

Euroopan unionin virallinen lehti

C 273



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

66. vuosikerta

2. elokuuta 2023

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2023/C 273/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10996 – ICG / SCOPELEC / SETELEN) ⁽¹⁾ 1
2023/C 273/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.11156 – CINVEN / AMARA) ⁽¹⁾ 2

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2023/C 273/03	Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko: 4,00 % 1. elokuuta 2023 – Euron kurssi 3
---------------	---

V Ilmoitukset

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 273/04	Ilmoitus tiettyjen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolon lähestyvistä päättymisestä 4
---------------	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 273/05	Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11190 – CORAL REEF / MHI / EQUITY INMEUBLES) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2023/C 273/06	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2019/787, tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä ja merkinnöistä, tislattujen alkoholijuomien nimien käytöstä muiden elintarvikkeiden esittelyssä ja merkinnöissä, tislattujen alkoholijuomien maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta, maatalousperäisen etyylialkoholin ja maatalousperäisten tisleiden käytöstä alkoholijuomissa ja asetuksen (EY) N:o 110/2008 kumoamisesta	8
---------------	--	---

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

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

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10996 – ICG / SCOPELEC / SETELEN)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2023/C 273/01)

Komissio päätti 4. huhtikuuta 2023 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain ranskaksi kielellä ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32023M10996. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.11156 – CINVEN / AMARA)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2023/C 273/02)

Komissio päätti 26. heinäkuuta 2023 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32023M11156. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko ⁽¹⁾:

4,00 % 1. elokuuta 2023

Euron kurssi ⁽²⁾

1. elokuuta 2023

(2023/C 273/03)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi	
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0970	CAD Kanadan dollaria	1,4569
JPY	Japanin jeniä	156,85	HKD Hongkongin dollaria	8,5508
DKK	Tanskan kruunua	7,4518	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,7834
GBP	Englannin punttaa	0,85865	SGD Singaporen dollaria	1,4641
SEK	Ruotsin kruunua	11,6496	KRW Etelä-Korean wonia	1 413,56
CHF	Sveitsin frangia	0,9610	ZAR Etelä-Afrikan randia	19,8749
ISK	Islannin kruunua	144,30	CNY Kiinan juan renminbiä	7,8620
NOK	Norjan kruunua	11,2110	IDR Indonesian rupiaa	16 587,01
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	MYR Malesian ringgitiä	4,9568
CZK	Tšekin korunaa	23,951	PHP Filippiinien pesoa	60,181
HUF	Unkarin forinttia	389,25	RUB Venäjän ruplaa	
PLN	Puolan zlotya	4,4303	THB Thaimaan bahtia	37,578
RON	Romanian leuta	4,9319	BRL Brasilian realia	5,2148
TRY	Turkin liiraa	29,5808	MXN Meksikon pesoa	18,4278
AUD	Australian dollaria	1,6557	INR Intian rupiaa	90,2555

⁽¹⁾ Korko, jota sovellettiin viimeiseen ennen ilmoitettua päivää suoritettuun rahoitusoperaatioon. Jos sovellettu korko on vaihtuva huutokauppakorko, korko on marginaalinen korko.

⁽²⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

YHTEISEN KAUPPOLIITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitus tiettyjen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolon lähestyvistä päättymisestä

(2023/C 273/04)

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 kuvatun 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, viejamaan 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 viejäämaa(t)	Toimenpiteet	Viite	Voimassaolon päättymispäivä (1)
Tietyt orgaanisella aineella pinnoitetut terästuotteet	Kiinan kansantasavalta	Polkumyyntitulli	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/687, annettu 2 päivänä toukokuuta 2019, lopullisen polkumyyntitullin käyttöön ottamisesta Kiinan kansantasavallasta peräisin olevien tiettyjen orgaanisella aineella pinnoitettujen terästuotteiden tuonnissa Euroopan parlamentin ja	4.5.2024

(1) EUVL L 176, 30.6.2016, s. 21.

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

			neuvoston asetuksen (EU) 2016/1036 11 artiklan 2 kohdan mukaisen toimenpiteiden voimassaolon päättymistä koskevan tarkastelun jälkeen (EUVL L 116, 3.5.2019, s. 5)	
--	--	--	--	--

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

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.11190 – CORAL REEF / MHI / EQUITY INMEUBLES)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 273/05)

1. Komissio vastaanotti 24. heinäkuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Coral Reef E 2023 S.A. ("Coral Reef", Espanja), joka on Abu Dhabi Investment Authorityn (ADIA, Yhdistyneet arabiemiirikunnat) epäsuorasti kokonaan omistama tytäryhtiö,
- Melia Hotels International S.A. ("MHI", Espanja),
- Equity Inmuebles S.L. (Espanja).

Coral Reef ja MHI hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan seuraavissa kahdessatoista Equity Inmuebles S.L:n kiinteistöissä ja yrityksissä: María Pita, San Sebastian Orly, Barajas, Madrid Gran Vía 25, Marbella Banús, Arona Tenerife, Madrid Alameda Aeropuerto, Guadalmar, Madrid Centro, Merida Medea, Puerto de la Cruz ja Royal Tanau. Coral Reef hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan Equity Inmuebles S.L:n kiinteistöissä ja yrityksissä Sancti Petri, Madrid Plaza de España ja Me Madrid. MHI hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan Equity Inmuebles S.L:n kiinteistöissä ja yrityksissä Los Fenicios ja Puertollano.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita, ostamalla omaisuutta ja tekemällä liikkeenjohtosopimus.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Coral Reef on ADIA:n epäsuorasti kokonaan omistama tytäryhtiö, joka harjoittaa yritysten ja rahoitusvälineiden omistusta ja hallinnointia. ADIA on julkinen laitos, jonka Abu Dhabin emiirikunta perusti vuonna 1976 itsenäiseksi investointilaitokseksi. Se sijoittaa Abu Dhabin hallituksen sille osoittamat varat ja hallinnoi maailmanlaajuisia sijoitussalkkua, joka on hajautettu useisiin eri omaisuusluokkiin.

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

- MHI ylläpitää nykyisin yli 300:aa hotellia 48 maassa Aasiassa, Euroopassa, Lähi-idässä, Afrikassa, Etelä-, Keski- ja Pohjois-Amerikassa sekä Karibian alueella.
- Equity Inmuebles S.L. omistaa 17 hotellin kinteistösalkun (kiinteistöt ja yritykset) Manner-Espanjassa ja Kanariansaarilla.

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 ^(?).

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.11190 – CORAL REEF / MHI / EQUITY INMEUBLES

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

^(?) EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2019/787, tislattujen alkoholijuomien määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä ja merkinnöistä, tislattujen alkoholijuomien nimien käytöstä muiden elintarvikkeiden esittelystä ja merkinnöissä, tislattujen alkoholijuomien maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta, maatalousperäisen etyylialkoholin ja maatalousperäisten tisleiden käytöstä alkoholijuomissa ja asetuksen (EY) N:o 110/2008 kumoamisesta

(2023/C 273/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 2019/787 27 artiklassa tarkoitetulla tavalla ⁽¹⁾.

UNIONIN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

”Eau-de-vie de vin de la Marne”

EU-nro: PGI-FR-02029-AM01

Hakemuksen jättöpäivä: 23.1.2020

1. Hakija ja oikeutettu etu

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises (Maantieteellisellä merkinnällä ”champenois” suojattujen tislattujen alkoholijuomien tuottajien yhdistys)

2. Eritelmän kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tislatun alkoholijuoman luokka/luokat:
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Kaupan pitämisen rajoitukset
- Muu: Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

3. Muutoksen kuvaus ja perustelut

3.1. Selvitys siitä, että muutos on asetuksen (EU) 2019/787 31 artiklassa säädetyn unionin muutosta koskevan määritelmän mukainen;

Hakemus koskee asetuksen (EU) 2019/787 mukaisesti rekisteröidyn maantieteellisen merkinnän nimen muuttamista: siitä tulee ”Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise”.

3.2. Muutoksen kuvaus ja perustelut

1) Tuotteen nimi

Kuvaus

⁽¹⁾ EUVL L 130, 17.5.2019, s. 1.

Nimen synonyymiksi lisätään "Fine champenoise".

Perustelut

Lähettyessään maantieteellisen merkinnän tekniset asiakirjat Euroopan komissiolle asetuksen N:o 110/2008 20 artiklan mukaisesti tuottajat toivoivat, että maantieteellisen merkinnän nimi muutettaisiin muotoon "Eau-de-vie de vin de la Marne"/"Fine champenoise", jotta kuluttajille olisi selvää, että tämän tislattun alkoholijuoman ja Champagnen viininviljelyalueen välillä on yhteys, koska kaikki "eau-de-vie de vin de la Marne"-nimiset tuotteet eivät ole peräisin Marnen departementista. Champagne-nimi sen sijaan jätettäisiin yksinomaan kyseisen suojatun alkuperänimityksen käyttöön.

Sen vuoksi nimitys "Fine champenoise" on lisätty synonyymiksi nimelle "Eau-de-vie de vin de la Marne" aina, kun se esiintyy teknisessä asiakirjassa. Nimi tunnustettiin kansallisesti 27. tammikuuta 2015 annetulla ja 6. helmikuuta 2015 julkaistulla asetuksella, joka on toimitettu Euroopan unionin hyväksyttäväksi.

Nimen muuttaminen tekee tarpeettomaksi käyttää teknisessä asiakirjassa merkintöjä koskevassa kohdassa täydentävää mainintaa "Fine champenoise", joten se poistetaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Maantieteellisen merkinnän nimi**

"Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise"

2. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

3. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

Maantieteellinen merkintä

4. **Tislattun alkoholijuoman luokka/luokat:**

4. Viinistä tislattu väkevä alkoholijuoma

5. **Tislattun alkoholijuoman ominaisuuksien kuvaus:**

Fysikaaliset, kemialliset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet

"Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" on väritöntä ja kirkasta. Kun Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise -alkoholijuomaa kypsytetään puuastioissa, se saa oljenkeltaisesta meripihkan keltaiseen vaihtelevan värin.

Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise -alkoholijuomalle ovat ominaisia kukkaiset, hieman viinimäiset vivahteet, valkoisten hedelmien (omenan, päärynän) aromit. Kypsytyksen aikana siihen kehittyy puumaisia vivahteita, vaniljan, paahdetun leivän ja vaalean tupakan aromeja.

Sen muiden haihtuvien aineiden kuin etyyli- ja metyylialkoholin pitoisuuden on oltava vähintään 200 grammaa hehtolitrassa puhdasta alkoholia. Sen metanolipitoisuus on alle 150 grammaa hehtolitrassa puhdasta alkoholia.

Kun tuote myydään kuluttajalle, sen alkoholipitoisuus on vähintään 40 tilavuusprosenttia.

Erityisominaisuudet (verrattuna saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin)

"Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" valmistetaan viineistä, jotka saadaan suojatun alkuperänimityksen "Champagne" valmistuksen yhteydessä pääasiallisesti kolmesta Champagnen rypälelajikkeesta: Chardonnay, Pinot noir ja Meunier. Näihin viineihin on sovellettu eri tuotantovaiheissa erityisiä tuotantoedellytyksiä: rypäleiden eheyden säilyttäminen sadonkorjuun jälkeen, kokonaisten rypäleterttujen puristaminen, hidas käyminen, perusviinien kvalitatiivinen valinta, sakan poistaminen. Kyseessä on ainoa ranskalainen viinistä tislattu väkevä alkoholijuoma, jonka raaka-aine on peräisin yksinomaan kuohuvien viinien tuotannosta.

"Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" valmistetaan viineistä, joiden happopitoisuus ja alhainen alkoholipitoisuus ovat hyvin tasapainossa.

Tislauksessa käytettävät viinit kerätään suojatun alkuperänimityksen "Champagne" eri tuotantovaiheissa, erityisesti puristamisen, perusviinien laadullisen valinnan ja sakan poistamisen aikana. Näin ollen niillä on erilaisia ominaisuuksia, jotka vaikuttavat myös "Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" -alkoholin aromaattiseen omaleimaisuuteen.

6. Maantieteellisen alueen rajaaminen

Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise -alkoholin valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden on korjattava, puristettava, viinijäätävä, tislattava (lepo sekä tarvittaessa kypsytykset) alueilla, jotka on rajattu tarkistetusta alkuperänimityksestä "Champagne" 22. heinäkuuta 1927 annetun lain V §:ssä, jolla kumotaan ja korvataan 6. toukokuuta 1919 annetun lain 17 §, mikäli seuraavia määräyksiä noudatetaan:

- Vitry-le-François'n arrondissementissa (Marnen departementti) rajattu viljelyalue on Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltaisen komitean istunnossaan 7. ja 8. marraskuuta 1990 hyväksymä alue, jota koskevat kartat on talletettu asianomaisten kuntien kunnantaloille.
- Aube departementin kunnissa Arsonval, Cunfin, Dolancourt ja Jaucourt rajattu viljelyalue on Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltaisen komitean istunnoissaan 23. kesäkuuta 1994, 8. syyskuuta 1994 ja 19. toukokuuta 1995 hyväksymä alue, jota koskevat kartat on talletettu asianomaisten kuntien kunnantaloille.
- Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltaisen komitea ei istunnossaan 10. syyskuuta 1997 hyväksynyt yhtään viljelylohkoa seuraavissa Aube departementtiin kuuluvissa kunnissa: Marcilly-le-Hayer ja La Villeneuve-au-Châtelot.
- Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltainen komitea ei istunnoissaan 23. ja 24. kesäkuuta 1994, 7. ja 8. syyskuuta 1994, 18. ja 19. toukokuuta 1995 sekä 6. ja 7. syyskuuta 1995 hyväksynyt yhtään viljelylohkoa seuraavissa Aube departementtiin kuuluvissa kunnissa: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précý-Saint-Martin ja Saint-Léger-sous-Brienne, eikä seuraavissa Marnen departementtiin kuuluvissa kunnissa: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger ja Villiers-aux-Corneilles.
- Marnen departementin kunnassa Fontaine-sur-Aÿ rajattu viljelyalue on Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltaisen komitean istunnossaan 9. ja 10. syyskuuta 1999 hyväksymä alue, jota koskevat kartat on talletettu asianomaisten kunnan kunnantaloille.
- Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltainen komitea ei istunnossaan 5. ja 6. syyskuuta 2001 hyväksynyt yhtään viljelylohkoa seuraavissa Marnen departementtiin kuuluvissa kunnissa: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves ja Broussy-le-Petit.

7. Tislattujen alkoholijuomien valmistusmenetelmä

Väkevä alkoholijuoma saadaan tislamalla viinejä, jotka täyttävät SAN-eritelmässä "Champagne" asetettujen tuotantoedellytykset (viiniköynnöslajikkeet, viinitilojen hoito, sadonkorjuu, ja rypäleiden puristaminen).

Viinit säilytetään sammioissa, joita täydennetään täyttöviinillä ja jotka pidetään suljettuina tislaukseen asti. Viineissä voi esiintyä runsaasti pohjasakkaa.

Tislauksen aikana viinien

- luonnollinen alkoholipitoisuus on 16–22 tilavuusprosenttia,
- haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 1 g/l (riikkihappona ilmaistuna),
- kokonaisrikkidioksidipitoisuus (SO₂) on enintään 100 mg/l.

Tislaus

Kunkin laitteen tislaukskapasiteetti saa olla enintään 70 hehtolitraa puhdasta alkoholia 24 tunnin jakson aikana.

Tislauksen päätyttyä päivittäisessä keräysastiassa olevien alkoholijuomien alkoholipitoisuus on enintään 75 tilavuusprosenttia 20 °C:n lämpötilassa.

Viinit tislataan

- joko kahteen kertaan tehdyn kerta- eli pannutislauksen periaatteen mukaisesti; tai
- refluksia hyödyntävään jatkuvaan eli kolonnitislaukseen yhdistetyn kaskadiksi sijoitettuihin astioihin perustuvan kertatislauksen periaatteen mukaisesti; tai
- refluksia hyödyntävän jatkuvan eli kolonnitislauksen periaatteen mukaisesti.

1) Kahteen kertaan tehty kerta- eli pannutislaus:

- Laitteiden kuvaus:

Tislaus tapahtuu tisluspannussa, joka koostuu pannusta, hupusta, joutsenkaulasta, jossa voi olla myös viininlämmitin tai lauhdutin, sekä jäähdytysputkesta.

Pannu, huppu, joutsenkaula ja jäähdytysputki on valmistettu kuparista.

Pannun kokonaiskapasiteetti ei saa olla suurempi kuin 25 hehtolitraa.

2) Refluksia hyödyntävään kolonnitislaukseen yhdistetty kaskadiksi sijoitettuihin astioihin perustuva kertatislaus:

- Laitteiden kuvaus:

Tislaus tapahtuu tisluspannuissa, jotka koostuvat useista tislusastioista ja kolonneista.

Tislauskolonnit on valmistettava kuparista.

Astioiden enimmäismäärä on 5. Kyseisten astioiden kapasiteetti saa olla enintään 20 litraa.

Kolonnien enimmäismäärä on 2. Kolonnissa saa olla enintään 15 välipohjaa.

3) Refluksia hyödyntävä jatkuva eli kolonnitislaus

- Tislauslaitteiden kuvaus:

Tislaus tehdään kolonniin avulla. Kolonnit sisältävät välipohjia, joilla varmistetaan tunnelien tai korkkien muodossa olevien kuplittamiselementtien avulla niiden läpi vastavirtaan kulkevien neste- ja kaasufaasien kontakti. Kolonni sijaitsee höyryä tuottavan pannun yläpuolella. Kolonneissa on erotusosio, jossa alkoholi haihtuu tislattavasta nesteestä ja höyrystyy, sekä kondensaatio-osio, jossa höyryt jälleen tiivistyvät alkoholiksi.

Kondensaatio tapahtuu yhden tai useamman viininlämmittimen tai lauhduttimen avulla. Näistä lämmönvaihtimista peräisin olevat kondensaatit ohjataan joko tisleen uuttamiseen tai kondensaatio-osion yläosaan.

- Ei-toivottujen ainesosien erottaminen:

Tisleen tiettyjen aineosien osittaista konsentraatiota mukauttavan (korjaavan) nestefaasin uuttaminen tislauksen aikana on kielletty.

Ei-toivotut yhdisteet hävitetään jäännöksissä tai ilmakehässä sumujen kaasupoistolla tai otetaan talteen kaasunpesukolonnissa.

Kypsytytys

Väritön väkevä alkoholijuoma jätetään lepäämään tislauksen jälkeen sammioihin vähintään kolmeksi kuukaudeksi ennen sen markkinoille saattamista.

Tämä tehdään inertistä materiaalista valmistetuissa säiliöissä värjäntymisen estämiseksi.

Vanhennettua väkevää alkoholijuomaa on kypsyttävä enintään 10 hehtolitrin kokoisissa tammiastioissa vähintään 24 kuukauden ajan puuastiaan siirtämisestä.

Puupalojen käyttö on kiellettyä.

Viimeistely

Väriin muuntaminen sokerikulöörillä ja makeuttaminen loppumaun pyöristämiseksi sallitaan siten, että niiden vaikutus alkoholin tummentamiseen on alle 4 tilavuusprosenttia. Tummennus, joka ilmaistaan tilavuusprosentteina, saadaan todellisen alkoholipitoisuuden ja tilavuusprosentteina ilmaistun bruttoalkoholipitoisuuden erotuksesta.

8. Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Yleiset säännöt

Väkeviä alkoholijuomia, joille on haettu maantieteellistä merkintää "Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise", ei saa ilmoittaa valmistettaviksi tai pitää kaupan, ellei kuljetusasiakirjoihin, ilmoituksiin, esitteisiin, etiketteihin, pakkauksiin ole merkitty maantieteellistä merkintää "Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise".

Kumpikaan maantieteellisen merkinnän "Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" osista ei voi esiintyä erikseen, vaan ne muodostavat aina erottamattoman kokonaisuuden.

Vanhentamista koskeva maininta

Maantieteelliseen merkintään "Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" saa liittää vanhentamisen kestoa koskevan maininnan vain seuraavin edellytyksin:

- maininta "Vieille" (vanha) tai "VS" alkoholijuomiin, joita on vanhennettu vähintään neljän vuoden ajan;
- maininta "Très vieille" (hyvin vanha) tai "VSOP" alkoholijuomiin, joita on vanhennettu vähintään kuuden vuoden ajan;
- maininta "Hors d'âge" (erittäin vanha) tai "XO" alkoholijuomiin, joita on vanhennettu vähintään 10 vuoden ajan.

Nämä vapaaehtoiset maininnat on merkittävä päällyksimerkintöihin ennen maantieteellisen merkinnän nimeä tai sen jälkeen kirjaimilla, jotka ovat kirjainlajiltaan ja kooltaan, sekä korkeudeltaan että leveydeltään, pienempiä tai yhtä suuria kuin maantieteellisen merkinnän nimessä käytetyt kirjaimet.

9. Kuvaus tislattun alkoholijuoman ja maantieteellisen alkuperän välisestä yhteydestä

Luontoon liittyvät tekijät

Maantieteellinen alue, joka vastaa alkuperänimityksen "Champagne" maantieteellistä aluetta, sijaitsee Ranskan alueen koillisosassa ja jakautuu departementtien Aisne, Aube, Haut-Marne, Marne ja Seine-et-Marne kuntiin.

Maisemaa luonnehtivat viiniköynnöksiä kasvavat kukkulat, jotka lepäivät kolmen vaikuttavan geomorfologisen rakenteen päällä: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne ja Côte des Bar, jotka ovat pääosin kalkkipitoisia ja avautuvat etupäässä itään ja etelään.

Viininviljelyalue sijaitsee Ranskan pohjoisella viinintuotantovyöhykkeellä. Alue on alttiina kahdelle merkittävälle ilmastotekijälle:

- valtamereellisen vaikutuksen ansiosta sademäärät pysyvät vakaina ja lämpötilaerot eri vuodenaikojen välillä ovat pienehköjä,

- mannermainen vaikutus aiheuttaa toisinaan tuhoisia halloja mutta edistää rypäleiden kypsymistä, koska kesät ovat aurinkoisia.

Inhimilliset tekijät

"Eau-de-vie de vin de la Marne"/"Fine champenoise" valmistetaan perinteisesti viineistä, jotka saadaan suojatun alkuperänimityksen "Champagne" valmistuksen yhteydessä pääasiallisesti kolmesta Champagnen rypälelajikkeesta: Chardonnay, Pinot noir ja Meunier. Alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden sekä kuohuvien viinien tuotantoon suunnattujen paikallisten sadonkorjuu-, rypäleiden puristus- ja viiniytyskäytäntöjen ansiosta viineissä on havaittavissa monenlaisia, rypälelajikkeiden moninaisuudesta johtuvia aromaattisia sävyjä ja tietynasteista happamuutta. Niiden suhteellisen alhainen alkoholipitoisuus mahdollistaa myös suuren aromipitoisuuden.

Tislauksessa käytettävät viinit kerätään suojatun alkuperänimityksen "Champagne" eri tuotantovaiheissa, erityisesti puristamisen, perusviinien laadullisen valinnan ja sakan poistamisen aikana. Näin ollen niillä on erilaisia ominaisuuksia, jotka vaikuttavat myös "Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" -alkoholin aromaattiseen omaleimaisuuteen.

Tislauksen suorittavat joko viinitarhoilla vakituisesti työskentelevät tislaajat, jotka tislaavat, kypsyttävät ja markkinoivat itse tai Champagnen alueen viininviljelijöiden tai kauppioiden välityksellä tuotteensa, tai viininviljelijöiden puolesta sopimuksen perusteella työskentelevät kiertävät tislaajat.

Syy-yhteys

Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise -alkoholin tärkeimmät ominaisuudet johtuvat sen raaka-aineesta, joka saadaan suojatun alkuperänimityksen "Champagne" viinien valmistuksesta. Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise -alkoholin yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu seuraaviin seikkoihin:

Champagnessa tuotettujen rypäleiden erityislaatu:

Champagnen viininviljelmien omaperäisyys liittyy viljelmien pohjoiseen sijaintiin. Maantieteellisen alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat johtaneet hyvin erikoislaatuiseen viininviljelyyn, joka näkyy muun muassa rypälelajikkeiden valinnassa. Kolme tärkeintä rypälelajiketta ovat Chardonnay B (29 % rypäleistä), Pinot noir N (38 %) ja Meunier N (32 %). Rypälelajikkeista syntyy vuorovaikutuksessa maantieteellisen alueen olosuhteiden kanssa raaka-ainetta, jonka happamuus ja potentiaalinen alkoholi ovat hyvin tasapainossa ja jonka alkoholipitoisuus on alhainen. Nämä ominaisuudet, erityisesti alkoholipitoisuus, ovat suotuisat väkevien alkoholijuomien valmistukselle: koska puhtaan alkoholin tuotos on pienempi, valmis väkevä alkoholijuoma on aromipitoisempaa.

Rypälelajikkeiden moninaisuus lisää aromien moninaisuutta.

Kuohuvien viinien tuotannosta peräisin olevien viinien käyttö:

paikalliset sadonkorjuu-, rypäleiden puristamis- ja viiniyttämiskäytännöt tähtäävät yksinomaan kuohuvien viinin valmistukseen. Viinit, joita käytetään Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise -juoman valmistukseen, valitaan suojatun alkuperänimityksen "Champagne" valmistusprosessin eri vaiheissa: erityisesti puristamisen, perusviinien laadullisen valinnan ja sakan poistamisen aikana. Näin ollen niillä on erilaisia ominaisuuksia, jotka vaikuttavat myös "Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise" -alkoholin aromaattiseen omaleimaisuuteen.

Tislaajien ja kellarimestareiden taitotiedon ansiosta "Eau-de-vie de vin de la Marne"/"Fine champenoise" ilmentää raaka-aineesta peräisin olevia aromejaan, olipa kyseessä sitten valkoinen alkoholijuoma, jossa on hyvin kukkaisia, hieman viinimäisiä vivahteita, valkoisten hedelmien (omenan, päärynän) aromeja tai eri kypsytysvaiheiden aikana erilaisia puumaisia vivahteita, vaniljan, paahdetun leivän ja vaalean tupakan aromeja saavat kypsytetyt Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise -alkoholijuomat.

Linkki eritelmään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d643c5db-b3a5-4e76-a2de-ce06bec6bea5

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



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI