

Euroopan unionin virallinen lehti

C 305



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

66. vuosikerta

29. elokuuta 2023

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2023/C 305/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR TERMINAL) ⁽¹⁾	1
2023/C 305/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.11126 – TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGGA / THE INDEPENDENTS) ⁽¹⁾	2
2023/C 305/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.11141 – WENDEL / TOPSCALE) ⁽¹⁾	3
2023/C 305/04	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV) ⁽¹⁾	4
2023/C 305/05	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.11228 – BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS) ⁽¹⁾	5

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2023/C 305/06	Euron kurssi – 28. elokuuta 2023	6
---------------	--	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 305/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2023/C 305/08	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaiseminen erään viinialan nimityksen osalta	9
---------------	---	---

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen

(Asia M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR
TERMINAL)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 305/01)

Komissio päätti 26. toukokuuta 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 32023M11059. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.11126 – TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGA / THE INDEPENDENTS)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2023/C 305/02)

Komissio päätti 15. kesäkuuta 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 32023M11126. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.11141 – WENDEL / TOPSCALE)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2023/C 305/03)

Komissio päätti 29. kesäkuuta 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 32023M11141. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 305/04)

Komissio päätti 17. elokuuta 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 32023M11210. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.11228 – BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 305/05)

Komissio päätti 23. elokuuta 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 32023M11228. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾**28. elokuuta 2023**

(2023/C 305/06)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0808	CAD	Kanadan dollaria	1,4693
JPY	Japanin jeniä	158,35	HKD	Hongkongin dollaria	8,4789
DKK	Tanskan kruunua	7,4530	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,8283
GBP	Englannin punttaa	0,85815	SGD	Singaporen dollaria	1,4659
SEK	Ruotsin kruunua	11,9000	KRW	Etelä-Korean wonia	1 433,73
CHF	Sveitsin frangia	0,9559	ZAR	Etelä-Afrikan randia	20,1598
ISK	Islannin kruunua	142,30	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8822
NOK	Norjan kruunua	11,5705	IDR	Indonesian rupiaa	16 523,27
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	MYR	Malesian ringgitiä	5,0306
CZK	Tšekin korunaa	24,138	PHP	Filippiinien pesoa	61,281
HUF	Unkarin forinttia	382,63	RUB	Venäjän ruplaa	
PLN	Puolan zlotya	4,4735	THB	Thaimaan bahtia	38,125
RON	Romanian leuta	4,9360	BRL	Brasilian realia	5,2633
TRY	Turkin liiraa	28,7045	MXN	Meksikon pesoa	18,0507
AUD	Australian dollaria	1,6839	INR	Intian rupiaa	89,3040

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 305/07)

1. Komissio vastaanotti 21. elokuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. (CVC, Luxemburg)
- WorxInvest (Belgia)
- SD Worx NV (SD Worx, Belgia), joka on kokonaan yrityksen WorxInvest omistuksessa ja määräysvallassa.

CVC ja WorxInvest hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä SD Worx.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- **CVC:** neuvonta- ja hallinnointipalvelujen tarjoaminen sijoitusrahastoille, joilla on omistuosuuksia eri teollisuuden aloilla toimivissa yrityksissä eri puolilla maailmaa, pääasiassa Euroopassa, Yhdysvalloissa ja Aasian ja Tyynenmeren alueella
- **WorxInvest:** investoiminen pääomasijoitusrahastoihin ja pieniin ja keskisuuriin yrityksiin, rahamarkkinavälineisiin ja kiinteistöihin
- **SD Worx:** henkilöstöhallinto- ja palkanlaskentaratkaisujen ja -palvelujen tarjoaminen.

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⁾.

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

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

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaiseminen erään viinialan nimityksen osalta

(2023/C 305/08)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Emilia-Romagna”

PDO-IT-02770

Hakemuksen päiväys: 28.4.2021

1. Nimi tai nimet

Emilia-Romagna

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. Viini(e)n kuvaus

”Emilia-Romagna” Pignoletto *frizzante* – luokka ”helmeilevä viini”

Vaahto: hieno, hiipuva.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu: valkoisten kukkien kukkainen tuoksu, joskus orapihlaja tai jasmiini, kevyesti aromaattinen.

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Maku: kuivasta puolikuivaan, ei ihan kypsän keltaisen hedelmän (omenan) hedelmäinen maku, harmoninen, joskus aavistus karvautta.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

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

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

"Emilia-Romagna" Pignoletto *spumante* – luokka "kuohuviini"

Vaahto: hieno, pitkäkestoinen.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu: valkoisten kukkien kukkainen tuoksu, joskus orapihlaja tai jasmiini, kevyesti aromaattinen.

Maku: maukas, ei ihan kypsän keltaisen hedelmän (omenan) hedelmäinen maku, harmoninen, vaihtelee luonnollisesti kuivasta (*brut nature*) kuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

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

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

"Emilia-Romagna" Pignoletto *spumante* – luokka "laatukuohuviini"

Vaahto: hieno, pitkäkestoinen.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu: valkoisten kukkien kukkainen tuoksu, joskus orapihlaja tai jasmiini, kevyesti aromaattinen.

Maku: maukas, ei ihan kypsän keltaisen hedelmän (omenan) hedelmäinen maku, harmoninen, vaihtelee luonnollisesti kuivasta (*brut nature*) kuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

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

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

”Emilia-Romagna” Pignoletto – luokka ”viini”

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt, joskus vaaleanvihreitä vivahteita.

Tuoksu: valkoisten kukkien kukkainen tuoksu, joskus orapihlaja tai jasmiini, hienostunut.

Maku: kuivasta puolikuivaan, kypsän keltaisen hedelmän (päärynän, omenan) hedelmäinen maku, harmoninen, joskus aavistus karvautta.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

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

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

”Emilia-Romagna” Pignoletto passito [kuivatuista rypäleistä valmistettu viini] – luokka ”viini”

Väri: Kullankeltainen, ikääntyessään meripihkankeltaiseen vivahtava.

Tuoksu: elegantti, intensiivinen, valkoisten kukkien kukkainen tuoksu, joskus orapihlaja, mahdollisesti vivahdus mantelia ja keltaista paprikaa, hienostunut.

Maku: puolimakeasta makeaan, runsas, kypsän keltaisen hedelmän (päärynän, omenan) hedelmäinen maku.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 24 g/l.

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

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

"Emilia-Romagna" Pignoletto vendemmia tardiva [myöhäissadon viini] – luokka "viini"

Väri: Kullankeltainen, ikääntyessään meripihkankeltaiseen vivahtava.

Tuoksu: intensiivinen, valkoisten kukkien kukkainen tuoksu, joskus orapihlaja, mahdollisesti vivahdus mantelia ja keltaista paprikaa.

Maku: puolimakeasta makeaan, kypsän keltaisen hedelmän (päärynän, omenan) hedelmäinen maku, runsas, hienostunut.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 14 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 23 g/l.

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

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

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Helmeilevän viinin valmistus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Vaikka jälkikäyminen tapahtuu yleensä säiliössä (Charmat-menetelmä), viini voidaan jälkikäyttää myös pullossa. Jälkimmäisessä tapauksessa viineihin on laitettava merkintä *refermentazione in bottiglia* ("jälkikäyminen pullossa"), ja niissä voi olla sameutta käymisjäännösten takia.

Kuohuviinin ja laatukuohuviinin valmistus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Vaikka jälkikäyminen, jossa viini muuttuu kuohuviiniksi, tapahtuu yleensä säiliössä (Charmat-menetelmä), myös perinteistä pullomenetelmää käytetään EU:n sääntöjen mukaisesti.

Kuivatuista rypäleistä valmistetun viinin valmistus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuivatuista rypäleistä valmistetun viinin valmistukseen käytettävät rypäleet on kuivattava – joko luonnollisesti tai käyttäen järjestelmiä tai teknologiaa, joissa käytetään samoja lämpötiloja kuin luonnollisessa kuivatusprosessissa – ennen viininvalmistusprosessin aloittamista. Kuivatettujen rypäleiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 15 tilavuusprosenttia, ilman väkevöintiä. Viinin uuttaminen näistä rypäleistä on rajoitettu 50 prosenttiin.

Myöhäissadon viinin valmistus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Myöhäissadon viinin valmistukseen käytettävät rypäleet on jätettävä viiniköynnökseen, jotta niistä tulee ylikypsiä, tai kuivattava muuten – joko luonnollisesti tai käyttäen järjestelmiä tai teknologiaa, joissa käytetään samoja lämpötiloja kuin luonnollisessa kuivatusprosessissa – ennen viininvalmistusprosessin aloittamista. Kun viininvalmistus alkaa, rypäleiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 14 tilavuusprosenttia, Viinin uuttaminen näistä rypäleistä on rajoitettu 60 prosenttiin.

b. Enimmäistuotokset

”Emilia-Romagna” Pignoletto, Pignoletto *frizzante* ja Pignoletto *spumante*

147 hehtolitraa hehtaaria kohden

”Emilia-Romagna” Pignoletto *passito*

45 hehtolitraa hehtaaria kohden

”Emilia-Romagna” Pignoletto *vendemmia tardiva*

54 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Rajattu alue, jolla suojatun alkuperänimityksen ”Emilia-Romagna” viinit on valmistettava, käsittää seuraavien kuntien koko hallinnollisen alueen Bolognan, Modenan ja Ravennan maakunnissa:

Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterenzio, Monzuno, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia ja Zola Predosa Bolognan maakunnassa;

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola ja Zocca Modenan maakunnassa;

sekä Faenza, Brisighella, Riolo Terme ja Castel Bolognese Ravennan maakunnassa.

7. Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet

Pignoletto B.

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1. "Emilia-Romagna" -viinit, luokat "helmeilevä viini", "kuohuviini", "laatukuohuviini" ja "viini"

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Suojatun alkuperänimityksen "Emilia-Romagna" tuotantoalue sijaitsee Modenan, Bolognan ja Ravennan maakunnissa Emilia-Romagnan alueen keskiosassa. Alueen ominaispiirteet vaihtelevat korkeuden mukaan, ja alue voidaan jakaa karkeasti tasankoihin ja mäenrinteisiin.

Tasangot, jotka sijaitsevat 2–70 metrin korkeudella merenpinnasta, kattavat katkeamattoman maakaistaleen Secchia- ja Sillarojokien muodostamien laaksojen välisissä leveissä laaksoissa ja kohoavat toisinaan 150 metrin korkeuteen. Mäenrinteet muodostavat katkeamattoman alueen ensimmäisistä mäistä Apenniinien vuorijonoon, mukaan lukien esivuoriston siirtymävyöhyke. Viiniä viljellään pääasiassa alle 700 metrin korkeudessa.

Alueen maaperää hallitsevat monenlaiset sedimenttikivilajit (hiekkakivi, savikivi, kalkkikivi, kipsi, hiekat ja konglomeraatit). Alueen vaihteleva pinnanmuodostus merkitsee sitä, että maalajit esiintyvät monimutkaisina mosaiikkeina. Viljely tapahtuu pääasiassa syvässä, hieman emäksisessä tai emäksisessä maassa, jonka rakenne vaihtelee hienosta melko hienoon.

Lämpötilat vaihtelevat jonkin verran. Korkeudesta riippuen ilmasto vaihtelee mäenrinteiden lämpimän lauhkeasta (= viininviljelyn kannalta olennaisin ilmasto) viileän lauhkeaan mäkien huipuilla. Tasangoilla ilmasto on luonteeltaan mantereisempi, vuotuinen keskilämpötila on 14–16 °C ja Winklerin indeksi 2 400, ja tuulta on riittävästi. Tämä tarkoittaa, että alue saa riittävästi lämpöä ja auringonvaloa, jotta rypäleet saavuttavat optimaalisen kypsyyden.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee 600 millimetristä 800 millimetriin. Eniten sateita saadaan syksyllä, vähemmän keväällä. Kesän vesistressiä lievittävät korkea suhteellinen ilmankosteus, pintaveden saatavuus, maaperän syvyys ja se, että mällä saadaan enemmän tai vähemmän sadekuuroja.

Nämä maaperää ja ilmastoa koskevat tekijät saavat aikaan sen, että koko suojatun alkuperänimityksen "Emilia-Romagna" alue soveltuu erityisen hyvin viininviljelyyn.

Yhteyden kannalta merkitykselliset historialliset ja inhimilliset tekijät

Viininviljely oli laajalle levinnyttä suojatun alkuperänimityksen "Emilia-Romagna" alueella jo Rooman valtakunnan aikaan. Tuolloin viiniköynnösrivit kasvoivat elävissä puissa – käytäntö oli etruskien käyttöön ottama ja myöhemmin gallialaisten edelleen kehittämä. Erityisen huomattavaa oli sotaveteraanien viininviljelytoiminta alueella, joka tunnettiin nimellä *ager bononiensis*. He tuottivat helmeilevää "vaaleaa" viiniä, joka oli erityislaatuista muttei kuitenkaan riittävän makeaa maistuaakseen hyvältä.

Tätä seuranneina vuosisatoina ihmisen toiminta on vaikuttanut voimakkaasti viininviljelytekniikoihin ja viininvalmistusmenetelmiin rajatulla maantieteellisellä alueella. Tieteellinen tutkimus sekä viininviljely- ja viininvalmistustekniikoiden kehittyminen ovat antaneet tähän olennaisen panoksen.

Viininviljelijät ovat tänä aikana hienosäätäneet viljelytekniikoita ojituksen ja maankäytön kehittämislautakuntien (*Consorzi di Bonifica*) avustuksella. Nämä lautakunnat vastaavat tänäkin päivänä vedenvirtauksen hallinnasta ja vedenjakelusta alueella. Perinteinen kasvatusmenetelmä, jossa viiniköynnökset kasvavat puita pitkin, on korvattu köynnösrivien kasvattamisella lankojen varassa, joista versot roikkuvat. Kasvatuksessa käytetään istutusvälejä, joilla pyritään rajoittamaan hehtaarikohtaisia tuotoksia ja parantamaan viinin laatua.

Myös viininvalmistusmenetelmät ovat kehittyneet ajan mittaan. Erityisen huomattavaa on kehitys, jolla on pyritty säilyttämään helmeilevän viinin ja kuohuviinin tuotanto ja kehittämään sitä. Näitä viinejä on perinteisesti tuotettu Emilia-Romagnan alueella. Perinteistä pullossa tapahtuvaa jälkikäymistä täydennetään nykyään käyttämällä Charmat-menetelmää nykyaikaisissa säiliöissä.

8.2. "Emilia-Romagna"-viinit, luokat "helmeilevä viini", "kuohuviini" ja "laatukuohuviini"

Tuotteen laadun tai ominaisuuksien ja maantieteellisen ympäristön välinen syy-seuraussuhde

Tuotantoalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet antavat helmeilevälle viinille, kuohuviinille ja laatukuohuviinille niiden kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Näihin vaikuttaa myös viininviljelijöiden toiminta, sillä vuosien mittaan viininviljelijät ovat jalostaneet rypäleiden luontaisia enologisia ominaisuuksia ja kehittäneet viininvalmistusteknologiaa. Erityinen merkitys on maantieteellisellä ympäristöllä, jolle on tyypillistä riittävän tuulinen mantereinen tai lämpimän lauhkea ilmasto sekä alluviaalinen maaperä, jossa on paljon soraa ja hiesua. Maaperä läpäisee hyvin vettä, ja vettä on saatavilla riittävästi. Toinen tärkeä tekijä on kesäinen päivä- ja yölämpötilojen vaihtelu, joka auttaa rypäleitä kypsyään optimaalisesti ja säilyttämään kaikki aromaattiset ja happo-ominaisuutensa, mikä varmistaa rypäleistä saatavien viinien raikkauden.

Helmeilevät viinit ja kuohuviinit tuotetaan yleensä "Emilia-Romagna" -viinien tuotantoalueen tasangoilla ja esivuoristossa. Näiden alueiden maaperä ja ilmasto soveltuvat paremmin sellaisten rypäleiden viljelyyn, joiden sokeripitoisuus on kohtalainen ja happopitoisuus suuri.

Apenniineilta virtaavat joet ja purot auttavat pitämään maaperän viileänä ja vähemmän alttiina kuivumiselle. Näin voidaan käyttää intensiivisempiä viljelymenetelmiä ja saada suurempia satoja hehtaaria kohden. Tämä johtaa sellaisten helmeilevien viinien ja kuohuviinien tuotantoon, joissa on kohtalaisesta alkoholipitoisuudesta huolimatta hyvä hapokkuus, mikä on näiden rypäleiden erityispiirre.

Viinien maku on kohtalaisen aromaattinen, hedelmäinen ja selvän hapokas. Niissä on juuri oikea määrä aromaattisuutta, johon usein liittyy hiven karvautta. Kaikilla näillä ominaisuuksilla on tiivis yhteys alueeseen, jolla on paljon savea ja hiekkakiveä.

Paikallisten viininviljelijöiden asiantuntemuksella on ratkaiseva merkitys viinitarhojen hoitamisessa – aina perusrungon valinnasta käytettyyn kasvatustekniikkaan sekä kasvuston hallinnasta vedensaannin sääntelyyn. Viininviljelijät käyttävät näitä viljelytekniikoita tuottaakseen huippulaadukkaita rypäleitä, joissa on juuri oikea tasapaino sokerien ja aromaattisten ainesosien välillä. Näin saadaan helmeileviä viinejä, kuohuviinejä ja laatukuohuviinejä, joissa on sopiva hapokkuus.

Hiilihapottoman viinin muuttaminen helmeileväksi viiniksi, kuohuviiniksi ja laatukuohuviiniksi on viininvalmistuskäytäntö, joka on tyypillinen tälle maantieteelliselle alueelle. Emilia-Romagnaa pidetään *frizzante*- tai helmeilevien viinien "kotimaana", ja niiden tuotantoprosessi perustuu pitkällisiin perinteisiin, jotka ovat kehittyneet ajan mittaan. Kyseistä viininvalmistuskäytäntöä noudatetaan kaikissa rajatun alueen maakunnissa ja niin tasangoilla kuin mäenrinteillä tuotetuissa viineissä.

Suojatun alkuperänimityksen "Emilia-Romagna" alaiset helmeilevät viinit, kuohuviinit ja laatukuohuviinit ovat näin ollen tulosta kuohuviinin valmistustekniikoiden innovaatioista, jotka ovat 40 viime vuoden aikana johtaneet siirtymiseen perinteisestä pulloissa tapahtuvasta jälkikäymisestä säiliökäymiseen. Tämä on tehostanut hiivan valintaan liittyviä ja kirkastamisprosesseja, mikä on parantanut viinien tuoksuprofilia ja lopputuotteen miellyttävyyttä. Näin korostetaan entisestään viinien aistinvaraisten ominaisuuksien ainutlaatuisuutta erityisesti tuomalla esiin raikkauden ja kukkaiset vivahteet, jotka ovat peräisin ennen kaikkea rypäleistä. Tämä ilmentää hyvin sitä, kuinka ihanteellinen alueen paikallisympäristö on Pignoletto-rypäleistä saatavien viinien valmistukseen.

Jälkikäymistä pullossa on elvytetty viime aikoina uudistetulla markkinaimagolla, jossa parhaat viininvalmistustekniikat yhdistetään vuosisatoja vanhaan paikalliseen perinteeseen.

Se, mikä tekee näistä helmeilevistä viineistä ja kuohuviineistä ainutlaatuisia ja tyypillisiä "Emilia-Romagna" -viinien viininvalmistusalueelle (= tekijät, jotka muokkaavat viinien tuoksua ja yleistä hienostuneisuutta), on käytetyn rypälelajikkeen ja paikallisen alueen ominaisuuksien yhteisvaikutus yhdessä ihmisen työn ja kokemuksen kanssa.

8.3. "Emilia-Romagna"-viinit, luokka "viini"

Tuotteen laadun tai ominaisuuksien ja maantieteellisen ympäristön välinen syy-seuraussuhde

Hiilihapottomat viinit tulevat pääasiassa mäenrinteiden viinitarhoista, joissa hehtaarikohtainen sato on pienempi. Maaperän ja ilmaston ominaisuudet johtavat rypäleisiin, joissa on suurempi sokeripitoisuus ja vähemmän hapokkuutta. Via Emilia -tien eteläpuolisille laaksoille tyypilliset lämpötilavaihtelut johtavat intensiivisempiin tuoksuihin – hienostuneisiin, valkoisten kukkien tuoksuihin, jotka ovat kohtalaisen aromaattisia – sekä tuntuvaan mineraalisuuteen.

Tuotantoalueen maantieteellisessä ympäristössä vallitsee mannerilmasto, joka kuitenkin on riittävän tuulinen. Ajan mittaan hiottujen viljelytekniikoiden ansiosta maaperä on hyvin ojitettua ja tarjoaa riittävästi kosteutta rypäleille, jotta niistä tulee optimaalisen kypsiä. Kaikki nämä tekijät sekä päivä- ja yölämpötilojen vaihtelu kypsymiskaudella ja mäenrinteiden viinitarhojen saama optimaalinen auringonpaiste auttavat rypäleitä säilyttämään aromaattiset ominaisuutensa ja saavat ne kerryttämään erityisen hyvin sokereita, jotka vaikuttavat viinien ominaisuuksiin.

Paikallisten viininviljelijöiden asiantuntemuksella on tässäkin keskeinen rooli, sillä he ovat kehittäneet viininviljelytekniikoita, joilla lievitetään viime vuosikymmenen aikana esiintyneitä liiallisen kuumuuden ja epäsäännöllisen vedensaannin vaikutuksia. Tavoitteena on viljellä rypäleitä, joissa on oikea tasapaino sokerien ja aromaattisten ainesosien välillä. Tämä on ratkaisevan tärkeää, jotta saadaan huippulaadukkaita rypäleitä, jotka parantavat viinien aistinvaraisia ominaisuuksia.

Sen varmistamiseksi, että Pignoletto-rypäleiden aistinvaraisia ominaisuuksia ei menetetä viininvalmistusprosessissa, rypäleiden puristussyklejä sekä käymisen lämpötilaa ja kestoja hallitaan tarkasti. Tavoitteena on tuottaa kuvatus mukaisia viinejä ja täydentää ominaisuuksia, jotka ovat seurausta edellä kuvattujen ympäristötekijöiden ja erilaisten inhimillisten tekijöiden välisestä vuorovaikutuksesta, viinialan toimijoiden kokemuksesta ja näiden vähitellen hiomista viljelytekniikoista.

Kuivatuista rypäleistä valmistettuja viinejä (*passito*) ja myöhäissadon viinejä (*vendemmia tardiva*) saadaan kuivattamalla rypäleitä tai antamalla niiden kypsyä ylikypsiksi viiniköynnöksessä. Tämä yhdessä maantieteellisen alkuperän kanssa antaa näille tuotteille niiden erityisominaisuudet.

Vuosina, joina sääolosuhteet sen sallivat, eniten etelään suuntautuneilla, aurinkoisimmilla rinteillä kasvavat Pignoletto-rypäleet voidaan jättää kuivumaan viiniköynnöksiin tai kuivattaa varastossa. Niistä tehdään sitten kuivatuista rypäleistä valmistettua viiniä tai myöhäissadon viiniä. Eniten auringonvalolle altistuneet rinteet, joiden lähellä sijaitsevat vesistöt varmistavat jatkuvan kosteuden erityisesti yöllä, tarjoavat täydelliset olosuhteet, joissa rypäleet voivat kehittää jalohometta niin, että näistä botrytksen jalostamista rypäleistä voidaan tuottaa viiniä.

Nämä olosuhteet tuottavat viineissä erityisominaisuuksia. Näitä ominaisuuksia ovat esimerkiksi viinien intensiivinen ja hienostunut tuoksu (kukkainen, valkoisten kukkien tuoksu ja hedelmäinen, kypsien keltaisten hedelmien tuoksu), puolimakea tai makea maku, joka on lämmin, harmoninen ja samettinen, sekä suuri kokonaisalkoholipitoisuus ja kohtalainen hapokkuus. Kuivatut tai ylikypsät rypäleet tasapainottavat karvasta jälkimakua.

Rypäleet, jotka kuivatetaan näitä viinejä varten, on poimittava käsin valiten parhaat tertut, jotka kestävät kuivatusprosessin. Sokeripitoisuus ei ole ainoa huomioon otettava tekijä – myös hyvä hapokkuus on tärkeää sadonkorjuun kannalta. Rypäleitä säilytetään kokonaisina hyvin ilmastoiduissa olosuhteissa, ja niiden tilaa seurataan säännöllisesti murskaamiseen asti.

Kun rypäleiden annetaan kypsyä ylikypsiksi viiniköynnöksessä, sadonkorjuuta viivytetään siihen saakka, että ne ovat kuivuneet luonnollisesti. Tämä prosessi vaatii viininviljelijältä erityistä huomiota.

Viininvalmistajien on myös oltava erittäin kokeneita ja omistautuneita kuivatuksen jälkeisissä vaiheissa, joita ovat rypäleiden murskaus, hidas käyminen pienissä säiliöissä sekä kypsytyksen tynnyrissä ja pullossa.

9. Olennaiset lisäedellytykset

Viininvalmistusta rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuvaa tuotantoa koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Soveltaen asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan a ja b alakohdassa säädettyä poikkeusta viininvalmistus-prosessit – mukaan lukien jälkikäyminen helmeilevän viinin, kuohuviinin ja laatukuohuviinin valmistamiseksi – voidaan toteuttaa rajatun tuotantoalueen lisäksi paikoissa, jotka sijaitsevat rajatun alueen välittömässä läheisyydessä (Bolognan maakunnan hallinnollisella alueella) ja viereisessä hallinnollisessa yksikössä (Modenan, Ravennan, Forlì-Cesenan ja Reggio Emilian maakuntien hallinnollisella alueella).

Näin varmistetaan, että kyseisten alueiden toimijoiden pitkät tuotantoperinteet otetaan huomioon.

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Pullotus rajoitetaan rajatulle alueelle, koska on tarpeen turvata "Emilia-Romagna" SAN -viinien laatu, taata niiden alkuperä ja varmistaa, että tarkastukset ovat oikea-aikaisia, tehokkaita ja kustannustehokkaita.

"Emilia-Romagna" SAN -viinin kuljettaminen ja pullottaminen tuotantoalueen ulkopuolella voi vaarantaa sen laadun, altistaa sen hapetus-pelkistysreaktioille, äkillisille lämpötilanmuutoksille ja mikrobiologiselle saastumiselle, jotka voivat vahingoittaa sen fysikaalisia ja kemiallisia ominaisuuksia (mm. vähimmäishappopitoisuus, sokeriton uutos) ja aistinvaraisia ominaisuuksia (väri, tuoksu ja maku).

Nämä riskit kasvavat sitä mukaa, mitä kauemmas viiniä kuljetetaan.

Jos viini taas pullotetaan tuotantoalueella, viinieriä ei tarvitse kuljettaa lainkaan tai niitä kuljetetaan vain lyhyitä matkoja. Tämä auttaa säilyttämään tuotteen omaisuudet ja laadun muuttumattomana.

Koska "Emilia-Romagna" SAN -viinin valmistajilla on vuosien kokemus ja laaja teknis-tieteellinen tietämys viinin erityisominaisuuksista, tuotantoalueella tapahtuvan pullotuksen yhteydessä käytetään parhaita tekniikoita, joiden avulla varmistetaan, että kaikki tuote-eritelmässä määritetyt viinien fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet säilyvät.

Yksi lisäisyys rajoittaa pullottaminen tuotantoalueelle on sen varmistaminen, että valvontaelimen suorittama valvonta on mahdollisimman vaikuttavaa, tehokasta ja kustannustehokasta. Näitä edellytyksiä ei voida varmistaa samassa määrin tuotantoalueen ulkopuolella.

Tuotantoalueella valvontaelin voi suunnitella tarkastuksensa sen varmistamiseksi, että se tekee sovellettavan tarkastussuunnitelman mukaisesti oikea-aikaisia käyntejä kaikkiin asiaan liittyviin yrityksiin, kun "Emilia-Romagna" SAN -viiniä pullotetaan.

Tarkoituksena on järjestelmällisesti tarkastaa, että pullotettavana on vain "Emilia-Romagna" SAN -viinien erää. Näin mahdollistetaan tehokkaimmat tarkastustulokset ja pidetään tuottajille aiheutuvat kustannukset kohtuullisina, samalla kun kuluttajille tarjotaan maksimitakuu pakatun viinin aitoudesta.

Lisäksi nykyisen kansallisen lainsäädännön mukaisesti ja olemassa olevien oikeuksien suojelemiseksi pullotuksesta vastaavat yritykset voivat hakea poikkeuslupaa, jonka nojalla ne voivat jatkaa pullotusta rajatun alueen ulkopuolella. Poikkeuksen saamiseksi yrityksen on toimitettava maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsäministeriölle asiaa koskeva hakemus ja asiakirjat, jotka todistavat, että yritys on pullottanut viinejä vähintään kahden (ei välttämättä peräkkäisen) vuoden ajan "Emilia-Romagna" -viinin tunnustamista SAN-tuotteeksi edeltäneestä viidestä vuodesta.

Linkki tuote-eritelämään

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16835>

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)

ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI