "douceur angevine" pitävän paikkansa.

b) *Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät*

Viinialueesta on käytetty samaa nimeä jo pitkään. Anjoun kreivi Foulques Nerra jätti vuonna 1028 Ronceray d'Angers'n luostarille perinnöksi Rochefort-sur-Loiren kunnan alueella sijaitsevan maa-alan. Luostarin nunnat olivat tietoisia alueeseen liittyvistä mahdollisuuksista ja osasivat hyödyntää niitä. Näin 1400-luvulla la Guerchen maanomistajat, "Chaumen tilusten" vuokralaiset, maksoivat nunnille vuokransa antamalla näille osan etelärinteen parhaimpien palstojen sadosta. Roncerayn luostari harjoitti viininviljelyä vuosisatojen ajan. Luostarissa on säilynyt useita asiakirjoja, joissa viitataan "Chaumen tiluksilla" tuotettuihin viineihin. Esimerkkinä voidaan mainita 23. syyskuuta 1674 päivätty käskykirje, jossa määrätään sadonkorjuukiellosta. Viinit olivat 1600- ja 1700-luvuilla erittäin kysytyjä hollantilaisten viinikauppiaiden keskuudessa, jotka hankkivat viininsä pääasiassa Layonjoen rannalla sijaitsevilta viljelmiltä.

Ranskan vallankumouksen myötä myös yksityishenkilöt saivat mahdollisuuden hankkia omistukseensa maantieteellisellä alueella sijaitsevia tiloja. Viiniviljelmällä suoritettiin uudelleenjärjestely, ja se jaettiin muutamaksi viinitalaksi. Näillä tiloilla pyrittiin parantamaan viinien laatua. 1900-luvun alussa "Château de Bellerive" -tilaa viljelevä herra Mignot toi julki useita kertoja mielipiteensä siitä, ettei pitkä juoksijaleikkaus sovi Chenin B-lajikkeelle.

Tuottajat havaitsivat myös nopeasti, että kyseinen lajike kannattaa korjata hyvin kypsänä ja erityisiä korjaustekniikoita käyttäen. Kreivi Odart kirjoittaa vuonna 1845 teoksessaan "Traité des cépages" seuraavasti: "Tähän on lisättävä myös edellytys korjata lajike ylikypsänä eli pyhäinpäivän tienoilla, kun rypäleiden sateiden pehmentämät kuoret alkavat repeillä." Korjuun on siis tarkoitus tapahtuva vasta sitten, kun rypäleet ovat ylikypsiä. Jullien täsmänsi vuoden 1816 teoksessaan "Topographie de tous les vignobles connus" seuraavaa: "Parhaimmilla viininviljelylohkoilla rypäleitä korjataan useassa vaiheessa. Kahdella ensimmäisellä korjuukerralla leikataan vain kypsempää rypäleitä, joista valmistetaan ulkomaille lähetettäviä viinejä; Kolmannesta korjuusta tehtävää viiniä käytetään oman maan kulutukseen..."

Suojatun alkuperänimityksen "Quarts de Chaume" hyväksymisestä 10. päivänä elokuuta 1954 annettu asetus on osoitus alueen historiasta ja eri tuottajasukupolvien työstä, jolla he ovat taanneet viinin laadun ja aitouden säilymisen.

8.2.

2. *Tietoja tuotteen laadusta ja ominaispiirteistä*

Suojatun alkuperänimityksen "Quarts de Chaume" saaneet viinit ovat makeita valkoviinejä, jotka valmistetaan yhdestä ainoasta rypälelajikkeesta, Chenin B -lajikkeesta. Ne ovat samanaikaisesti voimakkaita ja hienostuneita, aromaattisesti erittäin monivivahteisia, ja niiden maussa on tasapainoisesti makeutta ja tuoreutta, jota pieni karvas vivahte usein korostaa. Ne soveltuvat erinomaisesti vanhentamiseen.

3. *Syy- ja seuraussuhteet*

Eteläinen meri-ilmasto, erityisen suotuisa topografia, erikoinen sijainti rinteen juurella sekä kryogeenikaudella ja ediacarakaudella syntyneistä, eroosion kuluttamista liuskekivikerroksista muodostunut ohut sorainen maakerros ovat tekijöitä, jotka yhdessä tarjoavat ihanteelliset olosuhteet hienojen viinien ("grands vins") valmistukselle. Kotoperäinen Chenin B -lajike sopii ihanteellisesti "Quarts de Chaume" -viinin tuotantoon tarkoitetuille alueille. Se pystyy kehittymään täyteen potentiaaliinsa, jolloin myös viineistä tulee voimakkaita ja erityisen elegantteja. Tuottajat hoitavat huolellisesti viiniköynnöksiä, koska tarkoituksena on pitää tuotokset pieninä.

Alueen erityisyys perustuu sen sijaintiin Layonjoen mutkassa. Usva muodostaa varhaisina syysaamuina pieniä vesipisaroita kypsien rypäleiden kuorelle. Tämä edistää *Botrytis cinerea* -sienen kasvua rypäleiden pinnalle. Kullankeltaisten rypäleiden pinnalla alkaa auringonpaisteen vaikutuksesta kasvaa sienen aiheuttamaa jalohometta.

Tämä nostaa rypäleiden sokeripitoisuutta ja kehittää niihin monivivahteisia aromeja. Vuosina, jolloin myöhäissyksy on kuivempi, rypäleiden haluttu sokeripitoisuus saavutetaan rypäleiden kuivatuksen avulla. Tämä tarkoittaa sitä, että köynnöksiin jätetyt rypäleet kuivuvat tuulen mekaanisen vaikutuksen ja lämmön ansiosta. Rypäleet, joiden sokeripitoisuus on vähintään 298 g/l, kerätään käsin samalta lohkolta useammassa vaiheessa.

Anjou viininviljelyalueelle on aikojen kuluessa syntynyt useita viinitiloja, jotka tuottavat säännöllisesti poikkeuksellisen laadukkaita viinejä, kuten Quarts de Chaume -viiniä. Viininviljelyalue sijaitsee keskellä aluetta, jonka topografiset, maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat näiden viinien kannalta ihanteelliset. Tuottajat huolehtivat antaumuksella näistä jo vuosisatoja sitten tunnistetuista ja nimetyistä viljelmistään sekä viinikellareihin päätyvästä tuotoksesta. Viljelyalueet tuottavat vuosi vuoden jälkeen omaperäisiä viinejä, jotka ovat jo vuosisatojen ajan sijoittuneet Anjoun alueen viiniluokituksessa kärkipaikoille "cru"-nimityksellä kuvattuina. "Chaumen tiluksilla" korjatuista rypäleistä valmistetut viinit ovat jo 1400-luvulta alkaen olleet erittäin tavoiteltuja. Viinien maine tunnettiin aluksi vain paikallisesti. Tästä maineesta kertovat Roncerayn abbedissan ja nunnien toimet ja Rochefortin seurakunnan papin vuoden 1690 seutuvilla kirjoittama kirje, jossa hän ei epäröi vaatia hänelle kuuluvaa osuutta tuotoksesta: "herra de la Guerche luovuttaa minulle yhden täyden viinisammion 19:stä Chaulmen tilalta saamastaan sammioista".

Viinin maine levisi Layonjoessa harjoitetun vesiliikenteen ja siihen liittyneen kaupankäynnin välityksellä. Joen liikennöitävyyden ansiosta hollantilaiset alkoivat 1700-luvun lopulta lähtien matkustaa hankkimaan kyseisiä viinejä, jotka kestivät hyvin merikuljetusta. Useissa 1800-luvulta peräisin olevissa kirjoituksissa ylistetään Quarts de Chaume -viinejä. Englantilainen maantieteilijä William Guthries (1708–1770) mainitsi "Nouvelle Géographie Universelle" -teokseensa ja sen vuonna 1802 ilmestyneeseen käännökseen sisältyvässä luokituksessa "cru des Quarts de chaume" -viinit. Maisonneuve kutsui vuonna 1925 ilmestyneessä teoksessaan "L'Anjou, ses vignes et ses vins" Quarts de Chaume- viinejä "Layonin helmiksi" (les perles du Layon).

Viinejä on tapana kypsytää useita kuukausia. Kypsytyks parantaa niiden säilytettävyyttä ja vahvistaa niiden monivivahteista makua. Niihin nykyään liitettävä maininta "grand cru" on osoitus näihin viineihin liittyvistä perinteistä, tietotaidosta ja historiallisesta maineesta, jota on rakennettu sukupolvien ajan ja joka nykyään on kiistaton.

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

API

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämistä, valmistusta ja jälkikäsittelyä koskevan poikkeuksen mukaisesti tuotantoalueen välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavista Maine-et-Loiren departementin kunnista: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Brissac Loire Aubance (ainoastaan Brissac-Quincén ja Vauchrétienin liitoskunnat), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ainoastaan Chanzeaux'n liitoskunta), Denée, Doué-en-Anjou (ainoastaan Brignén ja Les Verchers-sur-Layonin liitoskunnat), Mauges-sur-Loire (ainoastaan Montjean-sur-Loiren ja La Pommerayen liitoskunnat), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (ainoastaan Chavagnesin ja Notre-Dame-d'Allençonin liitoskunnat) ja Val-du-Layon.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat unionin lainsäädännön nojalla säännellä, kirjoitetaan etiketeissä kirjaimin, jotka ovat kooltaan eli korkeudeltaan, leveydeltään ja paksuudeltaan enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Suojattua alkuperänimitystä voidaan täydentää perinteisellä merkinnällä "grand cru" tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.

Suojattua alkuperänimitystä voidaan täydentää maantieteellisellä nimityksellä "Val de Loire" tämän maantieteellisen merkinnän käyttöä koskevassa tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti. Maantieteellinen merkintä "Val de Loire" kirjoitetaan kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan mainita pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että

- kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka ja että
- paikka on mainittu satoilmoituksessa.

Tämä nimi kirjoitetaan kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Linkki tuote-eritelmään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f1846582-d0b3-45b0-89bc-e063ecf4008c

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

(2023/C 49/11)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Grignan-les-Adhémar”

PDO-FR-A0929-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 11.11.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Nimitystä ”Grignan-les-Adhémar” koskevan tuote-eritelmän I luvun IV kohdan 3 alakohtaa ”Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue” on muutettu.

Välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta on tarkistettu poistamalla siitä kunnat, joissa ei enää harjoiteta viininviljelyä eikä valmisteta viinejä, ja samalla huolehditaan maantieteellisestä jatkuvuudesta ja rypäleiden tuotannon ja jalostuksen välisestä yhteydestä.

- Poistetaan kolme kuntaa, joissa ei harjoiteta viininviljelyä (vuoristoalueen kunnat): Comps, Orcinas, Chaudbonne;
- Poistetaan Morières-les-Avignonin kunta;
- Lisätään Travaillanin kunta, jossa viininviljelyä harjoitetaan merkittävässä määrin ja joka sijaitsee välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen vieressä.

Nämä muutokset on siirretty yhtenäisen asiakirjan lisäedellytyksiä käsittelevään kohtaan.

2. Viiniköynnöslajikkeet

Nimitystä ”Grignan-les-Adhémar” koskevan tuote-eritelmän I luvun V kohtaa ”Viiniköynnöslajikkeet” ja IX kohtaa ”Jalostus, valmistus, kypsytytys, pakkaus ja varastointi” on muutettu.

- Roseeviinien osalta päärypälelajike on Cinsaut N, johon yhdistetään Syrah N- ja Grenache N -lajikkeita. Punaviinien osalta lajikkeet pysyvät ennallaan.
- Valkoviinien osalta lajikkeet jaetaan pääasiallisiin lajikkeisiin (Viognier B, Grenache B, Marsanne B) ja toissijaisiin lajikkeisiin (Bourboulenc B, Clairette B).

Nämä muutokset rypälelajikkeiden jaottelussa viinin värin mukaan eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan eivätkä niiden rypälelajikkeiden luetteloon, joista voidaan tuottaa nimityksellä varustettuja viinejä.

- Tuote-eritelmään on lisätty valkoisten lajikkeiden enimmäisosuus, joka on 10 prosenttia punaviinien valmistuksessa ja 20 prosenttia roseeviinien valmistuksessa.
- Pääasiallisten lajikkeiden osuudeksi sekoituksissa on määritetty vähintään 70 prosenttia.
- On lisätty määräys, jonka nojalla pientiloihin, joiden pinta-ala on alle 1,5 hehtaaria ja jotka eivät valmista sadostaan viiniä, ei sovelleta viiniköynnöslajikkeiden osuuksia tilalla koskevia sääntöjä.
- On otettu käyttöön viiden vuoden poikkeus, jonka ansiosta viinitilat voivat tänä aikana mukautua rypälelajikkeiden osuutta koskeviin sääntöihin silloin, kun kyseessä on muu kuin vapaaehtoinen tilan rakenteen muutos (pakkolunastus, tilan periminen).

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Istutustiheys vähintään

Nimitystä "Grignan-les-Adhémar" koskevan tuote-eritelmän I luvun kohtaa VI "Viinitarhan hoito" on muutettu poistamalla poikkeus, jonka mukaan INAO:n mainitseminen vanhojen lohkojen istutustiheys on 4 000 köynnöksen sijasta vähintään 3 300 köynnöstä hehtaaria kohti.

Lohkojen rakennetta on uudistettu, ja ne ovat nyt yleisten sääntöjen mukaisia.

Tämä poikkeus on poistettu myös yhtenäisen asiakirjan viininvalmistusmenetelmää koskevasta kohdasta.

4. Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt

Nimitystä "Grignan-les-Adhémar" koskevan tuote-eritelmän I luvun kohtaa VI "Viinitarhan hoito" on muutettu leikkaamista koskevien sääntöjen muuttamiseksi.

Sallittu leikkausmenetelmä on matalaleikkaus (Royat- tai Goblet-leikkaus), jossa jätetään enintään 12 silmua köynnöstä kohti.

Royat-leikkauksen eri vaiheisiin kuluvaan ajan huomioon ottamiseksi on otettu käyttöön määräys, joka sallii Guyot-leikkauksen tänä aikana. Guyot-leikkauksen käyttö laajennetaan kaikkiin Syrah- ja Viognier-lajikkeiden viljelylohkoihin niiden iästä riippumatta. Vain yksinkertainen Guyot-leikkaus on sallittu siten, että kuhunkin köynnökseen jätetään sama määrä silmuja kuin matalaleikkauksessa (enintään 12 silmua). Leikkauksen tarkoituksena on estää runkoja vahingoittumasta ja suojella hauraita runkoja sadonkorjuukoneen liikkua.

Nämä muutokset on sisällytetty viininvalmistusmenetelmiä käsittelevään yhtenäisen asiakirjan kohtaan.

5. Sidontaa koskevat säännöt

Nimitystä "Grignan-les-Adhémar" koskevan tuote-eritelmän I luvun kohtaa VI "Viinitarhan hoito" on muutettu sidontaa koskevien sääntöjen osalta sen selventämiseksi, että sidonta on pakollista Marsanne B-, Marselan N-, Roussanne B, Syrah N- ja Viognier B -lajikkeilla. Sidonta vähintään yhdestä tukilangasta ja yhdestä kohotuslangasta ("palissage plan relevé" eli pystysuuntainen sidontatapa).

Tämä määräys on sisällytetty viininvalmistusmenetelmiä käsittelevään yhtenäisen asiakirjan kohtaan.

Tuote-eritelmän XI kohtaan on sisällytetty siirtymätoimenpide sen täsmentämiseksi, että sidontaa koskevaa veloitetta ei sovelleta ennen vuotta 2011 istutettuihin vanhoihin viiniköynnöksiin. Näillä lohkoilla tuotettavien viinien tuotosta on rajoitettu tiukemmin.

Samasta kohdasta on poistettu lehvistön korkeutta koskeva erityismääräys, jota sovelletaan INAO:n mainitsemiin vanhoihin lohkoihin. Lohkojen rakennetta on uudistettu yleisen säännön mukaisesti (ks. istutustiheyttä koskeva kohta).

Nämä määräykset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. Rypäleiden sokeripitoisuus ja luonnollinen alkoholipitoisuus vähintään tilavuusprosentteina

Nimitystä "Grignan-les-Adhémar" koskevan tuote-eritelmän I luvun kohtaa VII "Rypäleiden korjuu, kuljetus ja kypsytys" on muutettu.

Tämän eteläisen alueen kypsyyssasteet huomioon ottaen ehdotetaan, että rypäleiden sokeripitoisuutta lisätään luonnollisen alkoholipitoisuuden nostamiseksi punaviinien osalta 12 prosenttiin ja rosee- ja valkoviinien osalta 11,5 prosenttiin (11 prosentin sijasta). Nämä muutokset on sisällytetty yhtenäisessä asiakirjassa olevaan viinien kuvaukseen.

Tämän seurauksena rypäleiden vähimmäissokeripitoisuutta on nostettu tuote-eritelmässä. Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. Tuotos

Nimitystä "Grignan-les-Adhémar" koskevan tuote-eritelmän I luvun kohtaa VIII "Tuotokset" on muutettu.

Viinien enimmäistuotosta on pienennetty 60 hehtolitrasta 58 hehtolitran hehtaarilta. Tämä muutos on sisällytetty yhtenäiseen asiakirjaan enimmäistuotoksia käsittelevään kohtaan.

Viinien vuotuinen perustuotos on nostettu punaviinien osalta 45 hehtolitrasta 48 hehtolitraan hehtaarilta ja roseeviinien osalta 45 hehtolitrasta 52 hehtolitraan hehtaarilta, jotta puna- ja roseeviinien tuotantoa voidaan lisätä suojatun alkuperänimityksen ominaisuuksia kunnioittaen. Valkoviinien perustuotos pysyy ennallaan 52 hehtolitrassa hehtaarilta. Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. Ilmoitusvelvollisuudet ja tärkeimmät valvottavat kohdat

Nimitystä ”Grignan-les-Adhémar” koskevan tuote-eritelmän II ja III lukua on muutettu niiden yksinkertaistamiseksi ja niiden saattamiseksi yhdenmukaiseksi nimityksen valvontasuunnitelman, hakemusta koskevien ilmoitusmenettelyjen, pakkaamismenettelyjen sekä viinien tuotantoon liittyvien tärkeimpien tarkastettavien kohtien kanssa.

Tämä tuote-eritelmän ajan tasalle saattaminen ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Grignan-les-Adhémar

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viini(e)n kuvaus

1. *Analyttinen kuvaus*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Alkuperänimityksellä ”Grignan-les-Adhémar” varustetut viinit ovat hiilihapottomia puna-, rosee- tai valkoviinejä. Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia punaviinien osalta ja 11,5 tilavuusprosenttia valko- ja roseeviinien osalta.

Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) enimmäispitoisuudet käymisen jälkeen:

— valko- ja roseeviinit: 4 g/l

— punaviinit, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on enintään 14 %: 3 g/l

— punaviinit, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 14 %: 4 g/l

Pakkausvaiheessa viinien haihtuvien happojen pitoisuus on enintään

— 18,37 milliekvivalenttia litraa kohti, kun kyse on punaviineistä; – 14,28 milliekvivalenttia litraa kohti, kun kyse on valko- ja roseeviineistä;

— pakkausvaiheessa punaviinien

polyfenolien kokonaismäärä (optinen tiheys 280 nm) on vähintään 40.

muuttunut väri-intensiteetti (optinen tiheys 420 nm + optinen tiheys 520 nm + optinen tiheys 620 nm) on suurempi kuin 5.

omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litrassa.

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia.

Muut analyttiset kriteerit ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Aistinvarainen kuvaus

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kaikkien näiden tuotteiden aistinvaraiset ominaisuudet yhdistävät ne Rhônen laakson suureen viiniperheeseen, mikä johtuu maaperän ja köynnöslajikkeiden yhtäläisyyksistä.

Punaviinit ovat kuitenkin ainutlaatuisia. Se johtuu erityisesti Grenache N -lajikkeesta, jonka rypäleet korjataan juuri ennen kuin ne ovat täysin kypsiä ja joka antaa viineille hienostuneisuutta sekä eleganttia hedelmäisyyttä ja pyöreyttä. Sekoitusta täydennetään Syrah N -lajikkeella ja siten varmistetaan viinien tanniininen rakenne, värin intensiteetti sekä kasvien ja kukkien aromit. Punaviinejä voidaan juoda nuorina, ja niillä on hyvä säilyvyys, mikä johtuu siitä, että tässä Rhônen laakson eteläosassa tuotetussa viinissä Syrah N -rypälelajikkeen osuus on merkittävä.

Puristamalla tai saignée-tekniikalla valmistettavat roseeviinit ovat hedelmäisiä ja elegantteja, ja niiden väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta kirkkaanpunaiseen. Suutuntuma on raikas ja notkea, ja pääosassa ovat punaisten hedelmien aromit.

Valkoviinit valmistetaan eri lajikkeiden sekoituksesta, joka koostuu eteläisistä lajikkeista, kuten Bourboulenc B, Grenache B, Clairette B, ja pohjoisista lajikkeista, kuten Marsanne B, Roussanne B tai Viognier B. Tästä valikoimasta voidaan muodostaa monenlaisia yhdistelmiä ja valmistaa valkoviinejä, joiden aromit ovat erittäin monivivahteisia (kukkaisia, hedelmäisiä, mineraalisia) ja joiden hapokkuutta tasapainottaa niiden pyöreys.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

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

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1.

Viljelykäytäntö

Istutustiheys

— Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä.

— Köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 1 metri ja enintään 1,50 metriä.

Viiniköynnösten leikkaamista koskevat säännöt

Yleiset määräykset:

— Köynnökset leikataan matalaleikkauksella (Goblet- tai Royat-leikkauksella) siten, että köynnökseen jätetään enintään 12 silmua.

- Royat-leikkauksen eri vaiheisiin käytettävä aika on rajattu kahteen vuoteen, ja tänä aikana on sallittua käyttää Guyot-leikkausta.
- Niiden viljelylohkojen osalta, jotka on istutettu 1. elokuuta 2022 alkaen, köynnöksen korkeus saa olla enintään 70 senttimetriä.

Erityismääräykset:

- Viognier B- ja Syrah N -lajikkeet voidaan lisäksi leikata yksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että satoversoon jätetään enintään 10 silmua ja kannusversoon enintään 2 silmua.

Sidontaa koskevat säännöt

Marsanne B-, Marselan N-, Roussanne B-, Syrah N- ja Viognier B -lajikkeet on ehdottomasti sidottava. Sidonta koostuu vähintään yhdestä tukilangasta ja yhdestä kohotuslangasta ("palissage plan relevé" eli pystysuuntainen sidontatapa).

Keinokastelu voidaan sallia.

2.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

- Vettä poistavat väkevöintimenetelmät ovat punaviineillä sallittuja, kun väkevöimisaste on enintään 10 prosenttia.
- Roseeviinien valmistuksessa viininvalmistaja voi käyttää viininvalmistukseen tarkoitettua hiiltä yksinään tai valmisteissa olevina sekoituksina yksinomaan puristemehussa. Sitä saa käyttää enintään 20 prosentissa siitä viinin määrästä, jonka asianomainen toimija on kyseessä olevasta rypälesadosta valmistanut.

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

5.2. Enimmäistuotokset

1.

58 hehtolittraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Viinirypäleet on korjattava ja viiniytettävä ja viinit on valmistettava seuraavien Drômen departementissa sijaitsevien kuntien alueella: Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonselle, Donzère, Grignan, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, La Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Salles-sous-Bois, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux ja Valaurie.

7. Viininvalmistuksessa käytettävä(t) rypälelajike (-lajikkeet)

Bourboulenc B – Doucillon Blanc

Carignan N

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache Blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N – Monastrell

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Viognier B

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1. Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Nimityksen ”Grignan-les-Adhémar” maantieteellinen alue sijaitsee Drôme Provençalén sydämessä. Se muodostaa siirtymävyöhykkeen ja risteuksen nykyisen Dauphinén ja Comtatin, Ranskan keskusylängön sekä Alppien alarinteiden välillä. Maantieteellinen alue sijaitsee Rhônen vasemmalla rannalla Montélimarin eteläpuolella ja Bollènen pohjoispuolella Drômen departementissa. Se kattaa 21 kuntaa alueella, joka rajoittuu lännessä Rhôneeseen ja idässä Enclave des Papesin alueeseen. Pinnanmuodostus vaihtelee tasaisesta kukkulaiseen, mutta korkeuserot ovat kohtalaisia, keskimäärin 200 metriä.

Koko maantieteellisen alueen kasvualusta koostuu pääasiassa mioseenikauden keskivaiheen muodostumista. Idässä (Grignanin ja Colonzellen kunnissa) ne ovat merkelihiekkaa ja merkelisavea molassipenkereissä, jotka tunnetaan nimellä ”Molasses de Grignan”. Keskiosassa nämä varhaismioseenikaudella muodostuneet maakerrokset (dépôts helvétiens) muuttuvat Valréasin kellertäväksi hiekaksi ja hiekkakiveksi (Saffres). Ne muodostavat kevyttä hiekkamaata, jonka syvyys vaihtelee ja jossa on vähän mineraaleja.

Etelässä on La Baume-de-Transitin kunnalle ominaisia Würm-kauden penkereitä, joissa on Ayguesjoen kuljettamaa savi- ja kalkkikivipitoista ja kivistä maata, kun taas lännessä on Rhônejoen jokipenkereitä.

Pohjoisessa vanhemmat jokipenkereet yhdistyvät Rhône laakson sulkeviin kalkkipitoisiin kukkuloihin ja ovat osittain näiltä rinteiltä peräisin olevien vyörysoraikkojen peitossa. Näillä köyhillä ja niukkaravinteisilla alueilla kasvoi aiemmin garrigue-pensaikkaa (Bois des Mattes), ja viiniköynnöksiä alueelle on istutettu vasta melko hiljattain, vuosina 1960–1970.

Alue sijaitsee kahden eri ilmaston rajalla. Ilmasto on Välimeren ilmasto, joka hieman heikkenee mentäessä kohti alueen pohjoisosaa, joka on myös oliivin ja Grenache N -lajikkeen viljelyalueen pohjoinen raja.

Alueen sateet ovat epäsäännöllisiä, ja vuotuisten sademäärien keskiarvo on 700–1 000 mm.

Leutojen lämpötilojen vuotuinen keskiarvo on 13 °C, ja alue kylpee auringonvalossa 2 500 tuntia vuodessa. Runsas tuulisuus (erityisesti mistral-tuuli) lisää niiden rinteiden kuivuutta, joille viiniköynnöksiä on istutettu.

Oman lisänsä ilmastoon tuovat Rhône laakson läpi kulkevista kukkuloista johtuvat mantereiset vaikutteet, joiden seurauksena talvet ovat kylmempää.

Koska viinitarhat sijaitsevat ilmastorajalla, paikalliset olot voivat vaihdella selvästi korkeudesta johtuvien ja topografisten olosuhteiden mukaan.

Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Yksi monista roomalaiskauden löydöksistä, jotka ovat todisteena viinitarhojen ja viinien läsnäolosta tällä alueella, on vuonna 1983 löydetty merkittävä viininviljelytila Donzèren kunnassa. Se sijaitsee alueen keskellä ja on kiistatta tärkeä osa paikallisten viinitarhojen arvokasta historiaa.

Viinitarha on jatkanut kukoistamistaan siitä lähtien, kun se perustettiin kauan sitten. Vuonna 1850 viinitarhan pinta-ala oli 2 500 hehtaaria. Vuoden 1885 viinikirvaepidemia koetteli sitä ankarasti muiden Ranskan viinitarhojen tavoin. Vaikka viinitarhojen suosio laantui, alueen viininviljelyperinteille uskollisten dynaamisten viininviljelijöiden ydinryhmä keskittyi laadukkaiden viinien tuotantoon.

Tuotteiden alkuperää ja laatua valvovalle kansalliselle laitokselle (Institut national de l'origine et de la qualité) toimitettiin vuonna 1962 pyyntö, että alueen viineille annettaisiin VDQS-viinin (Vin Délimité de Qualité Supérieure) alkuperänimitys ”Coteaux du Tricastin”.

Pyyntö hyväksyttiin virallisesti 13. maaliskuuta 1964 annetulla määräyksellä, jossa vahvistetaan viinin tuotantoa koskevat edellytykset.

Kymmenen vuotta myöhemmin tuottajat jalostivat viiniköynnöslajikkeitaan viljelyolojen mukaisesti, mukauttivat ja paransivat tuotantomenetelmiään ja saivat 27. heinäkuuta 1973 viinilleen tarkistetun alkuperänimityksen.

Vuosina 1970–1980 viinitarhoja uudistettiin, ja vuosina 1976–1983 niiden tuotanto kasvoi nopeasti 53 000 hehtolitrasta 78 000 hehtolitraan.

Tuottajien jo kauan toivoma tarkistetun alkuperänimityksen "Coteaux du Tricastin" muuttaminen nimitykseksi "Grignan-les-Adhémar" virallistettiin 16. marraskuuta 2010 annetulla asetuksella.

Vuonna 2010 viinitarhan pinta-ala oli 2 600 hehtaaria, ja sen keskimääräinen tuotanto oli 55 000 hehtolitraa, joka jakautui noin 40 yksityiselle viininvalmistamolle ja 12 osuustoiminnalliselle viininvalmistamolle. Tarkistetulla alkuperänimityksellä "Grignan-les-Adhémar" varustetut viinit ovat puna-, valko- ja roseeviinejä. Valtaosa tuotetuista viineistä on kuitenkin punaviinejä, joiden osuus vuonna 2008 tuotetuista määristä oli noin 75 prosenttia.

Hiljattain perustetuilla viiniviljelmillä pyritään kehittämään vaihteittain kuivien valkoviinien tuotantoa. Vuonna 2008 niiden osuus tuotetuista määristä oli 7 prosenttia.

8.2. Syy- ja seuraussuhteet

Dauphinén ja Provencen välille Rhônen vasemmalle rannalle on perustettu viinitarha, joka hyötty Drôme provençalén alueen välimerellisistä vaikutuksista. Viinitarha koostuu usein välimerellisistä köynnöslajikkeista, joita käytetään hieman ennen rypäleiden kypsymistä ja joiden erityinen luonne liittyy siihen, että tuottajat suosivat edelleen niiden istuttamista keskikorkeudella sijaitseville aurinkoisimmille rinteille.

Kun yksi antiikin ajan vanhimmista viinitiloista löydettiin alueelta, voitiin todeta, että viinitarhoja ja ennen kaikkea viiniyttämiseen liittyvää taitotietoa on ollut Galliassa jo esiroomalaisella aikakaudella.

Tämä taitotieto on levinnyt historian saatossa koko Tricastinsin alueelle, ja tuottajat monessa sukupolvessa ovat pystyneet säilyttämään viinitarhan vakavista uhkista huolimatta. Muun muassa viinikirvaepidemian seurauksena tuottajat perustivat ammattijärjestöjä ja opettelivat laatimaan yhteisiä sääntöjä laadukkaan tuotannon kehittämiseksi.

Yhteistyön edistyessä viinitarhalla tuotetuille viineille alettiin antaa toistuvasti ensin VDQS-viinin alkuperänimitys ja sen jälkeen tarkistettu alkuperänimitys "Coteaux du Tricastin" aikana, jolloin kysynnän vaatimuksilla voitiin kuitenkin perustella ennemminkin tuotannon tehostamista kuin alkuperään liittyvää laadullista valintaa.

Kaikki viinit on valmistettu huolellisesti valituilta lohkoilta korjatuihin rypäleisiin ja useiden sellaisten lajikkeiden sekoituksiin, jotka on istutettu viljelylohkoille, joiden maalajit ovat köyhiä sekä usein lämpäisiä ja lämpimiä. Nämä ominaisuudet antavat punaviineille niiden ominaispiirteet, joita ovat notkeus, hedelmäisyys ja silti täyteläisyys, sekä tyypillisesti välimerellisille kuiville valkoviineille niiden aromien laajan kirjon. Roseeviinit muistuttavat punaviinejä: ne ovat notkeita ja hedelmäisiä.

Viinien laatu ja maine ovat vakiintuneet jo kauan sitten, vaikka niiden identiteetti onkin vaihdellut ajan kuluessa sitä mukaa kuin niiden nimessä on korostettu vuoroin joko tietyn kunnan tai alueen nimeä.

Näin ollen, kuten tuottajat olivat toivoneet jo useiden vuosien ajan, tarkistetun alkuperänimityksen nimi muutettiin vuonna 2010 muotoon "Grignan-les-Adhémar". Samalla alueen maantieteellisen keskuksen ja viinien välinen yhteys keskitettiin jälleen Grignanin kuntaan, jonka historia liittyy Adhémar de Grignanin sukuun. François de Castellane Adhémar, Grignanin kreivi ja Provencen kuvernööri 1600-luvulla sekä vuodesta 1669 lähtien Madame de Sévigné'n tyttären aviomies, myötävaikutti siihen, että hänen sukunsa ja Grignanin kunnan nimet liitettiin erottamattomasti toisiinsa.

Teoksessa "Dauphinén maakunnan luonnonhistoria" ("l'Histoire naturelle de la province de Dauphiné"), jonka Faujas de Saint-Fonds kirjoitti vuonna 1781, kerrotaan nimellä "Vins de Donzère" tunnetuista maineikkaista viineistä, joita tuotetaan samannimisessä kunnassa, seuraavasti: "Tunnetuimpia alueita ovat Roussettes, Suel, Figerasse ja Javalin, jotka muodostavat erilaisia kukkuloita, joiden ala on noin puoli peninkulmaa ja joiden maaperässä on runsaasti pyöreäksi hioutuneita kiviä." Teoksessa todetaan, että myös Grésin tasangolla [...] tuotetaan hyviä viinejä, samoin kuin Oppliasin, Borillonin ja Lermiasin alueilla, joiden viiniä on laimennettava Grésin viinillä. Jäljempänä teoksessa kerrotaan, että nämä viinit ovat jo tunnettuja ja niitä arvostetaan maantieteellisen alueen ulkopuolella ja toisinaan myös laajemmalla alueella. Lisäksi todetaan, että Donzèren viinejä viedään Pariisiin, Lyoniin ja Grenobleen Velayn ja Vivarais'n alueilta ja että viinit eivät myöskään säikähdä merimatkaa, koska niitä on lähetetty Konstantinopoliin, ja se onnistui todella hyvin. Teoksen kirjoittaja katsoo, että tuolloin istutetuista lajikkeista (Clairette, Picardan, Rosani) saadaan hyvänmakuista valkoviiniä.

Vuonna 1896 Allanissa sijaitsevaa Château-Bizardin viinitarhaa koskevassa ilmoituksessa Allanin, Roussasin ja La Garde-Adhémarin kuntien viinit asetettiin samalle viivalle muiden niin sanottujen Côte du Rhône viinien kanssa. Allanin kunnan viinit mainitaan myös Jullienin (1822) laatimassa ranskalaisten viinitarhojen topografiassa. Kirjoittaja luokittelee ne heti seuraaviksi Ermitagen ja Côte-Rôtien jälkeen. G. Foexin viininviljelyä koskevan tutkielman (1895) sivulla 811 kirjoittaja viittaa Allanin viinitarhaan ja luettelee sieltä peräisin olevan viinin ja Château-neuf-du-Pape-tilan viinin samankaltaisuuksia.

Grignanin kunta, joka on tarkistetun alkuperänimityksen maantieteellinen keskus ja joka mainitaan hyvin usein tämän viinitarhan historiassa, on saavuttanut uudelleen maineensa viininviljelyalueena tuottajien laatua parantavien ponnistelujen ansiosta. Tästä ovat osoituksena muun muassa lukuisat kunnassa järjestettävät tapahtumat sekä Maison des vins -esittelytilan perustaminen Grignan-les-Adhémar-viineille.

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

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu viiniyttämistä ja viinin valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavista kunnista:

- Ardèchen departementti: Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières ja Viviers;
- Drômen departementti: Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Château-neuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Salettes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Sainte-Jalle, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc ja Vinsobres;
- Gardin departementti: Pont-Saint-Esprit ja Saint-Paulet-de-Caisson;
- Vauclusen departementti: Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Montdragon, Mornas, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Travaillan, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès ja Visan.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien merkinnöissä voidaan mainita suurempi maantieteellinen yksikkö "Vignobles de la Vallée du Rhône" asianomaisten eri edunvalvonta- ja hallintoelinten välillä allekirjoitetussa sopimuksessa määriteltujen edellytysten mukaisesti.

Linkki tuote-eritelämään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f57bb70c-e0a8-44c0-bc75-3aeca81c658d

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

(2023/C 49/12)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Cabernet d’Anjou”

PDO-FR-A1005-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 11.11.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Virallinen geokoodi

Maantieteellisen alueen ja välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen kunnat on päivitetty virallisen geokoodin mukaisesti.

Tämä ei vaikuta maantieteellisen alueen rajoihin.

Yhtenäisen asiakirjan 6 ja 9 kohtaa on muutettu vastaavasti.

2. Rajattu viljelyalue

Tuote-eritelämään on lisätty päivämäärät, joina kansallinen toimivaltainen viranomainen hyväksyi maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan rajatun viljelyalueen muutoksen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Viiniköynnösten välinen etäisyys

Köynnösten välinen vähimmäisetäisyys samalla rivillä on muutettu 1 metristä 0,90 metriin.

Muutoksen tarkoituksena on mahdollistaa viiniköynnösten istutustiheyden lisääminen muuttamatta rivien välistä etäisyyttä.

Tuote-eritelämään on lisätty määräys, joka koskee sellaisilla rinteillä sijaitsevia viinitarhoja, joiden kaltevuus on yli 10 prosenttia ja joissa viiniköynnösten välinen etäisyys saa olla pienimmillään 0,80 metriä.

Tämän lisäyksen tarkoituksena on ottaa huomioon viinitarhat, jotka on istutettu merkittävän kalteviin rinteisiin, sillä niiden istuttamisessa on käytettävä erityisiä menetelmiä (istutus rinteiden suuntaisesti eikä kohtisuoraan rinteiden suuntaan nähden).

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa on muutettu vastaavasti.

4. Leikkaus

Viiniköynnösten leikkuuta koskevia sääntöjä on yhdenmukaistettu Val de Loiressa sijaitsevan Anjou Saumurin alueen nimitysten tasolla.

Yhdenmukaistamisella pyritään parantamaan toimijoiden tietämystä ja yksinkertaistamaan valvontaa. Muutoksen tarkoituksena on auttaa viljelijöitä sopeutumaan yhä myöhäisempiin pakkasjaksoihin.

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa on muutettu vastaavasti.

(¹) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Yhteys

Yhteyttä muutetaan viittaamalla vuoden 2018 sijasta vuoteen 2021 ja mukauttamalla kuntien lukumäärä toteutuneita kuntaliitoksia vastaavaksi.

Yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa on muutettu vastaavasti.

6. Siirtymätoimenpiteet

Poistetaan siirtymätoimenpiteet, joiden soveltamisaika on päättynyt.

Yksi siirtymätoimenpide on lisätty sen jälkeen, kun viljelyalueet on rajattu uudelleen tietyissä kunnissa.

Yhtenäistä asiakirjaa ei ole muutettu.

7. Merkinnät

Merkintöjä koskevia sääntöjä on täsmennetty ja yhdenmukaistettu Loiren laaksossa sijaitsevan Anjou Saumurin alueen nimitysten tasolla. Muutos on puhtaasti toimituksellinen.

Yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa on muutettu vastaavasti.

8. Valvontaelintä koskevat tiedot

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

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

9. Toimitukselliset muutokset

Tuote-eritelmän sanamuotoon on tehty useita muutoksia.

Nämä muutokset eivät aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA**1. Nimi/nimet**

Cabernet d'Anjou

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viini(e)n kuvaus**LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS**

Viinit ovat kuohumattomia roseeviinejä, joilla on seuraavat analyttiset ominaisuudet: Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia. Viinien käymiskelpoisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus käymisen jälkeen on vähintään 10 grammaa litraa kohden. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus, ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat yhteisön sääntelyn mukaisia, mutta jokaisessa pakkaamattomassa viinierässä, jolle voidaan antaa merkintä "primeur" tai "nouveau", haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 10,2 milliekvivalenttia litrassa. Viineissä on käymiskykyisiä sokereita ja vaihteleva makeusaste. Ne ovat voimakkaan aromaattisia, mikä ilmentää rypälelajikkeiden erityispiirteitä. Maussa on joka tapauksessa hedelmäisyyttä (persikkaa, mansikkaa, sitrushedelmiä...) Suutuntumassa raikkaus ja pyöreys ovat taidokkaasti tasapainossa. Aromit säilyvät intensiivisinä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1. Istutustiheys – etäisyydet

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 0,90 metriä.

Viinitarhat, joissa köynnösten välinen etäisyys samalla rivillä on alle 0,90 metriä mutta vähintään 0,80 metriä ja joiden kaltevuus on yli 10 prosenttia, voivat käyttää sadostaan tarkistettua alkuperänimitystä.

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

2. Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan matalaleikkauksella, pitkällä juoksijaleikkauksella tai sekamuotoisella leikkauksella. Viiniköynnökset leikataan niin, että köynnökseen jää enintään 12 silmua. Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että kuhunkin viiniköynnökseen jää 2 ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa (erilliset kukkanuput) kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä kussakin köynnöksessä on enintään 12.

3. Kastelu

Viljelykäytäntö

Kastelu on kielletty.

4. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viininvalmistukseen tarkoitettujen hielten käyttö yksinään tai valmisteissa olevana seoksena on kielletty.

Puupalojen käyttö on kielletty.

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia.

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

5. Lehvistön korkeus ja sidonta

Viljelykäytäntö

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

Viinitarhoissa, joissa viiniköynnösten istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä hehtaarilla mutta vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla, on lisäksi noudatettava seuraavia sidontasääntöjä: Sidontapaalujen vähimmäiskorkeus maanpinnasta on 1,90 metriä. Lankoja laitetaan sidontaan neljään tasoon. Ylimmän langan vähimmäiskorkeus maasta on 1,85 metriä.

5.2. Enimmäistuotokset

1. 69 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Tarkistettuun alkuperänimitykseen ”Cabernet d’Anjou” oikeutettujen viinien kaikki tuotantovaiheet toteutetaan maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavat kunnat:

- Deux-Sèvresin departementti: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (ainoastaan liitoskunnan Oiron alue), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (ainoastaan liitoskuntien Mauzé-Thouarsais ja Sainte-Radegonde sekä entisen Thouarsin kunnan alue), Tourtenay, Val en Vignes (ainoastaan liitoskuntien Bouillé-Saint-Paul, Cersay ja Saint-Pierre-à-Champ alue);
- Maine-et-Loiren departementti: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (ainoastaan liitoskuntien Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire ja Vauchrétién alue), Brossay, Cernusson, Chalonnnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ainoastaan liitoskuntien Chanzeaux, La Jumellière ja Valanjou alue), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l’Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (ainoastaan liitoskuntien Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ja Le Thoureil alue), Huillé-Lézigné (ainoastaan liitoskunnan Huillé alue), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ainoastaan liitoskunnan Ingrandes alue), Jarzé Villages (ainoastaan liitoskunnan Lué-en-Baugeois alue), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (ainoastaan liitoskuntien La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ja Saint-Laurent-du-Mottay alue), Mazé-Milon (ainoastaan liitoskunnan Fontaine-Milon alue), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d’Anjou (ainoastaan liitoskuntien Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré ja La Varenne alue), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (ainoastaan liitoskunnan Villevêque alue), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains ja Vaudelnay;
- Viennen departementti: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay ja Les Trois-Moutiers.

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua INAO:n internetsivustolla.

7. Viinivalmistuksessa käytettävä(t) rypälajike (-lajikkeet)

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1.

1. – Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot

a) – Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Maantieteellinen alue, jonka viinitarhat sijaitsevat etupäässä jokien rantarinteillä ja joillakin tasangoilla, kuuluu kahteen geologiseen kokonaisuuteen: Lännessä prekambri- ja paleotsooisen kauden kallioperä liittyy Massif armoricain -vuoristoon. Idässä Pariisin altaan mesotsooiset ja kenotsooiset kerrokset peittävät vanhan kallioperän. Tämä geologinen erityispiirre erottaa maantieteellisen alueen läntisen osan, jolle on luonteenomaista liuskekivien ja erityisesti saviliuskeiden esiintyminen ja joka tunnetaan paikallisesti nimellä "Anjou noir", maantieteellisen alueen itäosasta, jolle on ominaista tuffeau-kalkkikiven (Saumur) esiintyminen ja joka tunnetaan paikallisesti nimellä "Anjou blanc".

Maantieteellinen alue liittyy historiallisesti entiseen Anjoun provinssiin. Vuonna 2021 se levittäytyi ensisijaisesti Maine-et-Loiren departementin eteläosaan (68 kuntaa) sekä Deux-Sèvresin (11 kuntaa) ja Viennen (9 kuntaa) departementtien pohjoisiin reuna-alueisiin.

Rypäleiden korjuuta varten rajatuilla viljelyalueilla maaperä on peräisin eri geologisista muodostumista. Vaikka maalajit ovat hyvin erilaisia, ne ovat yleensä köyhiä ja niiden vesivarat ovat vaatimattomia. Lisäksi maaperän lämpökäyttäytyminen on suotuisaa.

Maantieteellisellä alueella vallitsee lauhkea meri-ilmastotyyppi, jossa lämpötilaerot ovat melko vähäisiä. Tämä johtuu toisaalta Atlantin valtameren suhteellisesta läheisyydestä ja toisaalta Loiren ja sen sivujokien lämpötilaa säätelevästä tehtävästä sekä vielä viinitarhojen sijainnista kukkuloiden rinteillä. Puhutaankin Anjoun leutoudesta (douceur angevine), ja tätä ilmaisuja pidetään totena etenkin talvella sekä pitkän kevään ja syksyn aikana. Kesällä sen sijaan kova helle on tavallista. Luoteesta kaakkoon suuntautuvat vuorijonot suojaavat länsituulta, jotka kuljettavat usein runsaasti kosteutta mukanaan. Siksi maantieteellinen alue on vähäsateinen ja hyötyy föhlnvaikutuksesta. Choletais'n ja Maugesin ylänköalueiden ansiosta alue on suojassa valtameren kosteudelta. Vuotuinen sademäärä on noin 585 millimetriä, kun Choletais'ssa se on lähes 800 millimetriä.

b) – Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Viiniä tiedetään viljellyn Anjoussa jatkuvasti jo ajanlaskumme ensimmäisten sadan vuoden aikana. Viiniköynnös menestyi siellä hyvin, kuten seuraavat Apolloniuksen säkeet todistavat (500-luvulla): "Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers)." (Ei kaukana Bretagnesta on kalliolla kaupunki, joka on saanut runsaasti Ceresin ja Bacchuksen lahjoja ja nimensä Andégave kreikasta.) Anjoun viinintuotanto kehittyi läpi koko keskiajan Loiren rannoilla ja Angers'n lähetyillä sijaitsevien luostarien suojeluksessa, mutta sen maine alkoi kasvaa 1100- ja 1200-luvuilla. Kuningas Henrik II:n ja Aliénor Akvitonialaisen loistehovi toi silloin Anjoun viinit parhaisiin pöytiin.

Tuotanto kasvoi merkittävästi 1500-luvulta lähtien, kun hollantilaiset kauppiat saapuivat etsimään viinejä omaa maataan ja siirtomaitaan varten. Hollantilaiset hankkivat viinejä runsain mitoin, ja kauppa kukoisti niin hyvin, että 1700-luvulla maantieteellisen alueen halkaiseva Layon-joki kanavoitiin kuljetusten helpottamiseksi. Anjoun viinien kuuluisuus herätti kuitenkin ahneutta, ja lukuisia veroja alettiin kantaa (laipiovero, hanavero, nautintavero, vähittäismyyntivero, kauttakuljetusmaksu jne.). Veroilla oli kauppaan tuhoisa vaikutus. Vendéen sotien aiheuttama hävitys saattoi loputkin viinitilat perikatoon. Alue vaurastui uudelleen 1800-luvulla. Vuonna 1881 viinitarhojen pinta-ala oli 45 000 hehtaaria, ja niistä 10 000 hehtaaria oli vielä jäljellä vuonna 1893 viinikirvainvaasion jälkeen.

8.2.

"Anjou" tunnetaan varsinkin Chenin B -rypälelajikkeesta valmistetun valkoviinin tuotannosta. Viinikirvaepidemian jälkeen istutettiin kuitenkin runsaasti Cabernet Franc N -lajiketta ja vähän myöhemmin Cabernet-Sauvignon N -lajiketta. Viininvalmistus suuntautui 1900-luvun alussa pääasiassa rouget'n tuotantoon. Rouget oli paikallinen nimitys kevyelle viinille, jota nautittiin kahviloissa. Tästä alkoi Anjoun viinintuotantoalan ensimmäinen muutosvaihe. Grolleau N- ja Grolleau gris G -lajikkeista saatiin melko värittömiä "clairnet"-viinejä, ja niiden lisäksi käytettiin Gamay

N- ja Pineau d'Aunis N -lajikkeita. Näin syntyi tunnusmerkillinen roseeviinien tuotanto, joka on tunnettu ja tunnustettu tarkistetuilla alkuperänimityksillä "Cabernet d'Anjou" ja "Rosé d'Anjou". Toisessa muutosvaiheessa nojaututtiin siihen kokemukseen, jota tuottajat olivat keränneet näistä eri rypälajikkeista. Tuottajat olivat havainnoineet ja analysoineet, mitkä lajikkeet ja istutuspaikat sopivat parhaiten yhteen, arvioineet satomahdollisuuksia ja oppineet hallitsemaan viininvalmistustekniikoita, ja tämä johti punaviinituotannon kehittymiseen 1960-luvulla.

2. – Tietoja tuotteen laadusta ja ominaispiirteistä

Roseeviineissä on käymiskykyisiä sokereita ja vaihteleva makeusaste. Ne ovat erittäin aromaattisia, ja kussakin viinissä on omalle rypälajikkeelleen ominaiset vivahteet. Maussa on joka tapauksessa hedelmäisyyttä (persikkaa, mansikkaa, sitruhedelmiä...) Suutuntumassa raikkaus ja pyöreys ovat taidokkaasti tasapainossa. Aromit säilyvät intensiivisinä.

3. – Syy- ja seuraussuhteet

Ilmastoltaan leuto, geologialtaan ja maaperältään erikoinen pohjoinen viinialue omaperäisessä maisemassa antaa viineille selkeästi tunnistettavan maun, joka aistitaan viinien raikkautena.

Viininviljelyalueiden vaihtelevien kallio- ja maaperäolosuhteiden ansiosta tuottajat ovat pystyneet luomaan kullekin käytettävissä olevalle viinirypälajikkeelle parhaat mahdolliset edellytykset. Viininviljelijät ovat havainnoimalla ja analysoimalla viiniköynnöstensä kasvua selvittäneet viinitarhojensa oikeanlaisen kasvatustavan. Grolleau N-, Grolleau gris G- tai Pineau d'Aunis N -rypälajikkeita viljellään runsaasti hiekan- ja soransekaisilla kukkuloilla ja tasangoilla hedelmäisten roseeviinien tuotantoon. Cabernet Franc N- ja Cabernet-Sauvignon N -lajikkeet viihtyvät puolestaan mainiosti matalassa maaperässä tai ruskomaassa, jossa vedensaanti on tasaista, ja niistä tuotetaan pyöreitä ja aromeiltaan pitkäkestoisia roseeviinejä.

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

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määritellään merkintään "Cabernet d'Anjou" oikeutettujen viinien viinittämistä ja valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti, käsittää vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavien kuntien alueen:

— Indre-et-Loiren departementti: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Loire-Atlantiquen departementti: Ancenis-Saint-Géréon (ainoastaan entisen Ancenisin kunnan alue), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (ainoastaan liitoskunnan Anetz alue) ja Vallet;

— Maine-et-Loiren departementti: Orée d'Anjou (ainoastaan liitoskunnan Saint-Laurent-des-Autels alue) ja Saint-Martin-du-Fouilloux.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettuun alkuperänimitykseen voidaan lisätä merkintä "primeur" tai "nouveau" eritelmässä vahvistettujen määräysten mukaisesti.

Vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat yhteisön lainsäädännön perusteella säännellä, kirjoitetaan etiketteihin kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan, leveydeltään ja paksuudeltaan enintään kaksi kertaa niin suuria kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Tarkistettua alkuperänimitystä voidaan täydentää maantieteellisellä nimityksellä "Val de Loire" tuote-eritelmässä asetettujen sääntöjen mukaisesti. Maantieteellinen nimitys "Val de Loire" kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Viinit, joille voidaan antaa merkintä "primeur" tai "nouveau", on varustettava vuosimerkinnällä.

Viinien merkinnöissä voidaan mainita pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että — kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka — paikka on mainittu satoilmoituksessa. Kiinteistörekisterialueen nimi kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Linkki tuote-eritelmään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8

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

(2023/C 49/13)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Anjou”

PDO-FR-A0820-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 11.11.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Virallinen geokoodi

Maantieteellisen alueen ja välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen kunnat on päivitetty virallisen geokoodin mukaisesti.

Tämä ei vaikuta maantieteellisen alueen rajoihin.

Yhtenäisen asiakirjan 6 ja 9 kohtaa on muutettu vastaavasti.

2. Rajattu viljelyalue

Tuote-eritelmaan on lisätty päivämäärät, joina kansallinen toimivaltainen viranomainen hyväksyi maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan rajatun viljelyalueen muutoksen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Viinien sekoitus

Grolleau- ja Pineau d’Aunis -lajikkeista tehtyjen punaviinien sekoittamista koskevia sääntöjä on muutettu niin, että sekoituksessa suositaan Grolleau-lajiketta, jolla on kiinnostavia ominaisuuksia erityisesti ilmastonmuutosta ajatellen.

Yhtenäistä asiakirjaa ei ole muutettu.

4. Viiniköynnösten välinen etäisyys

Köynnösten välinen vähimmäisetäisyys samalla rivillä on muutettu 1 metristä 0,90 metriin.

Muutoksen tarkoituksena on mahdollistaa viiniköynnösten istutustiheyden lisääminen muuttamatta rivien välistä etäisyyttä.

Tuote-eritelmaan on lisätty määräys, joka koskee sellaisilla rinteillä sijaitsevia viinitarhoja, joiden kaltevuus on yli 10 prosenttia ja joissa viiniköynnösten välinen etäisyys saa olla vähintään 0,80 metriä.

Tämän lisäyksen tarkoituksena on ottaa huomioon viinitarhat, jotka on istutettu merkittävän kalteviin rinteisiin, sillä niiden istuttamisessa on käytettävä erityisiä menetelmiä (istutus rinteeseen suuntaisesti eikä kohtisuoraan rinteeseen suuntaan nähden).

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa on muutettu vastaavasti.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Leikkaus**

Viiniköynnösten leikkuuta koskevia sääntöjä on yhdenmukaistettu Val de Loiressa sijaitsevan Anjou Saumurin alueen nimitysten tasolla.

Yhdenmukaistamisella pyritään parantamaan toimijoiden tietämystä ja yksinkertaistamaan valvontaa. Muutoksen tarkoituksena on auttaa viljelijöitä sopeutumaan yhä myöhäisempiin pakkasjaksoihin.

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa on muutettu vastaavasti.

6. **Viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö**

Hiilen käyttöä viininvalmistuksessa koskeva kielto on poistettu roseekuohuviinien osalta.

Puupalojen käyttöä viiniyttämisen aikana koskeva kielto on poistettu valkoviinien ja roseekuohuviinien osalta.

Tämän muutoksen ansiosta voidaan käsitellä tiettyjä kontaminoitumisia ja parantaa toiseen käymiseen pullossa tarkoitettun cuvéen rakennetta.

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa on muutettu vastaavasti.

7. **Yhteys**

Yhteyttä muutetaan viittaamalla vuoden 2018 sijasta vuoteen 2021 ja mukauttamalla kuntien lukumäärä toteutuneita kuntaliitoksia vastaavaksi.

Yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa on muutettu vastaavasti.

8. **Siirtymätoimenpiteet**

Poistetaan siirtymätoimenpiteet, joiden soveltamisaika on päättynyt.

Yksi siirtymätoimenpide on lisätty sen jälkeen, kun viljelyalueet on rajattu uudelleen tietyissä kunnissa.

Yhtenäistä asiakirjaa ei ole muutettu.

9. **Merkinnät**

Merkintöjä koskevia sääntöjä on täsmennetty ja yhdenmukaistettu Loiren laaksossa sijaitsevan Anjou Saumurin alueen nimitysten tasolla. Muutos on puhtaasti toimituksellinen.

Yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa on muutettu vastaavasti.

10. **Valvontaelintä koskevat tiedot**

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

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

11. **Toimitukselliset muutokset**

Tuote-eritelmän sanamuotoon on tehty useita muutoksia.

Nämä muutokset eivät aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Anjou

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
5. Laatuohuviini

4. Viini(e)n kuvaus

1. *Hiilihapottomat valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien ominaisuudet: – luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 prosenttia – kuivissa viineissä käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 3 grammaa litrassa, ja se voidaan nostaa enintään 8 grammaan litrassa, jos grammoina viinihappoa litraa kohden ilmoitettu kokonaishappopitoisuus ei alita käymiskykyisten sokereiden pitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat yhteisön sääntelyn mukaisia. Hiilihapottomat valkoviinit ovat yleensä kuivia viinejä, mutta niissä voi toisinaan olla käymiskykyisiä sokereita, jolloin ne luokitellaan puolikuiviksi, puolimakeiksi tai makeiksi viineiksi. Ne ovat yleensä erittäin aromaattisia, ja niissä on sekä kukkaisaromeja (orapihlaja, sireeni, lehmus, rautayrtti, kamomilla, ...) että hedelmäisempiä sävyjä (sitruhedelmät, luumu, päärynä, kuivatut hedelmät, ...). Suutuntuma on pyöreä ja täyteläinen, ja jälkimaku on raikas ja hienostunut.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,5
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

2. *Hiilihapottomat punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien ominaisuudet: – luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 prosenttia – käymiskykyisten sokereiden pitoisuus käymisen jälkeen on enintään 3 grammaa litrassa – viinien, jotka on oikeutettu merkintään "gamay", jota voidaan täydentää merkinnällä "primeur" tai "nouveau", käymiskykyisten sokereiden pitoisuus käymisen jälkeen on enintään 2 grammaa litrassa. Punaviinien malolaktinen käyminen on saatettava päätökseen. Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen punaviinien omenahappopitoisuus on enintään 0,4 g/l. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat yhteisön sääntelyn mukaisia. Jokaisessa pakkaamattomassa viinierässä, josta voidaan käyttää merkintää "primeur" tai "nouveau", haihtuvien happojen pitoisuus on kuitenkin enintään 10,2 milliekvivalenttia litrassa. Punaviinejä on kypsytettävä vähintään sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden 15. tammikuuta asti. Hiilihapottomien punaviinien rakenne on kauniin tanniininen. Ne ovat suhteellisen aromaattisia ja niissä on lähinnä punaisten marjojen aromeja. Viinit ovat ryhdikkäitä, mutta päällimmäisenä on oltava keveys. Ne ovat parhaimmillaan kolmen vuoden ajan sadonkorjuuvuodesta. Punaviinit, joista voidaan käyttää merkintää "gamay", ovat raikkaita, eloisia ja kevyitä. Niihin kehittyä luonteenomaisia, useimmiten hedelmäisiä aromeja. Ne nautitaan yleensä nuorina.

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

3. Kuohuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuohuviinit ovat valko- tai roseeviinejä. Valkoisten tai vaaleanpunaisten kuohuviinien tuotantoon tarkoitettun cuvéen luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia. Kuohuviinien valmistukseen tarkoitettun cuvéen, jota ei ole väkevöity, todellinen alkoholipitoisuus on enintään 12 tilavuusprosenttia. Cuvéen, jota ei ole väkevöity, käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 24 grammaa litrassa. Väkevöidyn cuvéen käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 5 grammaa litrassa. Valkoisten tai vaaleanpunaisten kuohuviinien tuotantoon tarkoitettun väkevöidyn cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 11,6 tilavuusprosenttia. Viinin kokonaisalkoholipitoisuus on toisen käymisen jälkeen ja ennen expedition-liuksen lisäämistä mutta väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat yhteisön sääntelyn mukaisia. Kuohuviinit ovat valko- tai roseeviinejä. Niiden hienostuneisuus käy ilmi paitsi hiilihapon vapautumisessa, myös aromaattisuudessa ja ryhdikkäässä suutuntumassa.

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

5. Viinivalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viinivalmistusmenetelmät

1. Istutustiheys – etäisyydet

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 0,90 metriä.

Viinitarhat, joissa köynnösten välinen etäisyys samalla rivillä on alle 0,90 metriä mutta vähintään 0,80 metriä ja joiden kaltevuus on yli 10 prosenttia, voivat käyttää sadostaan tarkistettua alkuperänimitystä.

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

2. Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt:

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan matalaleikkauksella, pitkällä juoksijaleikkauksella tai sekamuotoisella leikkauksella seuraavasti:

- Hiilihapottomat valkoviinit (kaikki lajikkeet), kuohumattomat punaviinit (Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Gamay N, Pineau d'Aunis N): Viiniköynnökset leikataan niin, että köynnökseen jää enintään 12 silmua. Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että kuhunkin viiniköynnökseen jää 2 ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa (erilliset kukkanuput) kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä kussakin köynnöksessä on enintään 12.
- Hiilihapottomat punaviinit (Grolleau N): Viiniköynnökset leikataan niin, että köynnökseen jää enintään 10 silmua. Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että kuhunkin viiniköynnökseen jää 2 ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa (erilliset kukkanuput) kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä kussakin köynnöksessä on enintään 12.
- Valko- ja roseekuohuviinit (Chenin B, Gamay N, Grolleau G, Grolleau N, Pineau d'Aunis N): Viiniköynnökset leikataan niin, että köynnökseen jää enintään 12 silmua.

Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että kuhunkin viiniköynnökseen jää 4 ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa (erilliset kukkanuput) kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä kussakin köynnöksessä on enintään 12.

3. Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan matalaleikkauksella, pitkällä juoksijaleikkauksella tai sekamuotoisella leikkauksella seuraavasti:

- Valko- ja roseekuohuviinit (Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B, Sauvignon B): Viiniköynnökset leikataan niin, että köynnökseen jää enintään 14 silmua.

Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että kuhunkin viiniköynnökseen jää 4 ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa (erilliset kukkanuput) kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä kussakin köynnöksessä on enintään 14.

4. Kastelu

Viljelykäytäntö

Kastelu on kielletty.

5. Väkevöinti

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tiivistävät väkevöintimenetelmät ovat punaviineissä sallittuja, ja osittaisen tiivistämisen enimmäisaste suhteessa käsiteltyyn määrään on 10 prosenttia.

Hiilihapottomien viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Valkoisten tai vaaleanpunaisten kuohuviinien tuotantoon tarkoitettun väkevöidyn cuvéen käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on enintään 5 g/l ja kokonaisalkoholipitoisuus enintään 11,6 tilavuusprosenttia.

6. Puupalojen käyttö

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puupalojen käyttö hiilihapottomien valkoviinien valmistuksessa on kielletty.

Puupalojen käyttö punaviinien ja kuohuviinien valmistuksessa on kielletty muutoin kuin viiniyttämisen aikana.

Rypäleet voidaan puristaa maseroinnilla tai saignée-tekniikalla, kun on kyseessä vaaleanpunaisten kuohuviinien valmistukseen tarkoitettu cuvée.

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

7. *Lehivistön korkeus ja sidonta*

Viljelykäytäntö

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

Viinitarhoissa, joissa viiniköynnösten istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä hehtaarilla mutta vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla, on lisäksi noudatettava seuraavia sidontasääntöjä: Sidontapaalujen vähimmäiskorkeus maanpinnasta on 1,90 metriä. Lankoja laitetaan sidontaan neljään tasoon. Ylimmän langan vähimmäiskorkeus maasta on 1,85 metriä.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. *Hiilihapottomat valkoviinit*

65 hehtolittraa hehtaaria kohden

2. *Hiilihapottomat punaviinit*

65 hehtolittraa hehtaaria kohden

3. *Valkoiset ja vaaleanpunaiset kuohuviinit*

76 hehtolittraa hehtaaria kohden

4. *Merkinnällä "gamay" varustetut viinit*

72 hehtolittraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

a) Tarkistettuihin alkuperänimityksiin "Anjou", "Cabernet d'Anjou" ja "Rosé d'Anjou" oikeutettujen viinien kaikki tuotantovaiheet toteutetaan maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavat kunnat:

— Deux-Sèvresin departementti: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (ainoastaan liitoskunnan Oiron alue), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (ainoastaan liitoskuntien Mauzé-Thouarsais ja Sainte-Radegonde sekä entisen Thouarsin kunnan alue), Tourtenay, Val en Vignes (ainoastaan liitoskuntien Bouillé-Saint-Paul, Cersay ja Saint-Pierre-à-Champ alue);

— Maine-et-Loiren departementti: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (ainoastaan liitoskuntien Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire ja Vauchrétién alue), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ainoastaan liitoskuntien Chanzeaux, La Jumellière ja Valanjou alue), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (ainoastaan liitoskuntien Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ja Le Thoureil alue), Huillé-Lézigné (ainoastaan liitoskunnan Huillé alue), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ainoastaan liitoskunnan Ingrandes alue), Jarzé Villages (ainoastaan liitoskunnan Lué-en-Baugeois alue), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (ainoastaan liitoskuntien La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ja Saint-Laurent-du-Mottay alue), Mazé-Milon (ainoastaan liitoskunnan Fontaine-Milon alue), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou

(ainoastaan liitoskuntien Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré ja La Varenne alue), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (ainoastaan liitoskunnan Villevêque alue), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains ja Vaudelnay;

- Viennen departementti: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay ja Les Trois-Moutiers.

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua INAO:n internetsivustolla.

- b) Merkintään ”gamay” oikeutettujen viinien kaikki tuotantovaiheet toteutetaan maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavat kunnat:

- Deux-Sèvresin departementti: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (ainoastaan liitoskuntien Mauzé-Thouarsais ja Sainte-Radegonde sekä entisen Thouarsin kunnan alue), Val en Vignes (ainoastaan liitoskuntien Bouillé-Saint-Paul, Cersay ja Saint-Pierre-à-Champ alue);

- Maine-et-Loiren departementti: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (ainoastaan liitoskuntien Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire ja Vauchrézien alue), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudfonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ainoastaan liitoskuntien Chanzeaux, La Jumellière ja Valanjou alue), Cléré-sur-Layon, Denée, Denezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (ainoastaan liitoskuntien Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon ja Les Verchers-sur-Layon alue), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (ainoastaan liitoskuntien Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ja Le Thoureil alue), Huillé-Lézigné our le seul territoire de la commune déléguée de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ainoastaan entisen Ingrandesin kunnan alue), Jarzé Villages (ainoastaan liitoskunnan Lué-en-Baugeois alue), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (ainoastaan liitoskuntien La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ja Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (ainoastaan liitoskunnan Fontaine-Milon alue), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (ainoastaan liitoskuntien Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré ja La Varenne alue), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (ainoastaan liitoskunnan Villevêque alue), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon ja Varennes-sur-Loire.

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua INAO:n internetsivustolla.

7. Viininvalmistuksessa käytettävä(t) rypälajike (-lajikkeet)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1. Hiilihapottomat viinit

Maantieteellinen alue, jonka viinitarhat sijaitsevat etupäässä jokien rantarinteillä ja joillakin tasangoilla, kuuluu kahteen geologiseen kokonaisuuteen: Lännessä prekambri- ja paleotsooisen kauden kallioperä liittyy Massif armoricain -vuoristoon. Idässä Pariisin altaan mesotsooiset ja kenotsooiset kerrokset peittävät vanhan kallioperän. Tämä geologinen erityispiirre erottaa maantieteellisen alueen läntisen osan, jolle on luonteenomaista liuskekivien ja erityisesti saviliuskeiden esiintyminen ja joka tunnetaan paikallisesti nimellä "Anjou noir", maantieteellisen alueen itäosasta, jolle on ominaista tuffeau-kalkkikiven (Saumur) esiintyminen ja joka tunnetaan paikallisesti nimellä "Anjou blanc".

Maantieteellinen alue liittyy historiallisesti entiseen Anjoun provinssiin. Vuonna 2021 se levittäytyy ensisijaisesti Maine-et-Loiren departementin eteläosaan (68 kuntaa) sekä Deux-Sèvresin (11 kuntaa) ja Viennen (9 kuntaa) departementtien pohjoisiin reuna-alueisiin. Maine-et-Loiren departementin pohjoisosassa on joitakin viininviljelysalueita todisteena ajanjaksosta, jolloin viiniköynnöstä viljeltiin koko departementissa.

Rypäleiden korjuuta varten rajatuilla viljelyalueilla maaperä on peräisin eri geologisista muodostumista. Vaikka maalajit ovat hyvin erilaisia, ne ovat yleensä köyhiä ja niiden vesivarat ovat vaatimattomia. Lisäksi maaperän lämpökäyttäytyminen on suotuisaa.

Maantieteellisellä alueella vallitsee lauhkea meri-ilma, jossa lämpötilaerot ovat melko vähäisiä. Tämä johtuu toisaalta Atlantin valtameren suhteellisesta läheisyydestä ja toisaalta Loiren ja sen sivujokien lämpötilaa säätelevästä tehtävästä sekä vielä viinitarhojen sijainnista kukkuloiden rinteillä. Puhutaankin Anjoun leutoudesta ("douceur angevine"), ja tätä ilmaisu pidetään totena etenkin talvella sekä pitkän kevään ja syksyn aikana. Kesällä sen sijaan kova helle on tavallista. Luoteesta kaakkoon suuntautuvat vuorijonot suojaavat länsituulta, jotka kuljettavat usein runsaasti kosteutta mukanaan. Siksi maantieteellinen alue on vähäsateinen ja hyötyy föhnvaikutuksesta. Choletais'n ja Maugesin ylänköalueiden ansiosta alue on suojassa valtameren kosteudelta. Vuotuinen sademäärä on noin 585 millimetriä, kun Choletais'ssa se on lähes 800 millimetriä.

Viiniä tiedetään viljellyn Anjoussa jatkuvasti jo ajanlaskumme ensimmäisten sadan vuoden aikana. Viiniköynnös menestyi siellä hyvin, kuten seuraavat Apolloniuksen säkeet todistavat (500-luvulla): Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérés et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers). (Ei kaukana Bretagnesta on kalliolla kaupunki, joka on saanut runsaasti Ceresin ja Bacchuksen lahjoja ja nimensä Andégave kreikasta.) Anjoun viinintuotanto kehittyi läpi koko keskiajan Loiren rannoilla ja Angers'n lähetyvillä sijaitsevien luostarien suojeluksessa, mutta sen maine alkoi kasvaa 1100- ja 1200-luvuilla. Kuningas Henrik II:n ja Aliénor Akvitaniaalaisen loistias hovi toi silloin Anjoun viinit parhaisiin pöytiin.

Tuotanto kasvoi merkittävästi 1500-luvulta lähtien, kun hollantilaiset kauppiat saapuivat ensimmäisen kerran omaa maataan ja siirtomaitaan varten. Hollantilaiset hankkivat viinejä runsain mitoin, ja kauppa kukoisti niin hyvin, että 1700-luvulla maantieteellisen alueen halkaiseva Layon-joki kanavoitiin kuljetusten helpottamiseksi. Anjoun viinien kuuluisuus herätti kuitenkin ahneutta, ja lukuisia veroja alettiin kantaa (laipiovero, hanavero, nautintavero, vähittäismyyntivero, kauttakuljetusmaksu jne.). Veroilla oli kaupan tuhoisa vaikutus. Vendéen sotien aiheuttama hävitys saattoi loputkin viinitilat perikatoon. Alue vaurastui uudelleen 1800-luvulla. Vuonna 1881 viinitarhojen pinta-ala oli 45 000 hehtaaria, ja niistä 10 000 hehtaaria oli vielä jäljellä vuonna 1893 viinikirvainvaasion jälkeen.

"Anjou" tunnetaan varsinkin Chenin B -rypälelajikkeesta valmistetun valkoviinin tuotannosta. Viinikirvaepidemian jälkeen istutettiin kuitenkin runsaasti Cabernet Franc N -lajiketta ja vähän myöhemmin Cabernet-Sauvignon N -lajiketta. Viininvalmistus suuntautui 1900-luvun alussa pääasiassa rouget'n tuotantoon. Rouget oli paikallinen nimitys kevyelle viinille, jota nautittiin kahviloissa. Tästä alkoi Anjoun viinintuotantoalan ensimmäinen muutosvaihe. Toisessa muutosvaiheessa nojaututtiin siihen kokemukseen, jota tuottajat olivat keränneet näistä eri rypälelajikkeista.

8.2. Hiilihapottomat viinit

Tuottajat olivat havainnoineet ja analysoineet, mitkä lajikkeet ja istutuspaikat sopivat parhaiten yhteen, arvioineet satomahdollisuuksia ja oppineet hallitsemaan viininvalmistustekniikoita, ja tämä johti punaviinintuotannon kehittymiseen 1960-luvulla.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä "Anjou" valmistetaan hiilihapottomia valko-, rosee- ja punaviinejä.

Valkoviinit ovat yleensä kuivia viinejä, mutta niissä voi toisinaan olla käymiskykyisiä sokereita, jolloin ne luokitellaan puolikuiviksi, puolimakeiksi tai makeiksi viineiksi. Ne ovat yleensä erittäin aromaattisia, ja niissä on sekä kukkaisaromeja (orapihlaja, sireeni, lehmus, rautayrtti, kamomilla, ...) että hedelmäisempiä sävyjä (sitrushedelmät, luumu, päärynä, kuivatut hedelmät, ...). Suutuntuma on pyöreä ja täyteläinen, ja jälkimaku on raikas ja hienostunut.

Punaviinien rakenne on kauniin tanniininen. Ne ovat suhteellisen aromaattisia ja niissä on lähinnä punaisten marjojen aromeja. Viinit ovat ryhdikkäitä, mutta päällimmäisenä on oltava keveys. Ne ovat parhaimmillaan kolmen vuoden ajan sadonkorjuuvuodesta.

Punaviinit, joista voidaan käyttää merkintää "gamay", ovat raikkaita, eloisia ja kevyitä. Niihin kehittyy luonteenomaisia, useimmiten hedelmäisiä aromeja. Ne nautitaan yleensä nuorina.

Ilmastoltaan leuto, geologialtaan ja maaperältään erikoinen pohjoinen viinialue omaperäisessä maisemassa antaa viineille selkeästi tunnistettavan maun, joka aistitaan viinien raikkautena.

Viininviljelyalueiden vaihtelevien kallio- ja maaperäolosuhteiden ansiosta tuottajat ovat pystyneet luomaan kullekin käytettävissä olevalle viinirypälälajikkeelle parhaat mahdolliset edellytykset. Viininviljelijät ovat havainnoimalla ja analysoimalla viiniköynnöstensä kasvua selvittäneet viinitarhojensa oikeanlaisen kasvatustavan. Chenin B -rypälälajikkeen tärkeimmät erityispiirteet tulevat koko Anjoun alueella esiin kuivissa valkoviineissä, mutta kukkuloiden aurinkoisilla etelärinteillä lajike saa moniulotteisuutta kypsyneempänä viininä, ja jos myöhäissyksyn sääolot ovat suotuisat, siitä voidaan valmistaa puolimakeita tai makeita viinejä.

Samaten Grolleau N-, Grolleau gris G- tai Pineau d'Aunis N -rypälälajikkeita viljellään runsaasti hiekan- ja soransekaisilla kukkuloilla ja tasangoilla hedelmäisten roseeviinien tuottamiseen, kun taas Cabernet Franc N- ja Cabernet-Sauvignon N -lajikkeet viihtyvät mainiosti matalassa maaperässä tai ruskomaassa, jossa vedensaanti on tasaista, ja niistä tuotetaan pyöreitä ja aromeiltaan pitkäkestoisia roseeviinejä tai punaviinejä, joiden kevyt hioutumattomuus jalostuu tuote-eritelmän mukaisen lyhyen kypsytysjakson aikana.

Gamay N -rypälälajikkeen istutuksessa suositaan puolestaan prekambrikan kallioille kehittyntä maaperää mustan Anjoun sydämessä ja kaikki valkoiseen Anjouhun viittaavat olosuhteet unohdetaan. Tuote-eritelmässä erityisesti merkinnällä "gamay" varustettujen punaviinien tuotantoa varten rajattu maantieteellinen yksikkö maantieteellisen alueen sisällä on tästä osoitus.

Tuottajien useampien sukupolvien aikana hankittu taitotieto käy ilmi myös teknisten valmistusmenetelmien ja rypälälajikesekoitusten valinnassa, joka tehdään tuotantotavoitteen ja satovuoden perusteella. Eri markkinoiden valloittamiseksi tuotannon monipuolisuus on valtti. Viinejä arvostetaan kansallisella tasolla erityisesti Angers'n kaupungissa ja sen lähiympäristössä sekä Bretagnen ja Normandian alueilla, mutta myös Ranskan rajojen ulkopuolella. Tarkistettuihin alkuperänimityksiin "Anjou", "Cabernet d'Anjou" ja "Rosé d'Anjou" oikeutetuilla viineillä on huomattava vaikutus siihen, että Loiren laakso on Ranskan seitsemänneksi tärkein viinialue.

8.3. Kuohuviinit

Kuohuviinien tuotanto nojautuu perinteiseen hiilihapottomien valkoviinien tuotantoon. Tuottajat huomasivat jo 1400-luvulla, että talven aikana pulloitettu viini, joka kävi toisen kerran, kun ilmat jälleen lämpenivät, alkoi helmeillä ja säilytti samalla aromaattisen hienostuneisuutensa. Kuohuviinien (aluksi petillant- eli helmeilevien viinien) tuotanto kehittyi 1800-luvun alussa, kun opittiin hallitsemaan toista käymistä pullossa. Se tapahtui joko osittain käyneessä puristemehussa olevien käymiskykyisten sokerien avulla tai lisäämällä tirage-liuos. Tuotannossa hyödynnettiin tuffeau-kalkkikiveen koverrettuja suuria luolia, joiden perällä viinejä voidaan säilyttää ja kypsyttää alhaisessa vakio- lämpötilassa.

Kuohuviinejä luonnehtiva hienostuneisuus käy ilmi paitsi hiilihapon vapautumisessa, myös aromaattisuudessa ja ryhdikkäässä suutuntumassa.

Kuohuviinintuotanto liittyy samaan yhteyteen. Tuottajat totesivat, että pakatut ja luolassa säilytetyt viinit voivat alkaa talven päättyessä käydä toistamiseen. Käytännön kokemuksiin perustuva itsestään tapahtuvan käymisen hallinta johti aluksi petillant-viinien tuotantoon erityisesti Chenin B -rypälelajikkeesta. Tämä myöhäinen lajike sopii ominaisuuksiensa, raikkautensa ja hienovaraisten aromiensa ansiosta erityisen hyvin kuohuviinien tuotantoon. Näitä ominaisuuksia alettiin hyödyntää 1800-luvun alussa erityisesti Jean-Baptiste Ackermanin vaikutuksesta, kun opeteltiin hallitsemaan toinen käyminen pullossa kuohuviinien tuotantoa varten.

Erityishuomiota kiinnitetään sadonkorjuuseen. Siinä varmistetaan rypäleiden paras mahdollinen kypsyyssaste ja hyvä sokeri-/happoisuustasapaino, jota tarvitaan raikkauden varmistamiseen, hyvään kuohun muodostumiseen ja pitkään säilyvyyteen. Sitä paitsi maanalaiset luolat varsinkin valkoisen Anjoun sydämessä suosivat tällaisten viinien valmistusta, jossa tarvitaan laajoja varastointi- ja käsittelytiloja ihanteellisissa valoisuus-, kosteus- ja lämpötilaolosuhteissa. Samaa tarkkuutta ja teknistä valmistusprosessia sovelletaan mustiin rypälelajikkeisiin vaaleanpunaisten kuohuviinien tuotannossa, joka on harvempien käsissä.

Kuohuviinien valmistajat luottavat jo yli sadan vuoden ajalta koottuun kokemukseen, ja nykyään he hallitsevat läpikotaisin cuvéen koostamiseen tarvittavan taitotiedon. Kypsytyksensä päällä vähintään yhdeksän kuukauden ajan edistää osaltaan viinien monivivahteisuutta.

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

VÄLITTÖMÄSSÄ LÄHEISYYDESSÄ SIJAITSEVA ALUE

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määrittellään tarkistettuihin alkuperänimityksiin "Cabernet d'Anjou" ja "Rosé d'Anjou" oikeutettujen viinien viiniyttämistä ja valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti, tarkistettuun alkuperänimitykseen "Anjou" oikeutettujen hiilihapottomien viinien viiniyttämistä, valmistamista ja jälkikäsittelyä koskevan poikkeuksen mukaisesti sekä tarkistettuun alkuperänimitykseen "Anjou" oikeutettujen kuohuviinien viiniyttämistä, valmistamista, jälkikäsittelyä ja pakkaamista koskevan poikkeuksen mukaisesti, käsittää vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavien kuntien alueen:

— Indre-et-Loiren departementti: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Loire-Atlantiquen departementti: Ancenis-Saint-Géréon (ainoastaan entisen Ancenisin kunnan alue), Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (ainoastaan liitoskunnan Anetz alue) ja Vallet;

— Maine-et-Loiren departementti: Orée d'Anjou (ainoastaan liitoskunnan Saint-Laurent-des-Autels alue) ja Saint-Martin-du-Fouilloux.

Välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen gamay-merkintä

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määritellään merkintään "gamay" oikeutettujen viinien viiniyttämistä ja valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti, käsittää vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavien kuntien alueen:

- Deux-Sèvresin departementti: Saint-Martin-de-Mâcon ja Tourtenay;
- Indre-et-Loiren departementti: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Loire-Atlantiquen departementti: Ancenis-Saint-Géréon (ainoastaan entisen Ancenisin kunnan alue), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (ainoastaan liitoskunnan Anetz alue) ja Vallet;
- Maine-et-Loiren departementti: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (ainoastaan liitoskunnan Meigné alue), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (ainoastaan liitoskunnan Saint-Laurent-des-Autels alue), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains ja Vaudelnay;
- Viennen departementti: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay ja Les Trois-Moutiers.

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Kuohuviinien yksinomainen valmistustapa on toinen käyminen lasipulloissa.

Viiniä on kypsytettävä pulloissa pohjasakkoineen vähintään yhdeksän kuukautta.

Kuohuviini valmistetaan ja pidetään kaupan pulloissa, joissa toinen käyminen on toteutettu, lukuun ottamatta viiniä, joka myydään enintään 37,5 senttilitran tai yli 150 senttilitran vetoisissa pulloissa.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat yhteisön lainsäädännön perusteella säännellä, kirjoitetaan etiketteihin kirjaimilla, jotka saavat olla korkeudeltaan, leveydeltään ja paksuudeltaan enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Tarkistettua alkuperänimitystä voidaan täydentää maantieteellisellä nimityksellä "Val de Loire" tuote-eritelmässä asetettujen sääntöjen mukaisesti.

Maantieteellinen nimitys "Val de Loire" kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Merkintä "gamay"

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen jälkeen lisätään merkintä "gamay", kun on kyse viineistä, jotka täyttävät tuote-eritelmässä tätä merkintää varten asetetut erityisedellytykset.

Merkinnän "gamay" on oltava etiketissä tarkistetun alkuperänimityksen jäljessä, ja se kirjoitetaan samanvärisin kirjaimin kuin tarkistettu alkuperänimitys kirjainkoolla, joka saa olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Merkintää "gamay" voidaan täydentää merkinnällä "primeur" tai "nouveau", kun on kyse viineistä, jotka täyttävät tuote-eritelmässä näitä merkintöjä varten asetetut erityisedellytykset.

Viinit, joista voidaan käyttää merkintää "primeur" tai "nouveau", on varustettava vuosimerkinnällä.

Hiilihapottomat valkoviinit

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Hiilihapottomat valkoviinit on varustettava kaupallisissa asiakirjoissa, kuljetusasiakirjoissa ja etiketeissä viinin käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuutta vastaavalla merkinnällä "puolikuiva", "puolimakea" tai "makea" yhteisön sääntelyssä määritellyllä tavalla. Etiketeissä näiden tietojen on oltava samassa visuaalisessa kentässä kuin tarkistettu alkuperänimitys.

Pienempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että kyseessä on kiinteistörekisterialue ja että paikka on mainittu sadonkorjuuilmoituksessa. Kiinteistörekisterialueen nimi kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Linkki tuote-eritelämään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8

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

(2023/C 49/14)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Crémant de Loire”

PDO-FR-A0391-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 11.11.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Virallinen geokoodi

Maantieteellisen alueen kunnat on päivitetty virallisen geokoodin mukaisesti.

Päivitys ei vaikuta rajatun maantieteellisen alueen ulkorajoihin.

Yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa on muutettu.

2. Rajattu viljelyalue

Eritelmään on lisätty rajauksen hyväksymispäivät.

Tällä muutoksella lisätään päivämäärä, jona kansallinen toimivaltainen viranomainen hyväksyi maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan rajatun viljelyalueen muutoksen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Viiniköynnösten välinen etäisyys

Köynnösten välinen vähimmäisetäisyys pienenee 1 metristä 0,90 metriin.

Tarkistuksella pyritään lisäämään viiniköynnösten istutustiheyttä muuttamatta rivien välistä etäisyyttä.

Lisäksi on vahvistettu erityismääräys, joka koskee kaltevuudeltaan yli 10 prosentin rinteillä olevia viiniköynnöksiä. Tällöin köynnösten välinen etäisyys saa olla pienimmillään 0,80 metriä.

Lisäyksellä otetaan huomioon jyrkille rinteille tehtävät istutukset, jotka edellyttävät erilaista istutustapaa (istutus rinteiden suuntaisesti eikä kohtisuoraan rinnettä vasten).

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa on muutettu.

4. Leikkaus

Leikkausäännöt on yhdenmukaistettu Loiren laakson Anjou Saumurin alueen nimitysten tasolla.

Yhdenmukaistamisen tavoitteena on parantaa toimijoiden tietämystä ja yksinkertaistaa valvontaa. Tarkistuksella lisätään viininviljelijöiden mahdollisuuksia mukautua hallajaksoihin, joita esiintyy yhä myöhemmin.

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa on muutettu.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteyttä muutetaan viittaamalla vuoden 2018 sijasta vuoteen 2021 ja päivittämällä kuntien määrä kuntaliitosten jälkeen.

Yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa on muutettu.

6. **Merkinnät**

Valinnaisia ilmaisuja koskevaa sääntelykehystä on selkeytetty.

Yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa on muutettu.

7. **Siirtymätoimenpiteet**

Poistetaan siirtymätoimenpiteet, joiden soveltamisaika on päättynyt.

Lisätään siirtymätoimenpide niitä kuntia varten, joiden viljelylohkojen rajaaminen hyväksyttiin marraskuussa 2020.

Nämä muutokset eivät aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

8. **Toimitukselliset muutokset**

Tuote-eritelämään on tehty useita muutoksia sanamuotoon.

Nämä muutokset eivät aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

9. **Valvontaelintä koskevat tiedot**

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

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Crémant de Loire

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

5. Laatuohuviini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Ominaisuudet*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat valkoisia tai vaaleanpunaisia (rosee) laatuohuviinejä. Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia. Väkevöimättömän cuvéen todellinen alkoholipitoisuus on enintään 12 tilavuusprosenttia ja käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on enintään 24 grammaa litraa kohden. Väkevöidyn cuvéen käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on käymisen jälkeen alle 5 grammaa litraa kohden. Cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 11,6 tilavuusprosenttia. Hiilidioksidin ylipaine mitattuna 20 °C:n lämpötilassa on ennen sakan poistamista viinistä vähintään 4 baaria, ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus on sakan poistamisen jälkeen enintään 150 milligrammaa litraa kohden. Haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia. Viinin kokonaisalkoholipitoisuus on toisen käymisen jälkeen ja ennen expedition-luoksen lisäämistä ja puristemehun väkevöinnin yhteydessä enintään 13 tilavuusprosenttia. Kokonaishappopitoisuus ja haihtuvien happojen pitoisuus ovat yhteisön sääntelyn mukaisia.

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

2. Kuvaus

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Crémant de Loire -viinit ovat pääosin valkoisia ja pieniltä osin vaaleanpunaisia (rosee) kuohuviinejä. Viini poreilee tasaisesti, ja kuplaketjut muodostuvat hienojakoisista ja pitkäkestoisista kuplista. Viinin tuoksussa on usein valkoisten kukkien aromeja sekoittuneena hedelmäisiin vivahteisiin, muun muassa persikan tai aprikoosin. Hienossa ja harmonisessa maussa raikas tuntuma yhdistyy suurenmoisella tavalla makeuteen.

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

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1. Istutusitiheys – etäisyydet (1)

Viljelykäytäntö

- a) Tarkistetun alkuperänimityksen "Anjou" maantieteellisellä alueella sijaitsevat viinitarhat: – Viiniköynnösten istutusitiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava alle 0,90 metriä. Viinitarhat, joissa köynnösten välinen etäisyys samalla rivillä on alle kuin 0,90 metriä mutta vähintään 0,80 metriä ja joiden kaltevuus on yli 10 prosenttia, voivat käyttää sadostaan tarkistettua alkuperänimitystä. – Jos viiniköynnösten istutusitiheys on alle 4 000 köynnöstä hehtaarilla mutta vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla, viinitarhan sadosta voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä edellyttäen, että noudatetaan tuote-eritelmässä vahvistettuja erityismääräyksiä, jotka koskevat sidontasääntöjä ja lehvistön korkeutta. Tällaisissa viinitarhoissa köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 3 metriä ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava alle 1 metriä.

2. Istutustiheys – etäisyydet (2)

Viljelykäytäntö

- b) Tarkistetun alkuperänimityksen ”Touraine” maantieteellisellä alueella sijaitsevat viinitarhat: Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 500 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,10 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava alle 0,90 metriä.
- c) Tarkistetun alkuperänimityksen ”Cheverny” maantieteellisellä alueella sijaitsevat viinitarhat: Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 500 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,10 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava 0,90–1,20 metriä.

3. Viiniköynnösten sitomista koskevat säännöt

Viljelykäytäntö

- Tarkistetun alkuperänimityksen ”Anjou” maantieteellisellä alueella sijaitsevat viinitarhat: Sidotun lehvistön korkeus on vähintään 0,6 kertaa köynnösrivien välinen etäisyys. Sidotun lehvistön korkeus mitataan lehvistön alarajasta, jonka on oltava vähintään 0,40 metriä maan yläpuolella, ja lehtileikkauksen ylärajasta, jonka on oltava vähintään 0,20 metriä ylimmän sidontalangan yläpuolella. Viinitarhoissa, joissa viiniköynnösten istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä hehtaarilla mutta vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla, on lisäksi noudatettava seuraavia sidontasääntöjä: Sidontapaalun vähimmäiskorkeus maanpinnasta on 1,90 metriä. Lankoja laitetaan sidontaan neljään tasoon. Ylimmän langan vähimmäiskorkeus maasta on 1,85 metriä.
- Tarkistettujen alkuperänimitysten ”Touraine” ja ”Cheverny” maantieteellisellä alueella sijaitsevat viinitarhat: Sidotun lehvistön korkeus on vähintään 0,6 kertaa köynnösrivien välinen etäisyys. Sidotun lehvistön korkeus mitataan lehvistön alarajasta, jonka on oltava vähintään 0,30 metriä maan yläpuolella, ja lehtileikkauksen ylärajasta, jonka on oltava vähintään 0,20 metriä ylimmän sidontalangan yläpuolella.

4. Leikkaussäännöt

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan joko matalaleikkauksena, pitkänä juoksijaleikkauksena tai yhdistettynä juoksija- ja kannusleikkauksena.

Chenin B, Grolleau N, Grolleau Gris G, Orbois B ja Pineau d’Aunis N: Viiniköynnökset leikataan siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua. Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että köynnökseen jätetään enintään 4 lisäsilmua, edellyttäen, että 11 tai 12 lehden (erilliset nuput) fenologisessa vaiheessa köynnöksessä on enintään 12 oksaa, jotka tuottavat satovuonna hedelmää.

Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B ja Pinot Noir N: Viiniköynnökset leikataan siten, että köynnökseen jää enintään 14 silmua. Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että köynnökseen jätetään enintään 4 lisäsilmua, edellyttäen, että 11 tai 12 lehden (erilliset nuput) fenologisessa vaiheessa köynnöksessä on enintään 14 oksaa, jotka tuottavat satovuonna hedelmää.

5. Kastelu

Viljelykäytäntö

Kastelu on kielletty.

6. Korjuu

Viljelykäytäntö

Viini valmistetaan käsin poimituista rypäleistä. Rypäleleikkurin käyttö on kielletty.

Rypäleet kuljetetaan säiliöissä, jotka eivät ole tiiviitä. Säiliön on oltava sivuiltaan enintään 1,20 × 1,20 metriä, ja rypäleitä saa olla enintään 0,40 metrin paksuisena kerroksena. Rypäleiden keruun ja niiden puristuksen väliaika saa olla enintään 24 tuntia.

7.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

- a) Cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 11,6 tilavuusprosenttia. Viinin kokonaisalkoholipitoisuus on toisen käymisen jälkeen ja ennen expedition-liuoksen lisäämistä ja puristemehun väkevöinnin yhteydessä enintään 13 tilavuusprosenttia.
- b) Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava yhteisön tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.
- c) Puristuslaitosten on täytettävä sadon vastaanottoa, viininpuristimia ja puristuksen toteutusta, viininpuristimien täyttöä, puristemehun fraktiointia ja hygieniä koskevat tuote-eritelmässä asetetut kriteerit.

Rypäleet kaadetaan puristimeen kokonaisina. Cuvée saadaan puristamalla enintään 100 litraa rypälemehua 150 kilogrammasta rypäleitä.

5.2. Enimmäistuotokset

1.

80 hehtolitraa/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Kaikki tuotantovaiheet tehdään maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavat kunnat:

- Deux-Sèvresin departementti: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (ainoastaan liitoskunnan Oiron alue), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (ainoastaan liitoskuntien Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde ja entisen kunnan Thouars alue), Tourtenay, Val en Vignes (ainoastaan liitoskuntien Bouillé-Saint-Paul, Cersay ja Saint-Pierre-à-Champ alue);
- Indre-et-Loiren 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-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (ainoastaan liitoskunnan Langeais alue), Larçay, Lémeré, Lerne, 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, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétret, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;
- Loir-et-Cher departementti: Angé, Blois, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Le Controis-en-Sologne, Cormeray, Couddes, Couffy, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard Val de Cher, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Valencisse (ainoastaan liitoskuntien Chambon-sur-Cisse et Molineuf alue), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (ainoastaan liitoskunnan Chouzy-sur-Cisse alue), Veuzain-sur-Loire (ainoastaan liitoskunnan Onzain alue), Vineuil;

- Maine-et-Loiren departementti: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (ainoastaan liitoskuntien Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire ja Vauchrétien alue), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ainoastaan liitoskuntien Chanzeaux, La Jumellière ja Valanjou alue), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (ainoastaan liitoskuntien Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ja Le Thoueil alue), Huillé-Lézigné (ainoastaan liitoskunnan Huilléa lue), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ainoastaan entisen kunnan Ingrandes alue), Jarzé Villages (ainoastaan liitoskunnan Lué-en-Baugeois alue), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (ainoastaan liitoskuntien La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ja Saint-Laurent-du-Mottay alue), Mazé-Milon (ainoastaan liitoskunnan Fontaine-Milon alue), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (ainoastaan liitoskuntien Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré ja La Varenne alue), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (ainoastaan liitoskunnan Villevêque alue), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay;
- Viennen departementti: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénoize, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay ja Les Trois-Moutiers.

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua Institut national de l'origine et de la qualité -laitoksen internet-sivustolla.

7. Viininvalmistuksessa käytettävä rypälelajike tai -lajikkeet

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Grolleau N

Grolleau Gris G

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot Noir N

8. Viinin/viinien kuvaus

8.1.

a) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Maantieteellinen alue levittäytyy aaltoilevalle tasangolle, joka vastaa geologisesti Massif armoricain -vuorijonon ulokkeiden primaarisia muodostumia ja myöhempiä mesotsooisien kauden muodostumia sekä vähemmässä määrin Pariisin altaan lounaisreunan tertiäärikauden muodostumia. Maantieteellinen alue reunustaa Loirea ja sen sivujokia (Vienne, Indre ja Cher) noin 200 kilometrin matkalla. Vuonna 2021 se ulottui 246 kunnan alueelle, ja niistä eräät ovat tunnettuja linnoistaan.

Viininviljelyä varten rajatun alueen maaperä on länsiosassa liusketta tai saviliusketta ja itäosassa savea ja kalkkikiveä (cenomanum-, turonia-, senon- ja eoseenikausilta). Kaikkialla maaperän erityispiirteitä ovat kohtuulliset ja käyttökelpoiset vesivarannot sekä hyvä läpäisevyys.

Turonia-vaiheen geologinen merkitys on olennainen. Tältä ajalta on peräisin tufakivi, jota on louhittu lukuisista louhoksista ja josta on rakennettu Loiren linnat. Kiveä on yleisemminkin hyödynnetty alueen koko rakennuskannassa, ja käyttö on jättänyt jälkeensä lukemattomia onteloita. Louhoksista on tullut luolia, joiden lämpötila ja kosteuspitoisuus ovat vakioita ja jotka soveltuvat mainiosti sienten viljelyyn ja viinin varastointiin.

Ilmasto on valtamerellinen tietyin erityispiirtein. Itäisellä reunalla, joka on Solognen viininviljelyaluetta, ilmastovaikutus on mannermaisempi ja vuotuinen sademäärä hieman suurempi kuin muissa maantieteellisen alueen osissa eli noin 550–650 millimetriä. Lännessä valtamerellinen vaikutus on voimakkain, lämpötilat ovat säännöllisiä, talvet ovat leutoja ja kesän helteet kohtalaisia. Itään päin mentäessä lämpötilaerot sitä vastoin pyrkivät kasvamaan. Loiren ja sen sivujokien vesistöllä on tässä yhteydessä lämpötilaa säätelevä tehtävä.

b) *Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät*

Viininviljelyllä on suhteellisen pitkä historia, joka nivoutuu alueella vahvasti vaikuttaneiden lukuisten luostarien kehitykseen. Gregorius Toursilainen kertoo teoksessaan *Historia Francorum*, että tällä seudulla viininviljely oli 500-luvulla levinnyt laajalle ja että lintujen karkottamiseksi viiniköynnöksistä rypäleiden kypsymisaikaan käytettiin kalistimia. Viininviljely nousi täyteen kukoistukseen 1600- ja 1700-luvuilla hollantilaisten kehittämän kaupan ansiosta. Hollantilaisilla oli merkittävä laivasto ja he käyttivät Loirea hankintojen tekemiseen. He ostivat varsinkin valkoviinejä Ponts-de-Céstä, Saumurista ja Vouvrasta ja loivat siten laatuviineille markkinoita ”merillä”.

Kuohuviinien valmistus aloitettiin 1800-luvun alussa, ja se perustuu siihen historialliseen toteamukseen, että rypälelajikkeesta Chenin B valmistetuilla Saumurin viineillä oli mahdollista käynnistää toinen käyminen. Tietoisena tästä erikoispiirteestä ja hämmästyttävästä samankaltaisuudesta Champagnen viinien kanssa Jean-Baptiste Ackerman kehitti kuohuviini tuotantoa perinteisellä menetelmällä jo hyvin varhain, vuodesta 1811. Angers'n teollisuusmessuilla esillä olleiden tuotteiden tarkastelusta vastannut valiokunta totesi vuonna 1838: ”Nämä viinit ovat täydellisen kirkkaita ja läpikuultavia, ja kuohu on valkoista, eloisaa ja helmeilevää... On siis osoitettu, että meillä voidaan tehdä viinejä, jotka vetävät vertoja Champagnen viineille.”

Näistä ensimmäisistä tuloksista syntyi alle puolessa vuosisadassa kilpailua, joka sai lukuisat yrittäjät toimimaan valiokunnan kannustuksen mukaisesti. Suuret viinivalmistustalot (Grandes Maisons) syntyivät: Veuve Amiot, Bouvet-Ladubay, Langlois-Château ja Monmousseau. Tufan louhimisesta syntyneistä onteloista tuli suosituimpia paikkoja kuohuviinien valmistukseen. Käytäviä koverrettiin jopa pelkästään pullojen varastointia varten. Kuohuviinien valmistajille avautui uusia kaupallisia mahdollisuuksia vuosina 1845–1875 ranskalaisten elintason nousun myötä ja rautateiden kehittymisen ansiosta. Vuonna 1874 alueelta toimitettiin 4 miljoonaa pulloa kaikkialle Eurooppaan, ja 1900-luvulla Loiren laakson kuohuviinien maine kasvoi suurin harppauksin.

Tarkistettu alkuperänimitys ”Crémant de Loire” tunnustettiin asetuksella 17. lokakuuta 1975. Tuottajat olivat jo kauan osoittaneet olevan perusteltua vaalia raaka-ainetta kuohuviinien valmistuksessa, ja asetuksessa vahvistettujen tuotantosääntöjen myötä tuottajat osoittivat sitoutuneensa rypäleiden keräämiseen käsin, niiden puristamiseen kokonaisina, hellävaraiseen puristukseen sekä tärkeään kypsytyksjaksoon vaakatasossa (”sur lattes”).

Vuonna 2009 vuosituotanto oli 13 miljoonaa pulloa.

8.2.

2. *Tietoja tuotteen laadusta ja ominaispiirteistä*

Crémant de Loire -viinit ovat pääosin valkoisia ja pieniltä osin vaaleanpunaisia (rosee) kuohuviinejä. Viini poreilee tasaisesti, ja kuplaketjut muodostuvat hienojakoisista ja pitkäkestoisista kuplista. Viinin tuoksussa on usein valkoisten kukkien aromeja sekoittuneena hedelmäisiin vivahteisiin, muun muassa persikan tai aprikoosin. Hienossa ja harmonisessa maussa raikas tuntuma yhdistyy suurenmoisella tavalla makeuteen.

3. Syy- ja seuraussuhteet

Viininviljely on kehittynyt Loiren vesistön vaikutuspiirissä lähes 200 kilometrin matkalla. Maantieteellisen alueen ilmaston paikallisten vaihteluiden ja erittäin monimuotoisten maaperäolosuhteiden ansiosta tuottajat ovat voineet istuttaa niitä vastaavia eri rypälelajikkeita. Monimuotoisella viininviljelyllä on huomattavia etuja cuvée-sekoitusten valmistuksessa.

Koska erityisesti Chenin B -rypälelajikkeesta saaduilla viineillä on taipumusta toiseen käymiseen, varsinkin Saumurin ja Vouvrain tuottajat oppivat hallitsemaan luontaista toista käymistä pullossa. Menestykseensä luottaen ja tietoisina maineikkaan tuotteen valmistamisesta he havaitsivat ja kehittivät tekniikoita, joilla varmistetaan moitteeton laatu. Tufakiveen koverretut luolat olivat tuolloin tekijä, joka suosi näiden viinien valmistusta, sillä siihen tarvitaan laajoja tasalämpöisiä varastointi- ja käsittelytiloja.

Sadonkorjuuseen ja erityisesti rypälesadon kuljettamiseen liittyvien tuotantoedellytysten tavoitteena on varmistaa rypäleiden eheys puristusvaiheeseen saakka ja rajoittaa siten hapettumista. Tuotetun rypälemehun laatu ja läpinäkyvyys taataan puristamalla rypäleet siistissä ympäristössä asianmukaisin välinein noudattamalla sääntöjä, joissa määritetään käytettävän rypälesadon painon ja saatavan puristemehun määrän tarkka suhde. Kuohuviinien valmistajat luottavat jo yli sadan vuoden ajalta koottuun kokemukseen, ja he hallitsevat läpikotaisin cuvéen koostamiseen tarvittavan taitotiedon. Viini saa pitkän kypsytysjakson ansiosta sille ominaiset aromit, monivivahteisuuden ja hienostuneisuuden.

Anjoulainen viininviljelijä sanoi 1980-luvulla: "Crémant de Loire" syntyy nykyaikaisin menetelmin, joilla kunnioitetaan perinnettä." Sekä kotimaan markkinoille että vientiin tarkoitettun valkoisen tai vaaleanpunaisen kuohuviinin maine on nyt Loiren laaksossa ylittämätön ja kasvaa edelleen.

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

Merkinnät

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

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

Tarkistetun alkuperänimityksen nimeä voidaan täydentää maantieteellisellä nimityksellä "Val de Loire". Maantieteellinen nimitys kirjoitetaan kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa niistä kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Tarkistetun alkuperänimityksen nimi on merkitty siihen osaan korkkia, joka on pullon kaulan sisällä.

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

— Kyseessä on kiinteistörekisterialue.

— Paikka on mainittu sadonkorjuuilmoituksessa.

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

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Viinin valmistustapana on toinen käyminen lasipulloissa.

Pullotus lasipulloihin, joissa toinen käyminen toteutetaan, on tehtävä sadonkorjuuta seuraavasta 1. päivästä joulukuuta alkaen.

Viiniä on kypsytettävä pulloissa pohjasakkoineen vähintään yhdeksän kuukautta.

Viini valmistetaan ja pidetään kaupan pulloissa, joissa toinen käyminen on toteutettu, lukuun ottamatta viiniä, joka myydään enintään 37,5 senttilitran tai yli 150 senttilitran vetoisissa pulloissa.

Viiniä saa myydä kuluttajille vähintään 12 kuukauden kypsytyksajan jälkeen pullotuspäivästä laskettuna.

Linkki eritelmään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fbd01859-710c-4b01-bc35-12c58579e127

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

(2023/C 49/15)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Côtes du Jura”

PDO-FR-A0155-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 10.11.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Maantieteellinen alue

Tuote-eritelmän I luvun IV kohdan 1 alakohdassa korvataan ilmaus ”on suoritettava” ilmauksella ”toteutetaan” ja lisätään ilmauksen ”seuraavien Juran departementin kuntien alueella” perään ilmaus ”vuoden 2021 virallisen geokoodin mukaan”.

Kyseisen toimituksellisen muutoksen ansiosta maantieteellisen alueen yhteydessä voidaan viitata INSEEn julkaiseman virallisen geokoodin vuonna 2021 voimassa olevaan versioon. Näin voidaan varmistaa maantieteellisen alueen määrittely oikeudellisesti.

Maantieteellisen alueen muodostavien kuntien luettelo sekä kuntien nimet on päivitetty maantieteellisen alueen rajoja muuttamatta, jotta on voitu ottaa huomioon tapahtuneet hallinnolliset muutokset, sellaisina kuin ne täsmennetään virallisessa geokoodissa.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

Lisätään myös IV kohdan 1 alakohtaan virke, jossa kerrotaan, että INAO:n verkkosivustolla on saatavilla maantieteelliseen alueeseen liittyviä kartta-asiakirjoja.

2. Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Lisätään tuote-eritelmän I luvun IV kohdan 3 alakohtaan sanan ”muodostuu” jälkeen ilmaisu ”vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella”.

Tämän toimituksellisen muutoksen ansiosta välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen yhteydessä voidaan viitata INSEEn julkaiseman virallisen geokoodin vuonna 2021 voimassa olevaan versioon.

Lisäämällä kyseinen viittaus varmistetaan oikeudellisesti välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen määrittely.

Välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen muodostavien kuntien luettelo sekä kuntien nimet on päivitetty kyseisen alueen rajoja muuttamatta tapahtuneiden hallinnollisten muutosten huomioon ottamiseksi.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Viiniköynnöslajikkeet

Tuote-eritelmän I luvun V kohdan 1 alakohtaan on lisätty sopeutumista edesauttavat lajikkeet Aligoté B, Chenin B, Enfariné B, Gringet B Marsanne B, Roussane B, Sacy B, Béclan N, Franc Noir de Haute-Saône N ja Gamay N seuraavien viinien köynnöslajikkeisiin:

- Hiilihapottomat valkoviinit: Aligoté B, Chenin B, Enfariné N, Gringet B, Marsanne B, Roussane B ja Sacy B;
- Hiilihapottomat puna- ja roseeviinit: Béclan N, Enfariné N, Franc Noir de Haute-Saône N ja Gamay N;
- Hiilihapottomat viinit, jotka voivat saada merkinnän ”vin jaune” (”keltainen viini”): Enfariné N ja Gringet B.

Tuotteiden alkuperää ja laatua valvovan kansallisen laitoksen (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) toimivaltainen kansallinen komitea on päättänyt sallia nimityksille, joiden osalta sitä haetaan, sellaisten lajikkeiden käyttöönoton, jotka edesauttavat sopeutumista ilmastonmuutokseen tai viljelmiä suojaavien tuotteiden käyttöön kohdistuviin yhteiskunnallisiin odotuksiin.

Näistä viinirypälelajikkeista, joista osa on peräisin Juran alueelta, voi olla hyötyä, kun ilmasto lämpenee. Jotkin lajikkeista ovat myöhäisiä ja mahdollistavat sopeutumisen hallan vaaraan, toiset taas tuovat hapokkuutta ja antavat näin mahdollisuuden jalostaa tasapainoisia viinejä. Nämä lajikkeet ovat vähintään yhtä vastustuskykyisiä taudinaiheuttajille kuin lajikkeet, jotka on jo hyväksytty käytettäväksi tällä nimityksellä varustetuissa viineissä. Näiden lajikkeiden käyttöönotolla pyritään lisäksi tuomaan entistä vahvemmin esiin nimityksellä varustettujen viinien erityispiirteitä.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Lajikkeiden osuutta viinitilalla koskevat säännöt

Tuote-eritelmän I luvun V kohdan 2 alakohtaan lisätään määräys, jossa täsmennetään, että sopeutumisen edesauttamiseksi käytettävien lajikkeiden osuus saa olla enintään 5 prosenttia viinitilan viiniköynnöslajikkeista ja että tämä pätee kaikilla viljelylohkoilla, joilla tuotetaan SAN-viiniä.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Leikkaussäännöt

Tuote-eritelmän I luvun VI kohdan 1 alakohdan b alakohdassa olevia viiniköynnösten leikkuuta koskevia määräyksiä muutetaan sopeutumisen edesauttamiseksi käytettävien lajikkeiden huomioon ottamiseksi.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

6. Viinitarhan viljely-ympäristön yleinen tila

Viininviljelyn ympäristövaikutusten rajoittamiseksi tuote-eritelmän I luvun VI kohdan 1 alakohdan f alakohdassa täsmennetään, että synteettisiä typpipitoisia mineraalilannoitteita saa käyttää enintään 40 yksikköä hehtaarilla vuodessa.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. Muut viljelykäytännöt

Tuote-eritelmän I luvun VI kohdan 2 alakohdassa täsmennetään, että fyysisen ja biologisen ympäristön ominaispiirteiden säilyttämiseksi viljelylohkoilla, joiden kaltevuus on yli 15 prosenttia, kylvettyjen tai luontaisten kasvien hoito toteutetaan vähintään joka toisessa rivivälissä mekaanisin tai manuaalisin keinoin. Tällä määräyksellä korvataan rivien pituutta koskeva rajoitus viljelylohkoilla, joiden kaltevuus on yli 15 prosenttia.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. Rypäleiden korjuu

Poistetaan tuote-eritelmän I luvun VII kohdan 1 alakohdan a alakohdasta määräys, joka koskee rypäleiden korjuun alkamisajankohdan määrittystä. Tämä määräys poistetaan, koska tuote-eritelmässä ilmoitetaan rypäleiden vähimmäis-sokeripitoisuudet niiden korjuuhetkellä, mikä antaa toimijoille mahdollisuuden korjata rypäleet kulloisenkin vuoden erityispiirteiden ja maantieteellisen asemansa mukaan.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. Tuotos

Tuote-eritelmän I luvun VIII kohdan 2 alakohdan a alakohdassa hiilihapottomien valkoviinien enimmäistuotos nostetaan 72 hehtolitrasta hehtaaria kohden 78 hehtolitran hehtaaria kohden. Tämän muutoksen ansiosta viininviljelijät pääsevät hyötymään tuottoisista vuosista tilanteessa, jossa keskimääräiset tuotantomäärät pienenevät.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa "Enimmäistuotokset".

10. Rypälelajikkeiden sekoittaminen

Tuote-eritelmän I luvun IX kohdan 1 alakohdan a alakohdassa täsmennetään, että sopeutumisen edesauttamiseksi käytettäviä lajikkeita saa yhdessä tai erikseen olla enintään 10 prosenttia lopullisesta viinisekoituksesta.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. Liikkuminen valtuutettujen varastonpitäjien välillä

Poistetaan tuote-eritelmän I luvun IX kohdan 5 alakohdan b alakohta, joka koskee ajankohtaa, jolloin viinit lasketaan liikkeelle valtuutettujen varastonpitäjien välillä.

Ajankohta, josta alkaen viinit voivat liikkua valtuutettujen varastonpitäjien välillä, poistetaan, jotta mahdollistetaan varhain kypsyyvien viinien kuljetukset erityisesti kaupan alan toimijoille.

Muutetaan IX kohdan 5 alakohdan otsikkoa poistamalla sanat "tuotteiden liikkumista ja".

Poistetaan IX kohdan 5 alakohdan a alakohdan otsikko.

Nämä tuote-eritelmän muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tuote-eritelmän I luvun X kohdan 3 alakohdasta poistetaan ilmaus "rivien pituuden rajoittaminen". Tämä muutos on yhdenmukainen tuote-eritelmän I luvun VI kohdan 2 alakohdan kohtaan "Muut viljelykäytännöt" tehdyn muutoksen kanssa.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa "Yhteys maantieteelliseen alueeseen".

13. Ilmoitusvelvollisuudet

Tuote-eritelmän II luvun I kohdan 2 alakohdassa muutetaan haettuja määriä koskevan ilmoituksen viimeistä jättöpäivää, jotta se on linjassa sadonkorjuu-ilmoituksen viimeisen jättöpäivän kanssa.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

14. Tärkeimmät tarkastettavat kohdat ja arviointimenetelmät

Muutetaan tuote-eritelmän III luvun I kohdassa tärkeimpiä tarkastettavia kohtia koskevaa taulukkoa uusien toimitussääntöjen huomioon ottamiseksi.

Nämä tuote-eritelmän muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

15. Viittaus valvontaelimeen

Tuote-eritelmän III luvun II kohdassa on päivitetty asianomaisen kohdan ensimmäisessä alakohdassa mainittu valvontaelimen osoite.

Toinen alakohta, jossa on viitattu valvontaelimeen, on poistettu tuote-eritelmän tämän osan uusien toimitussääntöjen noudattamiseksi.

Kolmatta alakohtaa on muutettu ja neljäs alakohta on poistettu uusien toimitussääntöjen mukaisesti.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Côtes du Jura

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

15. Kuivuneista rypäleistä valmistettu viini

4. Viinin/viinien kuvaus

1. *Hiilihapottomat valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Pääasiallinen tuote on kuiva valkoviini, joka valmistetaan valtaosin rypälelajikkeista Chardonnay B ja Savagnin B. Erittäin raikkaassa aromikirjossa ovat useimmiten kantavina mineraaliset, piikivimäiset ja hedelmäiset vivahteet. Valkoviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia, ja väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 14 tilavuusprosenttia. Pakkaamisen ja kuluttajamarkkinoille saattamisen vaiheessa viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään 3 grammaa litraa kohden.

Muut analyttiset ominaisuudet vahvistetaan unionin lainsäädännössä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

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

2. *Hiilihapottomat puna- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Puna- ja roseeviinit ovat aromeiltaan erittäin moniulotteisia. Rypälelajike Poulsard N antaa viineille niille omaleimaisen kirkkaan rubiinipunaisen sävyn ja tuo niihin hedelmäisiä aromeja. Kun tuotannossa käytetään Pinot Noir N -lajiketta, väri on tummempi ja makuvivahteista tulevat mieleen punaiset marjat. Kun käytetään Trousseau N -lajiketta, viinit ovat tanniinisia ja usein värikylläisiä ja niissä on yleensä eläimiin viittaavia vivahteita. Kun punaviinejä (tai

roseeviinejä) kypsytetään, makuun kehittyy yleensä aluskasvillisuuden, kasvumaan ja sienten vivahteita. Puna- ja roseeviiniin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia. Väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 13,5 tilavuusprosenttia. Pakkaamisen ja kuluttajamarkkinoille saattamisen vaiheessa punaviiniin omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litraa kohden. Pakkaamisen ja kuluttajamarkkinoille saattamisen vaiheessa viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään 3 grammaa litraa kohden.

Muut analyttiset ominaisuudet vahvistetaan unionin lainsäädännössä.

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

3. Perinteisellä merkinnällä "vin de paille" ("olkiviini") varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Perinteisellä merkinnällä "vin de paille" ("olkiviini") varustettu viini on väkevä viini, johon kehittyy luumua tai sokerilla säilöttyä appelsiinia muistuttavia kandeerattujen hedelmien aromeja tai hunaja-aromeja. Aromit ja maut vaihtelevat paitsi niiden alkuperän mukaan myös viinin valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden ja kunkin tuottajan tai kellarimestarin taitotiedon mukaan. Perinteisellä merkinnällä "vin de paille" varustettujen viinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 14 tilavuusprosenttia, ja niiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 19 tilavuusprosenttia. Merkinnällä "vin de paille" varustetuissa viineissä haihtuvien happojen pitoisuus on pakkaamisen ja kuluttajamarkkinoille saattamisen vaiheessa alle 25 milliekvivalenttia litrassa.

Muut analyttiset ominaisuudet vahvistetaan unionin lainsäädännössä.

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

4. Merkinnällä "vin jaune" ("keltainen viini") varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Merkinnällä "vin jaune" ("keltainen viini") varustetun viinin ominaispiirteitä ovat ennen kaikkea sen jäljittelemätön ja moniulotteinen, sherrymäinen ominaismaku ("goût de jaune"). Ominaismaussa on sherryhiivan, pähkinän, omenan, kandeerattujen hedelmien ja mausteiden vivahteita. Viinin väri on kauniin kullanruskea. Merkinnällä "vin jaune" varustettujen viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia. Pakkaamisen ja kuluttajamarkkinoille saattamisen vaiheessa viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään 3 grammaa litraa kohden.

Muut analyttiset ominaisuudet vahvistetaan unionin lainsäädännössä.

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

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1.

Viljelykäytäntö

– Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 5 000 köynnöstä hehtaarilla, paitsi silloin, kun on kyse pengermille istutettavista viiniköynnöksistä. Kun on kyse viiniköynnöksistä, joita ei istuteta pengermille, ja pengerviljelmistä, joissa on vähintään kaksi viiniköynnösrivää, kunkin köynnöksen enimmäispinta-ala on kaksi neliometriä. Tämä pinta-ala saadaan kertomalla rivien väliset etäisyydet samalla rivillä olevien köynnösten välisellä etäisyydellä. Näiden viiniköynnösten rivien välinen etäisyys saa olla enintään kaksi metriä.

— Sallittuja ovat ainoastaan yksin- tai kaksinkertainen Guyot-leikkaus ja matalaleikkaus (Royat-leikkaus);

— Kun kasvatetaan lajikkeita Chardonnay B, Poulsard N, Savagnin B, Trousseau N, Aligoté B, Chenin B, Enfariné N, Gringet B, Marsanne B, Roussane B, Sacy B, Béclan N, Franc Noir de Haute-Saône N et Gamay N, silmujen enimmäismäärä on 20 silmua köynnöstä kohden ja 1 20 000 silmua hehtaaria kohden. Yksin- tai kaksinkertaisessa Guyot-leikkauksessa satoversoon jätetään enintään 10 silmua ja lisäksi jätetään enintään kaksi kaksisilmuista kannusversoa.

— Kun kasvatetaan lajiketta Pinot Noir N, silmujen enimmäismäärä on 80 000 silmua hehtaarilla. Yksin- tai kaksinkertaisessa Guyot-leikkauksessa satoversoon jätetään enintään 8 silmua ja lisäksi jätetään enintään kaksi kaksisilmuista kannusversoa.

— Viinit, jotka voivat saada perinteisen merkinnän ”vin de paille”, valmistetaan käsin useassa eri vaiheessa korjatuista rypäleistä.

2.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen puna- ja roseeviineillä enintään 13,5 tilavuusprosenttia ja valkoviineillä enintään 14 tilavuusprosenttia.

Viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö yksinään tai valmisteissa olevina sekoituksina on kielletty roseeviinien valmistuksessa. Puupalasten käyttö on kielletty kaikkien viinien osalta. Vettä poistavia väkevöintimenetelmiä on sallittua käyttää rypäleen puristemehuun punaviinien valmistuksessa. Osittaisen tiivistämisen enimmäismääräksi on asetettu 10 prosenttia. Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava yhteisön tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

5.2. Enimmäistuotokset

1. *Hiilihapottomat valkoviinit*

78 hehtolittraa hehtaaria kohden

2. *Hiilihapottomat puna- ja roseeviinit*

66 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Merkinnällä "vin de paille" ("olkiviini") varustetut viinit

20 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleiden korjuu ja viiniytys sekä viinien valmistus ja kypsytytys toteutetaan seuraavien Juran departementin kuntien alueella vuoden 2021 virallisen geokoodin mukaan: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort-Orbagna, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (ainoastaan entistä kuntaa Saint-Laurent-la-Roche vastaava alue), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétrou-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal (ainoastaan entistä kuntaa Trenal vastaava alue), Les Trois-Châteaux, Vadans, Val-Sonnette (ainoastaan entisiä kuntia Grusse, Vercia et Vincelles vastaava alue), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.

Maantieteellisen alueen kattavat kartta-asiakirjat ovat saatavilla INAO:n verkkosivustolla.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Chardonnay B

Pinot Noir N

Poulsard N – Ploussard

Savagnin Blanc B

Trousseau N

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Kuvaus yhteyden kannalta merkityksellisistä luontoon liittyvistä tekijöistä*

Nimityksen "Côtes du Jura" maantieteellinen alue on osa Revermontin luonnonaluetta, jonka rajana on

— idässä Juravuoriston ensimmäinen kalkkikivitasanne, jonka keskikorkeus on 550 metriä,

— lännessä tasanko Bressen hautavajoaman itäisellä reunalla.

Viininviljelyalue sijaitsee 80 kilometriä pitkällä ja 2–5 kilometriä leveällä suurimmaksi osaksi länteen viettävällä epäyhtenäisellä alueella 300–450 metrin korkeudessa.

Alueella on mutkikas ketju pohjois-eteläsuuntaisia kukkuloita, jotka ovat alueen pääylänköä alempana 50–100 metrin korkeudessa ja joiden lomassa on samansuuntaisia alanteita. Tämä maaston luonne on suorassa yhteydessä siihen, että Jura työntyi Bressen seudulle Alppien kohoamisen yhteydessä:

- Suora pääylänkö on Juravuoriston ensimmäisen tasanteen reunalla ja koostuu geologisesti keskijurakauden kovasta kalkkikivikerroksesta, jonka alla on paksu kerros trias- ja liaskausten merkelij- ja saviainesta;
- Kukkulat ovat tasanteesta irronneita työntösiirrosten edellä liikkuneita palasia (työntölaattoja). Ne ovat yleensä pidempiä pohjois-eteläsuunnassa (2–3 kilometriä) kuin itä-länsisuunnassa (0,5–1 kilometriä). Nämä kalkkikivilaatat ovat kestäneet hyvin eroosiota, minkä ansiosta ne erottuvat yhä kohoumina maantieteellisen alueen maisemassa. Alanteissa pohjamaa on sen sijaan merkelimaata. Alanteiden maa-aines on peräisin alkujaan yli 200 metrin paksuisesta merkelikerroksesta, joka kulkeutui asteittain Bressen alueelle työntösiirroksessa.

Suurin osa rypäleiden korjuuseen rajatuista viljelylohkoista sijaitsee joko tasanteen reunalla ja sen juurella tasanteen metsäisen kielekkeen alapuolella tai vuoristoalueen juurella sijaitsevien kukkuloiden eniten valoa saavilla rinteillä.

Kalkkikiveä esiintyy kaikkialla. Tämä läpäisevä ja liukoinen kivilaji sopii erittäin hyvin viininviljelyyn ja erityisesti Juran alueen lajikkeille. Kalkkikivitasannetta reunustavilla kukkuloilla maaperä on melko monipuolista – maa-ainekseen on sekoittunut merkeliä, savimaata ja kalkkikiviainesta.

Maantieteellisellä alueella on viileä ja erittäin sateinen valtameri-ilmastoa, johon mannerilmasto vaikuttaa kuitenkin voimakkaasti: vuotuiset lämpötilat vaihtelevat voimakkaasti, keskilämpötila on 10,5 °C, kesällä on lämmintä ja kosteaa. Vuotuinen sademäärä on yli 1 000 millimetriä, ja sateita saadaan tasaisesti pitkin vuotta. Syksyt ovat kuitenkin yleensä varsin kuivia ja tuulisia.

8.2. Kuvaus yhteyden kannalta merkityksellisistä inhimillisistä tekijöistä

Juran alueella on harjoitettu viininviljelyä roomalaisten ajasta alkaen ja Juran viininviljelyalueesta on runsaasti mainintoja vuodesta 1000 lähtien. Ajanlaskumme ensimmäiseltä vuosisadalta peräisin olevassa Plinius nuoremman tekstissä mainitaan Séquanien – jolla nimellä aluetta aikoinaan kutsuttiin – kuuluisat viinit. Jean de Chalon laati vuonna 1272 viinien laadun säilyttämiseksi säännösten, joka koskee viiniköynnösten viljelyä Juran alueella.

1800-luvun lopulla departementissa oli 20 000 hehtaaria viiniköynnöksiä. Viinikirva aiheutti ankaria tuhoja Juran viininviljelyalueella 1800-luvun lopussa, ja 1900-luvulla se kärsi sodista ja talouskriiseistä, mutta viininviljely on elpynyt alueen tuottajien tahdosta ja heidän tekemiensä valintojen ansiosta.

Juran alueella viljeltyt lajikkeet ovat olleet käytössä jo useita vuosisatoja. Juran alueelle tyypilliset kolme lajiketta ovat Poulsard N, josta on kirjallisia mainintoja Juran alueelta vuodesta 1620, Trousseau N, josta on varmoja havaintoja Juran alueelta vuodesta 1732, ja Savagnin B, josta on havaintoja vuodesta 1717 alkaen. Viereiseltä Burgundin viininviljelyalueelta ovat peräisin seuraavat kaksi lajiketta: Juran alueella vuodesta 1717 käytetty lajike Chardonnay B ja lajike Pinot Noir N, jonka varhaisin kirjallinen maininta on vuodelta 1385 (nimellä "Savagnin Noir").

Valkoviinejä kypsytetään varsin kauan, jotta niiden aromaattiset erityisominaisuudet pystyvät kehittymään.

Merkinnällä "vin jaune" varustettujen viinien tuotanto on Juran alueen erityispiirre, jonka alkuperä on epäselvä. Juran tuottajat ovat määritelleet näiden viinien tuotantoon tiukat säännöt: tähän tarkoitukseen on valittu viinirypälelajike Savagnin B, tuotannossa on vaalittava endogeenisten mikrobikantojen luontaista kehittymistä, jonka seurauksena muodostuu viineille tyypillinen "huntu" ("voile"), ja kypsytyksessä ei saa käyttää täyttöviinejä. Rypäleet korjataan, kun ne ovat saavuttaneet optimaalisen kypsyyssasteen, ja sen jälkeen ne viinijätetään kuivaksi valkoviiniksi. Tämän jälkeen viiniä kypsytetään vähintään kuuden vuoden ajan tammitynnyrissä ilman, että viinitynnyriä tällä välin täytetään. Tämän pitkän kypsyttämisen aikana viinin pinnalle muodostuu luonnollisesti hiivahuntu. Se takaa kypsytyksen aikana viinin hallitun hapettumisen. Lopulta "keltainen viini" pakataan erityiseen 62 senttilitran pulloon, josta käytetään nimitystä "Clavelin".

Merkinnällä "vin de paille" varustettujen viinien tuotanto on niin ikään Juran alueen erikoisuus. Suurten sokeripitoisuuksien aikaansaamiseksi verraten kosteassa ja viileässä ilmastossa tuotannossa käytetään menetelmää, jossa valitut rypäletertut irrotetaan köynnöksestä ja niitä kuivataan vähintään kuuden viikon ajan. Tertut ripustetaan rautalankoihin, tai ne asetetaan pieniin rei'itettyihin laatikoihin tai seuloihin ja varastoidaan kuiviin ja ilmastoituihin mutta lämmittämättömiin rakennuksiin. Tämän jälkeen rypäleet puristetaan hitaasti, jolloin niistä saadaan hyvin vähän mehua. Menetelmä tuottaa hyvin sokeripitoisia puristemehuja, jotka käyvät hitaasti.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä "Côtes du Jura" varustettuja viinejä tuotettiin 526 hehtaarin alueella vuonna 2009: valkoviinejä tuotettiin vuodessa noin 12 800 hehtolitraa, puna- tai roseeviinejä noin 6 250 hehtolitraa, merkinnällä "vin jaune" varustettuja viinejä noin 600 hehtolitraa ja merkinnällä "vin de paille" varustettuja viinejä noin 450 hehtolitraa.

8.3. Syy- ja seuraussuhteet

Tarkistetulla alkuperänimityksellä "Côtes du Jura" varustettujen viinien erityispiirteet ovat ennen muuta yhteydessä rajattuihin viljelylohkoihin ja niiden (savea ja kalkkikiveä sisältävään) merkelipitoiseen maa-ainekseen, jonka peitteenä on kalkkikivipitoisia vyörysoraikkoja, mutta myös viinitarhojen kaltevuuteen ja ilmansuuntaan. Viinitarhojen maaperä on syvällä aina viileä, kun taas pinnalla paksut vyörysoraikot helpottavat maaperän lämpenemistä ja kuivumista. Näiden maaperään ja maastonmuotoihin liittyvien tekijöiden yhdistelmä luo maantieteellisellä alueella optimaaliset olosuhteet aromaattisten valkoviinien tuotantoon, viinien, joissa on hedelmäisyyttä ja mineraalisuutta sekä raikkautta, joka takaa sen, että viineillä on hyvä kypsytyspotentiaali.

Viininviljelijä huolehtii viiniköynnöksen optimaalisesta hoidosta ja tuotannon elinvoimaisuudesta ja potentiaalista, mikä ilmenee satomäärien maltillisuuteen liittyvissä käytännöissä. Viljelijä ottaa käyttöön maaperän säilymistä edesauttavia käytäntöjä (esimerkiksi nurmikaistaleiden käyttö) ehkäistäkseen eroosioon liittyviä riskejä, jotka ovat koko ajan läsnä jyrkkiin rinteisiin ja vyörysoraikon peittämään maahan istutetuissa viinitarhoissa.

Viinitarhat avautuvat etelään, lounaaseen tai länteen, joten ne saavat paljon aurinkoa ja ovat suojassa kylmiltä itä- ja pohjoistuulilta.

Talven ja kesän väliset suuret lämpötilaerot edistävät "huntukerroksen" synnyttävien hiivojen kehittymistä, minkä ansiosta syntyy "keltaisen viinin" ominaismaku. Tuote-eritelmässä kuvattu hyvin pitkäkestoisen kypsytyksen perinne ilman tynnyreiden täyttöä kypsytyksen aikana edesauttaa "keltaisen viinin" erityispiirteiden esiintuloa. Kypsytyksen aikana aromit tiivistyvät ja niistä kehittyä entistä moniulotteisempia.

Tuulisen syksyn suhteellinen kuivuus edistää "olkiviinin" valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden kuivumista. Kypsytyksjakso, joka ulottuu 15. päivään marraskuuta saakka kolmantena satovuoden jälkeisenä vuonna ja josta vähintään 18 kuukauden ajan viiniä kypsytetään puuastioissa, edistää moniulotteisten aromien kehittymistä ja viinien jalostumista.

Chardonnay B -rypälelajikkeelle kehittyy Juran merkelimaaperässä omaperäisiä erityispiirteitä, jollaisia ei synny lähitöllä sijaitsevilla viinitarhoissa.

Lajikkeita Trousseau N et Savagnin B viljellään muita vähemmän, sillä niillä on tarkat edafiset vaatimukset. Trousseau N tarvitsee hyvin lämmintä ja karkea-aineksista maaperää, kun taas Savagnin B edellyttää maaperää, jonka pintakerros on hyvin kivistä mutta jonka syvemmissä kerroksissa on paljon viileyttä.

Tuottajat ovat osanneet istuttaa viiniköynnöslajikkeet niille parhaiten sopiville maa-alueille, koska he ovat pitkään havainnoineet viiniköynnösten käyttäytymistä eri maaperä- ja ilmasto-oloissa.

Se, että viinejä perinteisesti kypsytetään pitkään eikä niihin silloin useinkaan lisätä täyttöviinejä, edesauttaa valkoviinien erityispiirteiden esiintuloa.

Vuonna 1907 perustettu *La Société de Viticulture du Jura* on yksi ensimmäisistä tunnustetuista viinialan liitoista. Se on ponnekkaasti ajanut tarkistettujen alkuperänimitysten käyttöönottoa ja kansallisen alkuperä- ja laatuinstituutin (INAO) perustamista. Tarkistettu alkuperänimitys "Côtes du Jura" tunnustettiin jo vuonna 1937, mikä on oiva todistus sen maineesta.

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

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämistä sekä viinien valmistusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu vuoden 2021 virallisen geokoodin mukaan seuraavien kuntien alueesta:

- Doubs'n departementti: Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchoux, Rouhe, Rurey, Samson, Le Val.
- Juran departementti: Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Geraise, Germigney, Geruge, Graye-et-Charnay, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, La Marre, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Neuville, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Trenal (ainoastaan entisen kunnan Mallerey alue), Val-d'Epy (ainoastaan entisten kuntien Nantey, Val d'Epy ja Senaud alue), Val-Sonnette (ainoastaan entisen kunnan Bonnaud alue), Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent-Froideville.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettua alkuperänimitystä "Côtes-du-Jura" voidaan täydentää perinteisellä merkinnällä "vin de paille" ("olkiviini").

Tarkistettua alkuperänimitystä "Côtes-du-Jura" voidaan täydentää perinteisellä merkinnällä "vin jaune" ("keltainen viini").

Perinteisen merkinnän "vin de paille" saavat viinit on varustettava vuosimerkinnällä.

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

- kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka;
- paikka on mainittu sadonkorjuuilmoituksessa.

Kiinteistörekisteriin kirjatun paikan nimi painetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet niistä kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys on kirjoitettu.

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Pullo, josta käytetään nimitystä "Clavelin" tai "bouteille à vin jaune" ja jonka tilavuus on noin 62 senttilitraa, varataan yksinomaan sellaisten alkuperänimityksen saaneiden viinien pakkaamiseen, jotka varustetaan perinteisellä merkinnällä "vin jaune" ("keltainen viini").

Linkki tuote-eritelämään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-40d171ab-4187-40be-86f4-fcc155a4eca8

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2023/C 49/16)

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

”Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”

EU-nro: PDO-ES-2309 – 11.5.2017

SAN (X) SMM ()

1. Nimi

”Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2. Tuotteen kuvaus

”Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” on omenamehun alkoholikäymisestä ja malolaktisesta käymisestä saatava juoma. Juomaan ei valmistuksen yhteydessä lisätä sokereita eikä vettä, ja se on suodattamaton ja vain luonnollisesti hiilihappoa sisältävä.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Gipuzkoan maakunnassa toimiva Fraisoron maatalouslaboratorio havaitsi juomassa seuraavat erityiset ominaisuudet, jotka on kuvattu raportissa Sidra Natural Vasca -siiderin ja muiden siiderien aistinvaraisten ominaisuuksien eroista:

- Väri määräytyy siiderin valmistuksessa käytettävien omenalajikkeiden mukaan ja vaihtelee oljenkeltaisesta syvän kullankeltaiseen.
- Siideri on sameaa, ja siinä on nesteeseen sekoittuneina hyvin pieniä hiilidioksidikuplia. Koska muut siiderit suodatetaan, ne ovat yleensä kirkkaita. Suodatuksessa poistuu myös monia mikro-organismeja ja merkittävä osa luonnollisesti esiintyvistä hiilidioksidista.
- Tuoksussa on haihtuvien aineiden aromeja, jotka ovat peräisin tuotantoprosessissa käytetyistä omenalajikkeista. Jos omenat korjataan ihanteellisena kypsymisajankohtana, tuoksussa on siemenhedelmien aromeja. Jos omenat korjataan myöhemmin, tuoksussa on vaihtelevan voimakkaita makeita aromeja tai omenahilloa muistuttavia aromeja. Käymistyyppin ja käytettyjen hiivojen mukaan saattaa esiintyä myös muun tyyppisiä aromeja, kuten kukkaisia, hedelmäisiä tai mausteisia vivahteita, joiden voimakkuus, ominaislaatu ja monitahoisuus vaihtelevat. Yksi erottava piirre on haihtuvista hapoista (etikkahappo) johtuvien aromien ja makujen esiintyminen.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Maussa tuntuvat siiderin sisältämien haihtuvien aineiden aromit sekä tasapainossa olevat makeat, hapokkaat, täyteläiset ja karvaat maut.
- Makeuden, hapokkuuden, karvauuden ja kiristävyuden (kuivuuden) tasapaino ja siiderin täyteläisyys arvioidaan yhdessä.

Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet:

Haihtuvat hapot (etikkahappona ilmaistuna): < 2,2 g/l; alkoholipitoisuus (tilavuus-%): > 5 %; rikkidioksidin kokonaispitoisuus: < 100 mg/l; kuiva-aineen kokonaispitoisuus: > 14 g/l; glukoosin ja fruktoosin summa ≤ 0,2 g/l. Viimeksi mainittu arvo on Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderin erityinen ominaisuus, sillä suurin osa glukoosista ja fruktoosista on muuttunut alkoholiksi.

3.3. Raaka-aineet

Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderin valmistukseen hyväksytyt omenalajikkeet saadaan rajatulta maantieteelliseltä alueelta ja ne katsotaan kotoperäisiksi lajikkeiksi eli paikallisiksi lajikkeiksi, jotka ovat sopeutuneet maantieteellisen alueen ilmasto- ja maaperäolosuhteisiin. Baskimaan siideriomenalajikkeiden alkuperän ja ominaisuuksien selvittämiseksi on toteutettu useita tutkimuksia, joissa lajikkeita on muun muassa testattu geneettisesti (Baskimaan, Uuden-Akvitanian ja Navarran Euroregio-alueen ja Universidad Pública de Navarra -yliopiston toteuttama Toki Pommes -hanke) ja joista on saatu vakuuttavia tuloksia.

Kaikkiaan 106 kotoperäisestä omenalajikkeesta 76 lajikkeella (jotka edustivat 85:tä prosenttia koko viljelyalasta) todettiin olevan ainutlaatuinen DNA. Tähdellä (*) merkityjä lajikkeita analysoidaan parhaillaan.

Kaikki nämä omenalajikkeet ovat varsin homogeenisia, ja ne voidaan luokitella happamiksi, karvaiksi ja happamankarvaiksi, joskin näiden makujen voimakkuus vaihtelee. Se, että omenat korjataan oikeaan aikaan ja niitä sekoitetaan oikeassa suhteessa, antaa siiderille sen erityiset ja erottavat ominaisuudet.

Seuraavat ovat 24 yleisimmän viljeltyä lajiketta:

1. Azpeiti Sagarra	7. Ibarra*	13. Mokote	19. Udare Marroi
2. Bostkantoi	8. Limoi	14. Mozoloa	20. Urdin
3. Errezila*	9. Manttoni	15. Patzuloa	21. Urtebete
4. Gezamina	10. Merabi	16. Saltxipi	22. Urtebi Haundi
5. Goikoetxe	11. Mikatza	17. Txalaka	23. Urtebi Txiki
6. Haritza	12. Moko	18. Txori Sagarra	24. Verde Agria

Muut 82 lajiketta ovat seuraavat:

1. Aia Sagarra	22. Dominixe	43. Moliua*	64. Txistu
2. Altza	23. Enpan	44. Musugorri*	65. Txori Haundia*
3. Ama Birjina	24. Errege	45. Muxu zabala	66. Txori Sagarra

4. Ami Sagarra*	25. Geza Zuri	46. Odixa	67. Txotixe
5. Añarregi	26. Gaza Gorri	47. Orkola*	68. Txurten Luze
6. Andoain	27. Gazi Zuri	48. Horri Zarratue	69. Udare
7. Añarre*	28. Gazia	49. Oru Sagarra*	70. Udare Txuria
8. Aranguren*	29. Gaziloka	50. Ostro Beltza	71. Ugarte
9. Arantzate	30. Gezamina beltza*	51. Palazio	72. Urdan Iturri
10. Areso*	31. Goozti*	52. Palancaya	73. Urkola*
11. Arimasagasti	32. Gorri Txikia	53. Patzulo Gorria	74. Zubieta*
12. Astarbe	33. Greñas*	54. Perran	75. Zuri Txikixe
13. Azpuru Garratza	34. Illunbe*	55. Piku Sagarra	76. Pelestrina*
14. Azpuru Sagarra	35. Itxausti*	56. Potrokilo	77. Kanpandoja*
15. Berandu Erreineta	36. Manzana de Quesillo*	57. Sagar Beltza	78. Telleri
16. Berrondo	37. Martiku	58. Sagar Gorria	79. Bizi*
17. Billafrankie	38. Maximela	59. Sagar Txuria*	80. Zuzen*
18. Bizkai Sagarra	39. Mendiola*	60. Saluetia*	81. Legor*
19. Burgo	40. Merkalina	61. Santa Ana	82. San Francisco*
20. Burdin	41. Mila Sagarra	62. Sulei*	
21. Buztin	42. Mocetas*	63. Txarbia	

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

- Hyväksytyjen kotoperäisten omenalajikkeiden tuotanto
- korjuu ja toimittaminen siiderintuotantolaitokseen
- siiderintuotantolaitoksessa toteutettavat tuotantovaiheet:
 - omenoiden peseminen
 - mehun valmistaminen: omenoiden murskaaminen ja puristaminen
 - käyttäminen säiliössä: mehussa alkaa alkoholikäyminen (sokerit muuttuvat etanoliksi ja hiilidioksidiksi) ja malolaktinen käyminen (omenahappo muuntuu maitohapoksi)
 - kypsyttäminen ja viimeistely säiliössä.

3.5 Pakkaamista koskevat erityissäännöt

Pullotus on suoritettava 4 kohdassa määritellyllä alueella tuotteen fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien suojelemiseksi. Koska siidereitä ei suodateta eikä stabiloida ja luonnollisesti syntyvä hiilidioksidi on yksi tuotteen ominaisuuksista, on suositeltavaa, että siidereitä siirretään, kuljetetaan tai liikutellaan mahdollisimman vähän ennen pullottamista. Tällaiset toimet vaikeuttavat laadunvarmistusta ja vaikuttavat kielteisesti luonnollisesti syntyvään hiilidioksiidiin. Tästä syystä siideri on perinteisesti pullotettu siinä laitoksessa, jossa se on valmistettu.

Näin varmistetaan tuotteen laadun ja ominaisuuksien säilyminen, ja lisäksi tuotetta voidaan valvoa ja se voidaan jäljittää paremmin.

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

Hallintoelin pitää ajantasaista rekisteriä jalostusyriyksistä. Se antaa poikkeuksetta kaikille yrityksille, jotka ovat ilmoittaneet tuottavansa Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siideriä, luvan käyttää eritelmän mukaiset vaatimukset täyttävissä tuotteissa numeroituja etikettejä, joissa on nimityksen logo. Kaikissa pulloissa on oltava nimityksen logo.

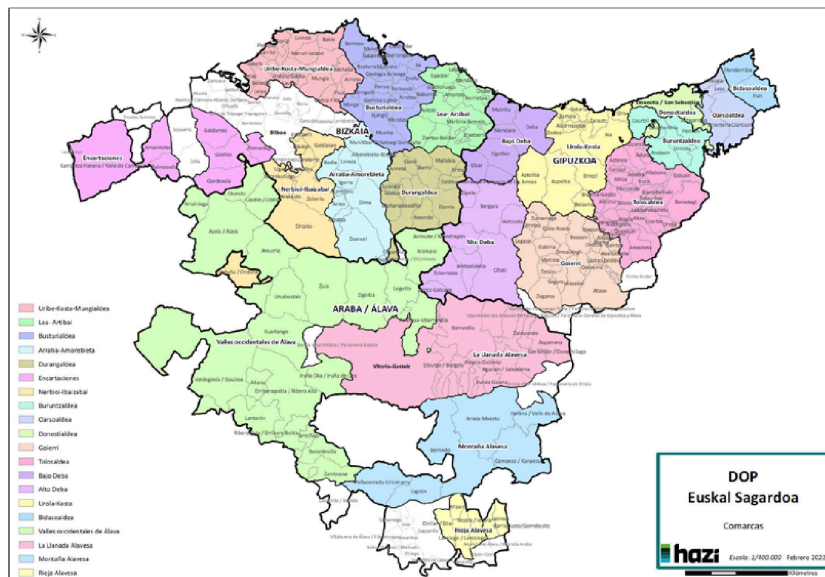


4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Alue, jolla omenat tuotetaan ja siideri valmistetaan, koostuu seuraavista piirikunnista:

- **Bizkaia:** Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea-Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones ja Nerbioi-Ibaizabal
- **Gipuzkoa:** Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba, Alto Deba, Urola-Kosta ja Bidasoaldea
- **Álava/Araba:** Álavan läntiset laaksot, Llanada Alavesa, Laguardia-Rioja Alavesa ja Montaña Alavesa.

Oheen liitetystä kartasta käy ilmi, missä Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderin valmistukseen käytettäviä omenoita viljellään.



5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Baskimaan itsehallintoalue on vuoristoinen alue, jolla sataa runsaasti (vuotuinen keskimääräinen sademäärä on 1 080 mm) ja lämpötilat ovat leutoja (keskilämpötila 12,5 °C).

Maaperä on savista, ja savi- ja hiesupitoisuus on keskimäärin yli 65–70 prosenttia.

Ilmastolla ja maaperän ominaisuuksilla on ollut ratkaiseva vaikutus eri omenalajikkeiden kehitykseen. Tästä on osoituksena se tosiseikka, että 76 omenalajikkeella on ainutlaatuinen DNA, mikä johtuu siitä, että kasvit ovat sopeutuneet ympäristöönsä.

Tutkijat ovat yksimielisiä siitä, että ilmasto on kasvilajien ja erityyppisen kasvillisuuden esiintymiseen voimakkaimmin vaikuttanut tekijä ja että sillä on myös suurin vaikutus kasvien esiintymistä rajoittaviin seikkoihin. Kasvilajien kehitys ja levinneisyys ovat riippuvaisia myös maaperän fysikaalisista ja kemiallisista ominaisuuksista. Tämä selittää sen, miksi Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderin tuotantoalueella on kehittynyt tiettyjä omenalajikkeita. Eräs toinen vaikuttava tekijä on tuottajien vuosisatojen aikana harjoittama geneettinen valinta, sillä sen avulla on monipuolistettu omenatyyppejä, jotka ovat ympäristön ja siiderintuottajien tavoitteleman lopputuloksen kannalta soveltuvimpia kunkin lajikkeen makeuden, happamuuden tai karvauuden mukaan.

5.2 Tuotteen erityisyys

Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderille ovat tunnusomaisia sen aistinvaraiset ominaisuudet, jotka ovat pitkälti riippuvaisia raaka-aineiden ominaisuuksista ja siitä, että siideriä ei suodateta valmistuksen aikana. Espanjalaisten siiderien luonnehdintaa niiden kemiallisten ja olfaktometristen profiilien avulla koskevassa tieteellisessä artikkelissa *Characterization of Spanish ciders by means of chemical and olfactometric profiles and chemometrics* todetaan, että Asturiasista ja Baskimaasta peräisin olevat siiderit on mahdollista erottaa selvästi toisistaan niiden haihtuvien aineiden koostumuksen ja olfaktometristen profiilien perusteella.

Tieteellisessä artikkelissa *Chemometric classification of Basque and French ciders based on their total polyphenol contents and CIELab parameters*, jossa vertaillaan Baskimaassa ja Ranskassa tuotettuja siidereitä, tullaan siihen tulokseen, että siiderien yleisten muuttujien, kuten Folin-Ciocalteu-menetelmän mukaisesti arvioitun kokonaispolyfenolipitoisuuden ja kromaattisten CIELab-muuttujien (L^* , a^* , b^*), arvojen perusteella ja tiettyjä kemometrisiä menetelmiä käyttäen Baskimaasta ja Ranskasta peräisin olevat siiderit on mahdollista erottaa toisistaan noin 90 prosentin tarkkuudella.

Jotta arviointipaneeli pystyi määrittämään Baskimaassa tuotettujen siiderien erityisen makuprofiilin muista samaan luokkaan kuuluvista tuotteista erilliseksi, se tarkasteli Yhdistyneessä kuningaskunnassa, Ranskassa Bretagnessa ja Normandiassa, Saksassa ja Yhdysvalloissa tuotettuja siidereitä. Nämä muut siiderit ovat läpikuultavampia, ja niiden hiilidioksidikuplat eivät ole sekoittuneet nesteeseen yhtä hyvin eivätkä muodosta kermaista vaahtoa. Myös niiden väri poikkeaa Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderin väristä, koska ne on valmistettu muiden hedelmien ja syötäväksi tarkoitettujen omenien sekoituksesta. Niiden tuoksussa ja maussa on syötäväksi tarkoitettujen omenalajikkeiden ja erilaisten hedelmien aromeja ja makuja tai lisättyjä aromeja, eikä niissä ole Baskimaan siidereille tunnusomaista haihtuvaa happoisuutta (etikkahappo).

Asturiasin siiderien osalta arviointipaneeli havaitsi myös seuraavat erot perinteisin menetelmin valmistettuihin Baskimaan siidereihin verrattuna:

- Asturiasissa luonnollisin menetelmin valmistettujen siiderien hiilidioksidi haihtuu hyvin nopeasti.
- Ne ovat läpikuultavampia.
- Niiden tuoksu ja maku eivät ole yhtä raikkaat. Ne ovat kevyempiä ja vähemmän öljyisiä ja kermaisia, ja tästä syystä niiden kiristävyys tulee korostuneemmin esiin.

5.3 Syy-yhteys. Luontoon ja ihmiseen liittyvien tekijöiden, raaka-aineiden ja lopputuotteen välinen yhteys

Siiderin valmistukseen käytettäviä kotoperäisiä omenalajikkeita koskevissa tutkimuksissa on havaittu, että näillä lajikkeilla on erityiset polyfenoliprofiilit, jotka liittyvät läheisesti tuotteen fysikaalisiin ja kemiallisiin ominaisuuksiin. Joulukuussa 2014 julkaistussa tieteellisessä artikkelissa *Polyphenolic profile in cider and antioxidant power measured the polyphenol profile of monovarietal ciders, from must to cider* esitettiin yhdestä lajikkeesta valmistettujen siiderien polyfenoliprofiilin mittaustulokset eri valmistusvaiheissa puristemehusta siideriksi. Mittauksissa havaittiin, että kullakin lajikkeella oli sille ominainen polyfenoliprofiili, joka liittyy läheisesti lajikkeen lopputuotteelle antamiin fysikaalisiin ja kemiallisiin ominaisuuksiin.

Myös tuottajien perinteisellä osaamisella on olennainen merkitys Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderin tuotannossa, koska se vaikuttaa siihen, milloin omenat korjataan (raaka-aineen vaihtelevat kypsyyssasteet) ja miten tiettyjä omenalajikkeita sekoitetaan. Tuotantojärjestelmä, murskaaminen, puristaminen, käymisprosessiin osallistuvat mikro-organismit, sakan päällä kypsyttäminen sekä eri omenalajikkeita sisältävien tankkien yhdistäminen ovat kaikki erittäin tärkeitä seikkoja, jotka määrittävät Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderille tunnusomaisen lopullisen profiilin.

Baskimaan pinnanmuodostuksen vuoksi viljelmät ovat pienikokoisia ja sijaitsevat hajallaan määritellyllä maantieteellisellä alueella. Tämä on myös johtanut siihen, että on syntynyt uusia omenalajikkeita, joita on vuosisatojen mittaan viljelty eri omenatarhoissa. Leudon ja kostean ilmaston ja savipitoisen maaperän yhdistelmä tuottaa omenoita, joissa hapokkuus ja polyfenolit ovat korostuneita, ja nämä seikat ovat ratkaisevan tärkeitä Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderin kannalta. Tuottajien asiantuntemus on korvaamattoman tärkeää valmistusmenetelmän, tuotteen ominaispiirteiden (suodattamaton, ei lisättyä sokeria eikä vettä ja vain luonnollisesti hiilihappoa sisältävä) ja omenapuiden viljelyjärjestelmän kannalta. Kyky valita oikeat lajikkeet käytettävissä olevista lajikkeista ja määrittää niiden oikea kypsyamisajankohta tietyn pH-arvon ja polyfenolipitoisuuden saavuttamiseksi on tuotteen kannalta ratkaiseva seikka, koska nämä tekijät varmistavat tuotteen – jota ei voida suodattaa eikä stabiloida – varastointistabiiliuden ja säilyvyyden. Lisäksi omenoiden sisältämän typhen määrä yhdessä käytettävissä olevien hiivojen kanssa vaikuttaa tuotteen alkoholikäymiseen ja malolaktiseen käymiseen. Nämä seikat vaikuttavat suorasti sokerien täydelliseen käymiseen ja luonnollisen hiilidioksidien syntymiseen tuotteessa, jotka molemmat ovat ratkaisevia tekijöitä laadun ja riittävän säilyvyyden aikaan saamiseksi.

Tästä syystä on selvää, että rajatun alueen ominaispiirteet ovat vaikuttaneet ratkaisevasti Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco -siiderin valmistuksessa käytettävien omenien ominaispiirteisiin. Niitä ovat muun muassa omenista tähän siideriin välittyvät fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet, jotka erottavat ne muista perinteisin menetelmin valmistetuista siidereistä, kuten useissa Baskimaan yliopiston toteuttamissa tutkimuksissa on vahvistettu (esimerkiksi *Analysis of different cider apple varieties during ripening, using nuclear magnetic spectroscopy*, heinäkuu 2002, s. 2, Gloria L. del Campo Martínez ym.). Tutkimuksissa todetaan, että omenoiden kemiallinen koostumus määräytyy lajikkeen, ilmaston, kypsyyssasteen ja käytettyjen viljelymenetelmien perusteella.

Viittaus tuote-eritelämään (tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Tuote-eritelmä: <https://euskalsagardoa.eus/pliego-de-condiciones/?lang=es>

Verkkosivusto, joka sisältää linkit kirjallisuusviitteisiin

<https://euskalsagardoa.eus/bibliografia-de-interes/?lang=es>

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



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI