

Euroopan unionin virallinen lehti

C 178



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

64. vuosikerta

10. toukokuuta 2021

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2021/C 178/01	Euron kurssi — 7. toukokuuta 2021	1
---------------	---	---

V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2021/C 178/02	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	2
2021/C 178/03	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	10

FI

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

7. toukokuuta 2021

(2021/C 178/01)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,2059	CAD	Kanadan dollaria	1,4689
JPY	Japanin jeniä	131,76	HKD	Hongkongin dollaria	9,3661
DKK	Tanskan kruunua	7,4361	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6730
GBP	Englannin puntaa	0,86810	SGD	Singaporen dollaria	1,6061
SEK	Ruotsin kruunua	10,1263	KRW	Etelä-Korean wonia	1 350,52
CHF	Sveitsin frangia	1,0963	ZAR	Etelä-Afrikan randia	17,1863
ISK	Islannin kruunua	150,50	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,7809
NOK	Norjan kruunua	10,0125	HRK	Kroatian kunaa	7,5345
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	17 208,37
CZK	Tšekin korunaa	25,682	MYR	Malesian ringgitiä	4,9587
HUF	Unkarin forinttia	358,01	PHP	Filippiinien pesoa	57,747
PLN	Puolan zlotya	4,5754	RUB	Venäjän ruplaa	89,4671
RON	Romanian leuta	4,9265	THB	Thaimaan bahtia	37,588
TRY	Turkin liiraa	10,0019	BRL	Brasilian realia	6,3801
AUD	Australian dollaria	1,5523	MXN	Meksikon pesoa	24,2006
			INR	Intian rupiaa	88,6375

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2021/C 178/02)

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

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

”Conca de Barberá”**PDO-ES-A1422-AM03****Tiedonannon päivämäärä: 22. helmikuuta 2021****HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT****1. Aistinvaraisessa kuvauksessa olevan virheen korjaaminen**

KUVAUS

Aistinvaraiset ominaispiirteet liittyvät kahteen laatukuohuviinityyppiin: valkoinen ja rosee. Punaisen kuohuviinin aistinvarainen kuvaus on erehdyksessä jäänyt pois, minkä vuoksi se on nyt lisätty tähän.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän kohtaa 2 ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa 4.

Kyseessä on vähäinen muutos, koska se ei kuulu asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdan soveltamisalaan.

PERUSTELUT

Tarkoituksena on korjata virhe, koska eritelmässä viitataan punaiseen kuohuviiniin mutta aistinvarainen kuvaus on jäänyt pois.

2. Alkoholipitoisuuden muuttaminen

KUVAUS

Todellisen alkoholipitoisuuden enimmäisarvot tilavuusprosentteina on poistettu viinien luokassa.

Trepatista peräisin olevien yhden lajikkeen punaviinien osalta sekä todellisen alkoholipitoisuuden että kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäisarvoja tilavuusprosentteina on alennettu.

Molemmat muutokset koskevat tuote-eritelmän kohtaa 2. Ensiksi mainittu muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan, kun taas jälkimmäinen koskee sen kohtaa 4.

(¹) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Kyse on vähäisistä muutoksista, koska kumpikaan niistä ei kuulu asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdan soveltamisalaan.

PERUSTELUT

Ilmastonmuutoksen vuoksi kasvukaudet ovat muuttumassa entistä kuumemmiksi ja kuivemmiksi, jolloin viinien kokonaishappopitoisuus laskee ja alkoholipitoisuus kasvaa. Tämä tarkoittaa, että rypäleen kuoren ja siementen fenolinen kypsytys poikkeavat toisistaan, minkä vuoksi hedelmälihan sokeripitoisuus sadonkorjuuhetkellä kasvaa. Tämän seurauksena tuotetun viinin alkoholipitoisuus on suurempi. Tästä syystä todellisen alkoholipitoisuuden enimmäisarvot tilavuusprosentteina on poistettu.

Lisäksi Trepät-rypälelajike on väriltään vaalea, ja sen alkoholipitoisuus on pieni. Kun sitä on viime vuosina käytetty punaviinin valmistukseen, vähimmäisalkoholipitoisuuden saavuttaminen on ollut vaikeaa.

Alkoholipitoisuutta muutetaan näin ollen sen perusteella, että suojatun alkuperänimityksen saaneet viinit mukautuvat ilmastonmuutokseen, jotta voidaan varmistaa suojatulla alkuperänimityksellä ”Conca de Barberà” tuotettujen viinien tyypilliset ominaispiirteet.

3. Istutustiheyttä koskevien rajoitusten poistaminen

KUVAUS

Viiniköynnösten istutustiheyttä koskevat rajoitukset on poistettu.

Tämä koskee tuote-eritelmän kohtaa 3 ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa 5.

Kyseessä on vähäinen muutos, koska se ei kuulu asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdan soveltamisalaan.

PERUSTELUT

Ilmastonmuutoksen ja uusien viljelytekniikoiden vuoksi nykyisiä istutustiheyksiä on nyt muutettava. Aiemmin vahvistettu tiheys oli 2 000–4 500 kasvia hehtaarilta.

Eritelmässä kilogrammoina hehtaaria kohden ilmoitettuja tuotantomääriä pidetään kuitenkin riittävänä rajoituksena. Mielestämme istutustiheyttä koskevat säännöt olisi sen vuoksi poistettava.

4. Yhteydessä olevan virheen korjaaminen

KUVAUS

Syy-seuraussuhdetta ei ole kuvattu vaaditulla tavalla kunkin tämän suojatun alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluvan rypäletuotteiden luokan osalta. Tämä virhe on näin ollen korjattu yhteyden kuvauksessa.

Tämä koskee tuote-eritelmän kohtaa 7 ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa 8.

Kyseessä on vähäinen muutos, koska yhteyttä ei ole muutettu vaan kuvausta on ainoastaan täydennetty. Näin ollen se ei kuulu asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdan soveltamisalaan.

PERUSTELUT

Tarkoituksena on korjata virhe, sillä yhteys on selitettävä kunkin tuotteiden luokan osalta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Conca de Barberá

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
3. Väkevä viini
5. Laatuohuviini
8. Helmeilevä viini

4. Viini(e)n kuvaus

1. Valko- ja roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valmistetaan murskatuista tai murskaamattomista tuoreista rypäleistä tai rypäleen puristemehusta ainoastaan täydellisellä tai osittaisella alkoholikäymisellä.

Valkoviinit: Vaalean kellanvihreistä voimakkaan kullanvärisiin. Kirkkaita ja selkeitä, ei merkkejä sameudesta. Perusaromit ovat hallitsevia. Nuorten viinien suutuntuma on kevyt ja raikas.

Roseeviinit: Kypsyysasteesta riippuen violettiin ja sipulinkuoren sävyihin vivahtavasta voimakkaan punaisesta oransseihin sävyihin. Tuoksultaan täyteläisiä, nuorissa viineissä voimakkaan kukkaisia ja/tai hedelmäisiä vivahteita sekä puutynnyrissä kypsytettynä mahdollisesti vaniljan vivahteita.

Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 milligrammaa litrassa, kun sokeripitoisuus on alle 5 grammaa litrassa; 250 milligrammaa litrassa, kun sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litrassa.

Haittuvien happojen enimmäispitoisuus kypsytetyissä viineissä: 15 milliekvivalenttia litrassa

* Asianomaista yhteisön lainsäädäntöä sovelletaan niiden muuttujien raja-arvoihin, jotka eivät kuulu soveltamisalaan.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

10,5

Vähimmäishappopitoisuus

3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haittuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

10

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

2. Punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valmistetaan murskatuista tai murskaamattomista tuoreista rypäleistä tai rypäleen puristemehusta ainoastaan täydellisellä tai osittaisella alkoholikäymisellä. Väri voi vaihdella violettiin vivahtavasta voimakkaan kirsikanpunaisesta rubiinipunaiseen, jossa on häivähdyks okraa. Aromit ovat puhtaita ja voimakkaita. Nuoret viinit ovat selvästi hedelmäisiä, ja niiden vaniljaiset, paahteiset ja mausteiset vivahteet voimistuvat tynnyrissä kypsytettäessä.

Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 milligrammaa litrassa, kun sokeripitoisuus on alle 5 grammaa litrassa; 200 milligrammaa litrassa, kun sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litrassa.

Haihtuvien happojen pitoisuus saa ylittää 1 milliekvivalenttia litrassa jokaista alkoholipitoisuuden astetta kohti, joka ylittää 11 prosenttia, ja vanhenemisvuotta kohti, mutta se saa olla enimmillään 20 milliekvivalenttia litrassa.

Trepatista peräisin olevien yhden lajikkeen punaviinien todellisen alkoholipitoisuuden ja kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 11 tilavuusprosenttia.

* Asianomaista yhteisön lainsäädäntöä sovelletaan niiden muuttujien raja-arvoihin, jotka eivät kuulu soveltamisalaan.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

11,5

Vähimmäishappopitoisuus

3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

13,33

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

3. Väkevät viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin sävyjen kirjo on laaja: se vaihtelee aivan läpinäkymättömistä ja voimakkaista sävyistä asteikon toiseen päähän puna- ja valkoviinien osalta, ja kypsyyssasteen mukaan niissä on jopa meripihkan vivahteita. Viinit ovat pehmeän lämpimiä, ja niiden aromit ovat hedelmäisempiä, sillä niitä ei ole kypsytetty tynnyrissä. Kypsytetyissä viineissä on aldehydien ja kuivattujen hedelmien vivahteita. Suutuntumaltaan ne ovat lämpimiä, täyteläisiä ja viipyileviä.

Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 milligrammaa litrassa, kun sokeripitoisuus on alle 5 grammaa litrassa; 200 milligrammaa litrassa, kun sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litrassa.

* Asianomaista yhteisön lainsäädäntöä sovelletaan niiden muuttujien raja-arvoihin, jotka eivät kuulu soveltamisalaan.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

15

Vähimmäishappopitoisuus

(milliekvivalenttia/litra)

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

4. Laatukuohuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien värin on oltava valko-, roose- ja punaviineiltä odotetun mukainen, ja niiden aromien on oltava raikkaita, hedelmäisiä ja tyypillisiä niille lajikkeille, joista ne on valmistettu. Suutuntuma on raikas, kermainen ja tasapainoinen.

* Asianomaista yhteisön lainsäädäntöä sovelletaan niiden muuttujien raja-arvoihin, jotka eivät kuulu soveltamisalaan.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

10,5

Vähimmäishappopitoisuus

3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

10

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

185

5. Helmeilevät viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin on oltava väritään valko- ja/tai roseeviinien kuvauksen mukainen, ja lisäksi siinä on oltava hiilidioksidia. Sen on oltava täyteläistä, hedelmäistä ja/tai kukkaisaa. Suutuntuma on tasapainoinen ja raikas ja hiilidioksidin vuoksi hieman kihelmöivä.

Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 milligrammaa litrassa (valko- ja roseeviinit) ja 150 milligrammaa litrassa (punaviinit), kun sokeripitoisuus on alle 5 grammaa litrassa; 250 milligrammaa litrassa (valko- ja roseeviinit) ja 200 milligrammaa litrassa (punaviinit), kun sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litrassa.

* Asianomaista yhteisön lainsäädäntöä sovelletaan niiden muuttujien raja-arvoihin, jotka eivät kuulu soveltamisalaan.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

10,5

Vähimmäishappopitoisuus

(milliekvivalenttia/litra)

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1 Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Viininvalmistusta koskeva rajoitus

Rypäleet on korjattava erityisen huolellisesti. Suojatun alkuperänimityksen viinejä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia, valmistetaan ainoastaan riittävän kypsistä rypäleistä. Tuotos saa olla enintään 70 litraa rypäleen puristemehua tai viiniä 100 kilogrammalta korjattuja rypäleitä.

5.2 Enimmäistuotokset

12 000 kg rypäleitä hehtaarilta

84 hehtolitraa hehtaarilta

6. Rajattu maantieteellinen alue

Alue muodostuu viininviljelylohkoista, jotka sijaitsevat seuraavissa kunnissa tai seuraavilla maantieteellisillä alueilla:

Barberà de la Conca

Blancafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Vilanova de Pradesin kunnassa rekisterilohkot 11, 16, 20 ja 21; palsta 23 rekisteripalstalla 10.

Cabra del Campin kunnassa lohko 1, palstat 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 ja 77; lohko 4, palstat 35 ja 51.

Aiguamúrcian kunnassa lohko 35, palsta 14; lohko 36, palsta 1; lohko 41, palsta 13.

Cabra del Campin ja Aiguamúrcian kunnissa mainitut palstat sijaitsevat suojatun alkuperänimityksen ”Conca de Barberà” rajojen ulkopuolella. Historiallisesti ne ovat kuitenkin olleet Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL -viininvalmistamon ja/tai Bodegas Concavins SA:n toimittajien omaisuutta. Niitä voidaan näin ollen käyttää suojatulla alkuperänimityksellä ”Conca de Barberà” suojattujen viinien tuotannossa, jos ne täyttävät myös seuraavat vaatimukset:

- Edellä mainituilla tiloilla tuotettuja rypäleitä on käytetty edellä mainituissa viininvalmistamoissa jo ennen 1.1.1989.
- Tämä lupa on voimassa niin kauan kuin nykyiset omistajat tai heidän suoraan alenevassa polvessa olevat sukulaisensa omistavat edellä mainitut viiniköynnökset. Se katsotaan yksittäiseksi luvaksi, joka tarkastetaan erikseen.

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1 Viinit

Tarragonan rannikon leutos, Lleidaa ympäröivien alueiden mannerilmasto sekä päivä- ja yölämpötilojen selvä ero pehmentävät Välimeren ilmastoa ja auttavat tuottamaan poikkeuksellisen laadukkaita kevyitä valkoviinejä, joissa on hienovarainen hedelmäinen aromi ja joiden alkoholipitoisuus on suhteellisen alhainen. Roseviinit ovat kevyitä, hedelmäisiä ja raikkaita, koska niiden happopitoisuus on suhteellisen alhainen. Nuoret punaviinit ovat pehmeitä, kevyitä ja aromikkaita. Kypsytetyt punaviinit ovat täyteläisempiä ja aromaattisesti erittäin monivivahteisia ja viipyviä.

Conca de Barberà hiukan- tai liejunsekainen maa antaa valkoviineille runkoa ja rakennetta, aivan kuten puna- ja roseeviineillekin. Jokipengermät tekevät valko- ja roseeviineistä pehmeämpiä, kun taas runsaasti liuskoittunut savipitoinen maa antaa punaviineille lisää väriä ja rakennetta.

8.2 Laatuohuviinit ja helmeilevät viinit

Conca de Barberà maaperä on tyypillisesti kalkkikivipitoista savimaata. Se antaa sekä kuohuviineille että helmeileville viineille runkoa ja rakennetta. Jokipengermät puolestaan lisäävät niiden pehmeyttä.

8.3 Väkevät viinit

Alueen savipitoinen maaperä antaa väkeville viineille väriä ja lisää rakennetta.

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

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Pakkaukset on merkittävä yksilöllisesti suojatulla alkuperänimityksellä varustetulla sinetillä, ja jokaisessa pakkauksessa on oltava yksilöllinen tunnistenumero. Numero annetaan viininvalmistamossa pakkausvaiheessa olevan erän mukaan.

Nimen "Conca de Barberà" merkinnässä käytettävien merkkien korkeus ei saa olla yli 4 mm tai puolta merkinnän "Denominación de Origen" (alkuperänimitys) korkeudesta.

Pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

- Pullottajaa tai kuljettajaa koskeissa tiedoissa mainitun kunnan nimi.
- Todellinen alkoholipitoisuus ilmaistuna tilavuuden prosenttiyksikköinä tai prosenttiyksikön puolikkaina, joita seuraa lyhenne "til-%".
- Tarvittaessa ilmoitus pullotetun tuotteen sisältämistä sulfiteista.
- Maatalous-, kotieläin-, kalastus-, elintarvike- ja ympäristöministeriön ylläpitämään pullottajien rekisteriin kirjattu rekisteröintinumero.
- Jos tämä ilmoitetaan liikenimellä, se on sijoitettava visuaaliseen kenttään ja rekisteröitävä etukäteen Espanjan patenti- ja tavaramerkkivirastossa. Tästä rekisteröinnistä on ilmoitettava maatalous-, kotieläin-, kalastus-, elintarvike- ja ympäristöministeriön ylläpitämään pullottajien rekisteriin.
- Eränumero voidaan sijoittaa sen visuaalisen kentän ulkopuolelle, johon pakolliset tiedot on merkitty.
- Lajikkeen nimi, jos vähintään 85 prosenttia viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on kyseistä lajiketta.
- Enintään kolmen rypälelajikkeen nimi edellyttäen, että kyseinen viini on valmistettu kokonaisuudessaan näistä kolmesta lajikkeesta, ja aina sekoituksen prosenttiosuuksien mukaisessa alenevassa järjestyksessä.
- Jos rypälelajikkeita on enemmän kuin kolme, ne voidaan mainita sen visuaalisen kentän ulkopuolella, johon pakolliset tiedot on merkitty, aina sekoituksen prosenttiosuuksien mukaisessa alenevassa järjestyksessä.

- Satovuosi, jos vähintään 85 prosenttia viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on korjattu kuvauksessa ilmoitettavana vuonna.
- Jotta viinit voidaan liittää viininviljelijän tai tilan nimeen, viinien on oltava peräisin saman viljelijän viinitarhoista tai tilalle rekisteröidyistä viinitarhoista. Vastaavasti viinit on valmistettava yksinomaan kyseisen viininviljelijän tuottamista rypäleistä, ja valmistuksen on tapahduttava tilalla.

Linkki tuote-eritelämään

<https://ja.cat/AlaP4>

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

(2021/C 178/03)

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

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

”BEAUMES DE VENISE”

PDO-FR-A0724-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 9.3.2021

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Lisätään tuote-eritelmän I luvun IV kohdan 3 alakohdassa – Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue – Violèsin kunta välittömässä läheisyydessä sijaitsevien kuntien luetteloon (Vauclusen departementti) viininvalmistusmenetelmien huomioon ottamiseksi. Tämä kunta sijaitsee välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen vieressä, eivätkä maantieteellisen yhteyden perusteet joudu kyseenalaisiksi.

Tämä muutos sisällytetään tämän yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Lisäedellytykset”.

2. Viiniköynnöslajikkeet

— Siirretään tuote-eritelmän I luvun V kohdan 1 alakohdassa – Viiniköynnöslajikkeet – mourvèdre-lajike toissijaisten lajikkeiden luettelosta täydentävien rypälelajikkeiden luetteloon.

Tämä muutos sisällytetään yhtenäiseen asiakirjaan. Mourvèdre-lajike siirtyy toissijaisten lajikkeiden luettelosta päälajikkeiden luetteloon.

— Muutetaan tuote-eritelmän I luvun V kohdan 2 alakohtaa – Lajikkeiden osuutta viinitilalla koskevat säännöt – niin, että syrah- ja mourvèdre-lajikkeiden osuus viinitarhan tasolla vahvistetaan vähintään 25 prosentiksi tilan viiniköynnöslajikkeista. Näitä viiniköynnöslajikkeiden osuuksia tilalla koskevia sääntöjä ei sovelleta pientiloihin, joiden pinta-ala on alle 1,5 hehtaaria, eikä silloin, kun kyseessä on muu kuin vapaaehtoinen tilan rakenteen muutos (tilan periminen, vuokrasopimuksen päättymisen, yritysten purkaminen, raivaus, pakkolunastus, osto), jolloin tuottajalla on 5 vuotta aikaa noudattaa niitä. Nämä viiniköynnöslajikkeiden osuuksia koskevat säännöt eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

— Poistetaan tuote-eritelmän 1 luvun XI kohdasta – Siirtymätoimenpiteet – vanhentuneena siirtymätoimenpide, jossa vahvistettiin viiniköynnöslajikkeiden osuuksia tilalla vuoden 2015 satoon asti koskevat säännöt. Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Kasvatustavat

— Muutetaan tuote-eritelmän 1 luvun VI kohdan 1 alakohtaa – Kasvatustavat – köynnösten vähimmäistiheyden, leikkaussääntöjen, kiellettyjen kemiallisten käsittelyjen ja kiellettyjen rikkakasvien torjunta-aineiden täsmentämiseksi.

Istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden, rivien välinen enimmäisetäisyys on 2,50 metriä aiemman 2,20 metrin sijasta ja köynnösکوhtainen vähimmäispinta-ala 2,50 m² aiemman 2,20 m²:n sijasta.

Nämä muutokset sisällytetään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viininvalmistusmenetelmät”.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Leikkaussäännöissä Royat-kasvatustavan käyttöönottojako pidennetään kahdesta vuodesta viiteen vuoteen. Silmujen enimmäismäärää pidetään korkeana, joten se tarkistetaan enintään kahdeksaan aiemman 12:n sijasta. Tarkennetaan, että Royat-leikkaustavalla kasvatetun lohkon nuorennus saa koskea vain 10:tä prosenttia köynnöksistä vuosittain. Nämä muutokset ovat noudatettujen käytänteiden mukaisia.

Nämä muutokset sisällytetään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viinivalmistusmenetelmät”.

Tarkennetaan, mitkä kemialliset käsittelyt ja kemialliset rikkakasvien torjuntamenetelmät ovat viinitarhoilla kiellettyjä. Nämä tarkennukset sisällytetään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viinivalmistusmenetelmät”.

- Erityiset kemialliset käsittelyt harmaahomeen torjumiseksi ovat kiellettyjä.
- Rikkakasvien kokonaisvaltainen kemiallinen hävittäminen lohkolta on kielletty.
- Rikkakasvien kemiallinen hävittäminen rivien väleistä on kielletty.
- Rikkakasvien kemiallinen hävittäminen pientareilta on kielletty.
- Pientareilla säilytetään luontaista kasvillisuutta.
- Muovikatteiden käyttö on kielletty.

4. Viinien rypälelajikesekoitukset

- Täydennetään tuote-eritelmän 1 luvun IX kohtaa – Jalostus, kypsytytys, jälkikäsittely, pakkaaminen – rypälelajikkeiden sekoittamista koskevien sääntöjen ja viinien väri-intensiteetin raja-arvon täsmentämiseksi.

Viinit ovat peräisin viinirypäleiden tai viinien sekoituksista, jotka on suurimmaksi osaksi tuotettu päälajikkeista ja täydentävistä lajikkeista. Yhtenä lajikkeena on oltava grenache N. Päälajikkeiden ja täydentävien lajikkeiden osuuden on oltava sekoituksessa vähintään 60 prosenttia.

Väri-intensiteetin raja-arvoa alennetaan. Nyt se on vähintään viisi aiemman kuuden sijasta.

Nämä tarkennukset sisällytetään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viinin/viinien kuvaus”.

- Muutetaan tuote-eritelmän 1 luvun IX kohtaa – Jalostus, kypsytytys, jälkikäsittely, pakkaaminen – seuraavien seikkojen täsmentämiseksi:

Jokaisen toimijan viinivalmistuskapasiteetti vastaa vähintään sitä viinimäärää, joka on tuotettu edellisen satokauden aikana yhtä suurella viljelyalalla.

Pullotuslinjan ja pakkausmateriaalien puhdistaminen on pakollista.

Puristekorkkien käyttö on kiellettyä.

Toimijan on toimitettava todiste pakattujen tuotteiden asianmukaisista varastointialueista.

Nämä varastointia ja pakkaamista koskevat tarkennukset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Tuottajien ilmoitusvelvollisuudet

Tuote-eritelmän II luvussa tarkennetaan tuottajien ilmoitusvelvollisuudet, jotta markkinoillesaattamistoimia, liiketoimia ja pakkaamista koskevia tarkastusmenettelyjä voidaan noudattaa. Nämä tarkennukset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Beaumes de Venise

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi:

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viinin/viinien kuvaus

Viinit ovat alhaisen tuotoksen hiilihapottomia punaviinejä, jotka valmistetaan useiden rypälelajikkeiden sekoituksina. Sekoituksissa on oltava mukana lajikkeita grenache N, syrah N ja mourvèdre päälajikkeina. Grenache-, syrah- ja mourvèdre-lajikkeiden osuuden sekoituksessa on oltava vähintään 60 prosenttia.

Viinit ovat väritään intensiivisiä, ja niille on luonteenomaista elegantti, täyteläinen ja pyöreä rakenne, hyvä tasapaino happamuuden, alkoholin ja silkinpehmeiden tanniinien välillä sekä hedelmäiset ja mausteiset aromit, joita vanhentamisen jälkeen rikastuttavat eläimiin viittaavat vivahteet.

Omenahappopitoisuus $\leq 0,4$ g/l, luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus $> 12,5$ tilavuusprosenttia; väri-intensiteetti (tarkistettu) vähintään 6; polyfenolipitoisuuden indeksi vähintään 45.

Käymiskykyisten sokereiden pitoisuus ≤ 3 g/l, jos luonnollinen alkoholipitoisuus ≤ 14 til-%, tai 4 g/l, jos luonnollinen alkoholipitoisuus > 14 til-%.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	16,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1 Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Istutustiheys

Viljelymenetelmä

- Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla.
- Rivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä.
- Kullakin köynnöksellä on enintään 2,50 neliometriä maa-alaa. Tämä ala on saatu kertomalla rivien väliset etäisyydet köynnösten välisellä etäisyydellä.
- Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,90–1,10 metriä, lukuun ottamatta yksipuolisen leikkaustavan köynnöksiä, joilla samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,80–1,10 metriä.

Leikkaus

Viljelymenetelmä

Köynnökset leikataan matalaleikkauksella (Goblet- tai Royat-leikkauksella) siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua. Kussakin kannusversossa on enintään 2 silmua.

- Royat-leikkaustavassa muotoilujakso on enintään 5 vuotta. Tämän jakson aikana sallitaan Guyot-leikkaus (yksi- tai kaksipuolinen) niin, että köynnökseen jää enintään 8 silmua silmujen poiston jälkeen.
- Royat-leikkaustavalla kasvatetun lohkon nuorennus saa koskea vain 10:tä prosenttia köynnöksistä vuosittain.

Sadonkorjuu ja kuljetus

Viljelymenetelmä

Rypäleet korjataan käsin.

- Sato on lajiteltava joko lohkolla tai lajittelupöydällä.
- Kussakin kuljetuskorissa saa kuljettaa enintään 3 000 kilogrammaa rypäleitä.

Keinokastelu

Viljelymenetelmä

- Keinokastelu on sallittua.

Viininvalmistusmenetelmät ja fysikaaliset käsittelyt

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

- Korjatun rypälesadon kaikenlainen lämpökäsittely yli 40 °C:ssa on kielletty.
- Viinin kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 14,5 tilavuusprosenttia.

Rikkakasvien torjunta

Viljelymenetelmä

Tavoitteena on säilyttää viininviljelyalueen kasvuympäristön olennaiset fysikaaliset ja biologiset tekijät.

- Erityiset kemialliset käsittelyt harmaahomeen torjumiseksi ovat kiellettyjä.
- Rikkakasvien kokonaisvaltainen kemiallinen hävittäminen lohkolta on kielletty.
- Rikkakasvien kemiallinen hävittäminen rivien väleistä on kielletty.
- Rikkakasvien kemiallinen hävittäminen pientareilta on kielletty.
- Pientareilla säilytetään luontaista kasvillisuutta.
- Muovikatteiden käyttö on kielletty.

5.2 Enimmäistuotokset

Punaviini

42 hehtolittraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Viinirypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini kypsytettävä ja jälkikäsiteltävä seuraavien Vauclusen departementissa sijaitsevien kuntien alueella: Beaumes-de-Venise, Lafaie, La Roque-Alric ja Suzette.

7. Pääasiallinen rypälelaji (pääasialliset rypälelajikkeet)

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Viininviljelyalue sijaistaa eteläsuuntaisesti Dentelles de Montmirailin rinteillä. Alueella vallitsevalle välimerelliselle ilmastolle on ominaista hyvin kuiva ja aurinkoinen kesä. Tällainen ilmasto suosii rypäleiden kypsymistä. Viinit ovat kuivia punaviinejä, ja ne ovat useamman lajikkeen sekoituksia. Sekoituksessa on oltava mukana lajikkeita grenache N ja syrah N. Viinit ovat väriltään intensiivisiä, ja niiden aistinvaraiselle profiilille on luonteenomaista elegantti, täyteläinen ja pyöreä rakenne, hyvä tasapaino happamuuden, alkoholin ja silkinpehmeiden tanniinien välillä sekä hedelmäiset ja mausteiset aromit, joita vanhentamisen jälkeen rikastuttavat eläimiin viittaavat vivahteet.

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

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämistä sekä viinien kypsytystä ja jälkikäsitteilyä koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu Vauclusen departementin seuraavien kuntien alueesta: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras ja Violès.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien etiketissä voidaan mainita laajempi maantieteellinen alue ”Cru des Côtes du Rhône”.

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

Linkki eritelämään

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)

ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI