

Službeni list

Europske unije

C 61



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 64.

22. veljače 2021.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2021/C 61/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2021/C 61/05	Tečajna lista eura — 19. veljače 2021.	5
--------------	---	---

HR

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2021/C 61/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

DRUGI

Europska komisija

2021/C 61/07	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	8
2021/C 61/08	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	18
2021/C 61/09	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	23
2021/C 61/10	Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	27

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Tekst značajan za EGP)**

(2021/C 61/01)

Dana 15. veljače 2021. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32021M10130. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 61/02)

Dana 30. lipnja 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9676. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 61/03)

Dana 17. veljače 2021. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32021M10136. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 61/04)

Dana 31. srpnja 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b), u vezi s člankom 6. stavkom 2. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9779. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

19. veljače 2021.

(2021/C 61/05)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,2139	CAD	kanadski dolar	1,5307
JPY	japanski jen	127,81	HKD	hongkonški dolar	9,4121
DKK	danska kruna	7,4368	NZD	novozelandski dolar	1,6642
GBP	funta sterlinga	0,86508	SGD	singapurski dolar	1,6059
SEK	švedska kruna	10,0330	KRW	južnokorejski von	1 339,59
CHF	švicarski franak	1,0851	ZAR	južnoafrički rand	17,7391
ISK	islandska kruna	155,60	CNY	kineski renminbi-juan	7,8318
NOK	norveška kruna	10,2095	HRK	hrvatska kuna	7,5780
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 094,81
CZK	češka kruna	25,849	MYR	malezijski ringit	4,9048
HUF	mađarska forinta	358,50	PHP	filipinski pezo	58,846
PLN	poljski zlot	4,4830	RUB	ruski rubalj	89,6089
RON	rumunjski novi leu	4,8758	THB	tajlandski baht	36,386
TRY	turska lira	8,4470	BRL	brazilski real	6,5633
AUD	australski dolar	1,5445	MXN	meksički pezo	24,7094
			INR	indijska rupija	88,0145

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 61/06)

1. Komisija je 15. veljače 2021. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP”, Kanada),
- KKR & Co. Inc. („KKR”, SAD),
- Caruna Group (Finska).

Poduzetnici OTPP i KKR, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelim poduzetnikom Caruna Group.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- OTPP: upravljanje mirovinskim fondom nastavnika u kanadskoj pokrajini Ontario i ulaganje sredstava iz tog fonda,
- KKR: globalno investicijsko društvo koje upravlja alternativnim ulaganjima u raznim sektorima uključujući privatni vlasnički kapital, energetiku, infrastrukturu, nekretnine i kreditiranje,
- Caruna Group: drži elektrodistribucijsku mrežu za oko 700 000 potrošača u južnoj, jugozapadnoj i zapadnoj Finskoj te u gradu Joensuu i podregiji Koillismaa i Satakunta.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

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

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 61/07)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„ASTI”

PDO-IT-A1396-AM05

Datum obavijesti: 4.12.2020.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Sorte grožđa

Dok je ranije jedina dopuštena sorta grožđa bila Moscato, od sada udio drugog aromatičnog bijelog grožđa koje je pogodno za uzgajanje u regiji Pijemontu može činiti do 3 %. Nije riječ o značajnoj promjeni: vina sa ZOI-jem zapravo se proizvode samo od sorte Moscato Bianco, a izmjena je zatražena kako vinogradi ne bi bili proglašeni nesukladnima zbog slučajne prisutnosti drugih sorti grožđa na području proizvodnje sorte Moscato Bianco, ali i zbog zamjene uvenule ili bolesne vinove loze, posebno u starijim vinogradima. Još jedan razlog veća je rasprostranjenost apopleksije i zlatne žutice vinove loze, a u nekim slučajevima i dugogodišnja ruralna tradicija uzgajanja drugih bijelih sorti u vinogradima kako bi se proizvelo grožđe i vino za obiteljsku potrošnju.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda.

2. Pravila proizvodnje vina

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost za „Asti Spumante” *Metodo Classico* (označava da je proizvedeno „tradicionalnom metodom” proizvodnje pjenušavog vina) smanjena je s 11 % na 10 %.

Nakon opsežnog ispitivanja odlučeno je da taj zahtjev za pjenušava vina u kategoriji *Metodo Classico* treba biti ublažen kako bi se olakšala proizvodnja suših vrsta kao što su *pas dosé*, *extra brut* i *brut*. To je povezano i s izmjenama u nastavku u pogledu povećanog prinosa grožđa i stope ekstrakcije za pjenušava vina u kategoriji *Metodo Classico*, čime se usklađuju kriteriji primjenjivi na sva pjenušava vina obuhvaćena ZOI-jem, bez obzira na metodu kojom se proizvode (tradicionalna ili Charmat). Tim se izmjenama vinarima ujedno olakšava prijavljivanje proizvoda iz jednog vinograda pod različitim kategorijama.

Izmjena prirodne alkoholne jakosti grožđa utječe na članak 4. specifikacije proizvoda, ali ne i na jedinstveni dokument.

(¹) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. Najveći prinosi

Najveći dopušteni prinos za kategoriju „Asti Spumante” *Metodo Classico* povećan je s 8 na 10 tona grožđa po hektaru (9,5 za podregije), a gornja granica stope ekstrakcije povećana je sa 60 % na 75 %. Ta povećanja odražavaju stvarni kapacitet današnjih vinograda i prinose koji se mogu dobiti u skladu s provedenim ispitivanjima, koja su pokazala da povećanje prinosa na 10 tona po hektaru ne utječe na kvalitetu i svojstva proizvoda. Postoje i tehnički razlozi za tu izmjenu: kada je prinos iz vinograda niži, grožđe dozrijeva znatno ranije, što uzrokuje nagli pad kiselosti, a zbog toga grožđe često nije prikladno za proizvodnju suših vrsta pjenušavih vina tradicionalnom metodom.

Izmjena se odnosi na točku 5. podtočku (b) jedinstvenog dokumenta (*Najveći prinosi*) i povezana je s člancima 4. i 5. specifikacije proizvoda „Asti” te s istim člancima u dodatnim specifikacijama za podregije Santa Vittoria d’Alba i Strevi.

4. Opis vina

- (a) Dopušteni raspon sadržaja šećera u pjenušavim vinima („Asti”/„Asti Spumante” i „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico*) proširen je kako bi se njime obuhvatile vrste *pas dosé*, *brut* i *extra brut*.
- (b) Kad je riječ o uvođenju suših pjenušavih vina, stvarna volumna alkoholna jakost potrebna za „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* promijenjena je sa „od 6 % do 8 %” na „ne manje od 6 %”.
- (c) Dodatna specifikacija proizvoda za podregije Santa Vittoria d’Alba i Strevi sada obuhvaća i pjenušava vina *Metodo Classico*.

Izmjene se odnose na organoleptička svojstva opisana u članku 6. specifikacije proizvoda „Asti”, članak 6. dodatnih specifikacija za potpodručje Santa Vittoria d’Alba, članak 5. dodatnih specifikacija za potpodručje Strevi i točku 4. jedinstvenog dokumenta (*Opis vina*).

5. Vinogradarsko područje

Upućivanje na općinu Camo u pokrajini Cuneo izbrisano je zbog spajanja te općine s općinom Santo Stefano Belbo, koja je već navedena kao dio vinogradarskog područja. Radi veće jasnoće detaljan opis razgraničenog zemljopisnog područja, koji je već naveden u specifikaciji proizvoda, sada je uključen i u jedinstveni dokument.

To je urednička izmjena kojom se ne mijenja razgraničeno zemljopisno područje.

Izmjena se odnosi na članak 3. specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta (*Razgraničeno zemljopisno područje*).

6. Pravila proizvodnje vina

Izbrisan je članak 5. stavak 11. specifikacije proizvoda. On glasi kako slijedi: „Vina s oznakom DOCG iz članka 1. ne smiju se proizvoditi s pomoću umjetne karbonizacije (ni potpune ni djelomične), a inhibitori fermentacije ne smiju se upotrebljavati za konzerviranje, čak ni ako su takve prakse općenito dopuštene postojećim pravom EU-a i nacionalnim pravom.”

Izbrisani stavak sadržavao je zabranu koja je bila suvišna s obzirom na to da je već navedena u zakonodavstvu te ograničenju praksi koje su zapravo zakonite. Nakon njegova uklanjanja vinari se moraju pridržavati važećeg zakonodavstva EU-a i nacionalnog zakonodavstva.

Preformuliran je članak 5. stavak 14. (nekadašnji članak 5. stavak 15.) specifikacije proizvoda o kategorijama proizvoda koje se mogu proizvoditi s pomoću mošta (koji se smatra međuproizvodom proizvodnje vina) koji je proglašen prikladnim za proizvodnju vina sa ZOI-jem. Time je proizvođačima vina dana sloboda da u svrhu optimalnog upravljanja proizvodnjom odluče koje će kategorije proizvoda proizvoditi s pomoću mošta. Stoga se mošt koji je u godišnjoj izjavi o proizvodnji grožđa naveden kao prikladan za proizvodnju vina „Moscato d’Asti” ili „Moscato d’Asti” *Vendemmia Tardiva* može koristiti i za proizvodnju vina „Asti”/„Asti Spumante”, ali i za proizvodnju vina „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico*, što dosad nije bilo dopušteno. Nadalje, mošt namijenjen za vino „Asti”/„Asti Spumante” ili „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* može se koristiti za vino „Moscato d’Asti” pod uvjetom da ima potrebnu najmanju prirodnu alkoholnu jakost.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

7. Nazivanje i označivanje vina

Iako u općinama koje čine podregije Santa Vittoria d'Alba i Strevi postoji tradicija proizvodnje kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina (kategorija 6.) – i s pomoću tradicionalne metode i na druge načine – ta su se vina do sada na tržište stavljala kao vina sa ZOI-jem „Asti”. Izmjenom se stoga omogućava navođenje predmetne podregije na oznaci tih vina. To znači i da će potrošači imati detaljnije informacije o podrijetlu vina.

Nadalje, zahtjevi koji se primjenjuju na te vrste vina u okviru pravila za podregije stroži su od kriterija za osnovna vina sa ZOI-jem. Na primjer, najveći prinos je niži (za 1–1,5 tona grožđa po hektaru), a grožđe mora imati veću najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost (za 1–1,5 %).

Izmjena se odnosi na članke od 1. do 7. dodatnih specifikacija proizvoda za podregije Santa Vittoria d'Alba i Strevi te je povezana s točkama 4. (*Opis vina*) i 5. (*Najveći prinosi*) jedinstvenog dokumenta.

8. Odstupanje od zahtjeva da se proizvodnja i punjenje u boce odvijaju na razgraničenom području

U točki 9. jedinstvenog dokumenta (*Osnovni dodatni uvjeti*) sada se predviđaju iznimke kad je riječ o zahtjevu da se proizvodnja i punjenje u boce moraju provoditi na razgraničenom zemljopisnom području.

Ta su pravila navedena u specifikaciji proizvoda otkako je vino „Asti” prvi put priznato kao proizvod za ZOI-jem (1967.), a potvrđena kada mu je u Italiji dodijeljena oznaka DOCG (tal. *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* ili „kontrolirana i zajamčena oznaka izvornosti”) te kada su uvedene podregije. Međutim, pogreškom su izostavljene iz jedinstvenog dokumenta 2011., kada su dokumenti koji se odnose na sve postojeće oznake uneseni u informacijski sustav Europske komisije.

To je urednička izmjena jer stvarna pravila u specifikaciji proizvoda nisu izmijenjena.

Izmjena se odnosi na točku 9. jedinstvenog dokumenta (*Osnovni dodatni uvjeti*) i ne utječe na specifikaciju proizvoda.

9. Uredničke revizije

Ažurirani su neki kontaktni podaci. Izmjena se odnosi na odjeljak *Kontaktne podaci* u točki 1.2. jedinstvenog dokumenta *Ostale informacije*.

Nakon brisanja članka 5. stavka 11., preostali stavci članka 5. ponovno su numerirani.

Izbrisan je članak 7. stavak 3. specifikacije proizvoda jer nije u skladu s činjenicom da se pjenušava vina sada mogu označivati imenom podregije i jer su drugi aspekti koji se u njemu navode suvišni jer su već utvrđeni u postojećem zakonodavstvu.

Ažurirana su upućivanja na zakonodavstvo u specifikaciji proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

„Asti”

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

4. Opis vina

„Asti”/„Asti Spumante” i vrste specifične za podregiju „Asti”/„Asti Spumante” Santa Vittoria d’Alba i „Asti”/„Asti Spumante” Strevi

Pjena: fina, postojana

Boja: od slamnatožute do svijetložute

Miris: karakterističan, nježan

Okus: karakterističan, uravnotežen, od *pas dosé* do slatkog

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %, uključujući stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 6 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	6
Najmanja ukupna kiselost:	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Asti”/„Asti Spumante” Metodo Classico (tradicionalna metoda) vrste specifične za podregiju „Asti”/„Asti Spumante” Metodo Classico Santa Vittoria d’Alba i „Asti”/„Asti Spumante” Metodo Classico Strevi

Pjena: fina, postojana

Boja: od slamnatožute do izrazito svijetložlatne

Miris: karakterističan, izražen, nježan

Okus: karakterističan, uravnotežen, od *pas dosé* do slatkog

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %, uključujući stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 6 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	6
Najmanja ukupna kiselost:	6 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Moscato d’Asti” Vendemmia Tardiva (kasna berba)

Boja: zlatnožuta

Miris: voćan, vrlo intenzivan, karakterističan za prosušeno grožđe s pikantnim notama

Okus: sladak, skladan, baršunast, s notama sorte Moscato koja podsjeća na saće

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 14 %, uključujući stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 11 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 22 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Moscato d’Asti”

Boja: slamnatožuta različita intenziteta

Miris: karakteristična mirisna aroma sorte Moscato

Okus: sladak, aromatičan, karakterističan, može bit blago pjenušavo

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %, uključujući volumnu alkoholnu jakost od 4,5 % do 6,5 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

Vrsta specifična za podregiju „Moscato d’Asti” Santa Vittoria d’Alba

Boja: slamnatožuta s naznakama zlatne

Aroma: elegantna, profinjena, svježija i postojana te s cvjetnim notama

Okus: prepoznatljiv, skladan, sladak, aromatičan, karakterističan za grožđe sorte Moscatello, moguća blaga pjenušavost

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %, uključujući volumnu alkoholnu jakost od 4,5 % do 6,5 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

Vrsta specifična za podregiju „Moscato d’Asti” Canelli

Miris: muškatan, karakteristična mirisna aroma sorte Moscato

Boja: različita intenziteta slamnatožute do zlatne

Okus: sladak, aromatičan, karakterističan, s aromom grožđa sorte Moscato, moguća blaga pjenušavost

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %, uključujući volumnu alkoholnu jakost od 4,5 % do 6,5 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

Vrsta specifična za podregiju „Moscato d’Asti” Strevi

Boja: različita intenziteta slamnatožute do zlatne

Miris: karakteristična i mirisna aroma sorte Moscato

Okus: sladak, aromatičan, karakterističan, s aromom grožđa sorte Moscato, moguća blaga pjenušavost

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %, uključujući volumnu alkoholnu jakost od 4,5 % do 6,5 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

Vrsta specifična za podregiju „Moscato d’Asti” Vendemmia Tardiva „Santa Vittoria d’Alba”

Boja: svijetla zlatnožuta

Aroma: složena, voćna, vrlo intenzivna, karakteristična za prosušeno grožđe, s pikantnim notama Okus: sladak, skladan i baršunast, s notama sorte Moscato koja podsjeća i na saće

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 15 %, uključujući stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 12 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 22 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

5. Enološki postupci

a. Posebni enološki postupci

NEMA

b. Najveći prinosi

„Asti”/„Asti Spumante” i „Moscato d’Asti”

10 000 kilograma grožđa po hektaru

„Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico*

10 000 kilograma grožđa po hektaru

„Moscato d’Asti” *Vendemmia Tardiva*

6 000 kilograma grožđa po hektaru

„Moscato d’Asti” Canelli i „Moscato d’Asti” Strevi

9 500 kilograma grožđa po hektaru

„Moscato d'Asti” Canelli označen izrazom *Vigna*, nakon kojeg slijedi mjesto ili naziv vinograda

8 500 kilograma grožđa po hektaru

„Moscato d'Asti” Strevi i „Moscato d'Asti” Santa Vittoria d'Alba

9 500 kilograma grožđa po hektaru

„Moscato d'Asti” *Vendemmia Tardiva* Santa Vittoria d'Alba

5 000 kilograma grožđa po hektaru

„Asti Spumante” Santa Vittoria d'Alba, „Asti Spumante” *Metodo Classico* Santa Vittoria d'Alba, „Asti Spumante” Strevi i „Asti Spumante” *Metodo Classico* Strevi

9 500 kilograma grožđa po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Vina „Asti” s oznakom DOCG mogu se proizvoditi od grožđa koje se uzgaja u području razgraničenom kako je navedeno u nastavku.

U pokrajini Alessandria, sljedeće općine u cijelosti:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo i Visone.

U pokrajini Asti, sljedeće općine u cijelosti: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea i San Giorgio Scarampi.

U pokrajini Cuneo: općine Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino i Perletto u cijelosti te sljedeća potpodručja općine Alba: Como i San Rocco Senodelvio.

— Podregiju Canelli čine sljedeće općine u pokrajini Asti: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto i Moasca u cijelosti, plus područje općina Loazzolo i Bubbio smješteno na lijevoj obali rijeke Bormida.

Čine je i sljedeće općine u pokrajini Cuneo: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso and Trezzo Tinella u cijelosti i sljedeća potpodručja općine Alba: Como i San Rocco Senodelvio.

— Podregija Santa Vittoria d'Alba sastoji se od općine Santa Vittoria d'Alba u pokrajini Cuneo.

— Podregija Strevi sastoji se od sljedećih općina u pokrajini Alessandria u cijelosti: Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo i Visone.

7. Glavne sorte vinove loze

Moscato bianco B. - Moscato reale

8. Opis povezanosti

Kontrolirana i zajamčena oznaka izvornosti „ASTI”

Vina „Asti” i „Moscato d'Asti” monosortna su vina proizvedena isključivo od grožđa sorte Moscato Bianco. Odlikuju se prepoznatljivim, izvanrednim aromatskim profilom. Prepoznatljiva svojstva koja ova sorta daje različitim vrstama vina, uključujući pjenušave verzije i kasne berbe, blisko su povezana sa stručnim uzgojem vinove loze te s ponekad inovativnim tehnikama proizvodnje vina, uključujući niz suših vina temeljenih na sorti Moscato koja su razvijena tijekom posljednjih desetljeća u pjenušavom i mirnom obliku.

Posebna morfologija i kemijski sastav čine zemlju prikladnom za vinogradarstvo, a zahvaljujući klimatskim uvjetima, ali i lokalnim vještinama i tradicijama povezanim s proizvodnjom vina sorta Moscato Bianco tijekom godina „odabrana” je kao najprikladnija sorta za to područje.

U 18. stoljeću u nizu članaka objavljenih u Lausannei o vinu i vinogradima svijeta posebno se upućuje na izrazito cijenjenu sortu Moscato Bianco iz regije Pijemonta, a krajem toga stoljeća prestižno udruženje Società di Agricoltura di Torino proglasilo je sortu Moscato jednom od sorti iz Pijemonta s najboljim izgledima za proizvodnju izuzetno cijenjenih vina. U 19. stoljeću Pijemont se zahvaljujući raširenom uzgoju sorte Moscato Bianco počeo jasno izdvajati od drugih talijanskih regija. Od grožđa sorte Moscato počele su se krajem toga stoljeća ponovnom fermentacijom osnovnog vina u boci proizvoditi znatne količine pjenušavog vina. Do 1895. usavršena je metoda Charmat (koja je osmišljena u Pijemontu), a grožđe sorte Moscato upotrebljavalo se uglavnom za proizvodnju pjenušavog vina. Već se tada govorilo o znatnoj potražnji, čak inozemnoj, za aromatičnim pjenušavim bijelim vinom poznatim kao „Moscato d’Asti” ili „Moscato di Canelli”. Zahvaljujući usmjeravanju na proizvodnju pjenušavih vina Pijemont se jasno izdvojio od drugih regija u kojima je isto bila prisutna sorta Moscato (iako u manjoj mjeri). Većina vina Moscato koja se proizvode drugdje označena su kao luksuzna „likerska” vina, a za proizvodnju pjenušavih vina Moscato se upotrebljavao samo u Pijemontu, i to u područjima Asti, Alessandria i Cuneo. U istom razdoblju provedena su prva ispitivanja sa suhim pjenušavim vinima temeljenima na sorti Moscato („Asti Champagne” početkom 20. stoljeća). Međutim, nisu bila komercijalno uspješna jer zbog ograničenog enološkog znanja nije bilo moguće ublažiti gorak okus uzrokovan terpenima u vinu proizvedenom od sorte Moscat koje je prošlo potpunu fermentaciju. Dodavanje šećera u bocu radi ponovne fermentacije, kojim se smanjivala gorčina vina, stvaralo previsok tlak za boce koje su se u to vrijeme upotrebljavale. Proizvođači vina „Asti” s oznakom DOCG nastavili su raditi na razvijanju suhих verzija svojih različitih vina (i pjenušavih i mirnih ili blago pjenušavih). Tijekom 80-ih godina 20. stoljeća, kako bi se optimizirala proizvodna tehnologija, pijemontski istraživački instituti počeli su objavljivati radove o kemijskim i aromatskim svojstvima suhих vina proizvedenih od grožđa sorte Moscato Bianco te o razvoju spojeva terpena u grožđu sorte Moscato. Tih je godina razvijen koncept „sortnog vinarstva”, tj. sve prilagođenijeg tehnološkog pristupa kojim se nastojalo poboljšati svojstva grožđa u konačnoj kvaliteti vina. U konkretnom slučaju sorte Moscato tehnički napredak omogućio je dužu fermentaciju, zahvaljujući čemu su smanjene gorke note koje su onemogućavale napredak proizvođača početkom dvadesetog stoljeća. Napredak u pogledu znanja i iskustva prenesen je proizvođačima vina koji su tijekom proteklih desetljeća razvili i pjenušava i mirna vina temeljena na sorti Moscato s manje šećera.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Na oznakama i pri prezentiranju vina „Asti” ili „Asti Spumante” s oznakom DOCG sadržaj šećera ne smije biti naveden u istom retku s nazivom te mora biti naveden drukčijim fontom i slovima manjim od onih kojima je naveden naziv.

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Osim u vinogradarskom području, vinarski postupci u proizvodnji vina „Asti” s oznakom DOCG (uključujući sušenje grožđa za kategoriju *Vendemmia Tardiva* i postupak proizvodnje pjenušavog vina) mogu se provesti i bilo gdje u pokrajinama Alessandria, Asti i Cuneo te u području Pressione, potpodručju općine Chieri (Turin) koje graniči s vinogradarskim područjem.

Pakiranje unutar razgraničenog područja

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Vina „Asti” s oznakom DOCG moraju se puniti u boce unutar vinogradarskog područja. U skladu s člankom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33, punjenje u boce mora se provesti na prethodno navedenom razgraničenom zemljopisnom području prije svega kako bi se očuvala kvaliteta i ugled, zajamčila izvornost i osigurala učinkovitost provjera.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 61/08)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„GRECO DI TUFO”

PDO-IT-A0236-AM02

Datum obavijesti: 13. studenoga 2020.

OPIS I OBRAZLOŽENJE ODOBRENE IZMJENE

1. Revizija popisa vrsta – uključivanje vrste „Riserva”

Na popis su uključene vrste „Greco di Tufo Riserva” i „Greco di Tufo Spumante Riserva”, a popis odobrenih vrsta vina ažuriran je u skladu s tim.

Izmjena se uvodi jer je potrebno promovirati ZOI „Greco di Tufo” naglašavanjem sposobnosti očuvanja i uzimajući u obzir lokalni običaj stavljanja vina na tržište nakon što je dozrijevalo nekoliko godina.

Nadalje, u skladu sa zakonodavstvom na snazi, uklonjen je pridjev *bianco* (bijelo) nakon „Greco di Tufo”.

Izmjena se odnosi na članke 1. i 6. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

2. Uključenje mogućnosti hitnog navodnjavanja

S obzirom na to da su u tijeku klimatske promjene, a biljke su pod sve većim stresom zbog vrućine i nedostatka vode, dopušta se ta mogućnost kako bi se osigurao njihov normalan razvoj.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

3. Uključenje vrsti „Riserva” i njihova razdoblja dozrijevanja

Kako bi se razlikovale vrste „Greco di Tufo” i „Greco di Tufo Spumante” s oznakom „Riserva”, smatra se prikladnim odrediti minimalna razdoblja dozrijevanja i datum kad ona počinju.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije i odjeljak 5.a jedinstvenog dokumenta.

4. Opis vina sa ZOI-jem „Greco di Tufo”, među ostalim vrste „Riserva” – ažuriranje analitičkih i organoleptičkih svojstava

Pridjev *bianco* uklonjen je nakon oznake „Greco di Tufo”.

To je izmjena teksta u skladu s nazivom proizvoda.

Uvođenjem vrsta „Greco di Tufo Riserva” i „Greco di Tufo Spumante Riserva” utvrđuju se kemijska, fizikalna i organoleptička svojstva gotovih vina. Informacije i opisi odnose se na visokokvalitetan proizvod sa srednjim do dugim razdobljem dozrijevanja u vinariji.

U opisu okusa vina „Greco di Tufo Spumante” najveći udio neprevrelog šećera proširen je sa „brut” na „vrlo suh” (sic).

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Izmjena se smatra nužnom zbog sve veće potražnje potrošača za takvim proizvodima.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem – formalna izmjena specifikacije

Tekst je izmijenjen, a specifikacija i jedinstveni dokument su usklađeni.

Riječ je o formalnoj izmjeni kojom se ne poništava povezanost iz članka 93. stavka 1. točke (a) podtočke i. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije i odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

Greco di Tufo

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Pjenušavo vino

4. Opis vina

„Greco di Tufo”

Boja: slavnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, elegantan, osebujan

Okus: svjež, suh, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16 grama po litri

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Greco di Tufo Riserva”

Boja: slavnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, elegantan, osebujan

Okus: suh, svjež, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17 grama po litri

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Greco di Tufo Spumante”

Pjena: fina i postojana

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta sa svijetlozelenim ili zlatnožutim tonovima

Miris: osebujan, ugodan, s blagom naznakom kvasca

Okus: bogat, elegantan i skladan, u rasponu od „ekstrabrut” do „vrlo suh” (sic)

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15 grama po litri

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	6 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Greco di Tufo Spumante Riserva”

Pjena: fina i postojana

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: osebujan, ugodan, s blagom naznakom kvasca

Okus: bogat, elegantan i skladan, u rasponu od „ekstrabrut” do „vrlo suh” (sic)

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16 grama po litri

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	6 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

5. Enološki postupci

a. Posebni enološki postupci

„Greco di Tufo Riserva” – najmanje razdoblje dozrijevanja

Poseban enološki postupak

Za vrstu „Greco di Tufo Riserva” najmanje razdoblje dozrijevanja ne smije biti kraće od 12 mjeseci s početkom 1. studenoga u godini berbe.

„Greco di Tufo Spumante” uključujući „Riserva” – proizvodnja

Poseban enološki postupak

Vina „Greco di Tufo Spumante”, među ostalim ona s oznakom „Riserva”, moraju se proizvoditi isključivo klasičnom metodom druge fermentacije u boci.

Proizvodnja vrste „Greco di Tufo Spumante” mora uključivati razdoblje dozrijevanja vinskog taloga u boci od najmanje 18 mjeseci od datuma provedbe *tirage* (aktivacija druge fermentacije). Kad je riječ o vrsti „Greco di Tufo Spumante Riserva”, razdoblje dozrijevanja vinskog taloga u boci ne smije biti kraće od 36 mjeseci nakon datuma provedbe *tirage*.

b. Najveći prinosi

„Greco di Tufo” – sve vrste

10 000 kg grožđa po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje proizvodnje grožđa za proizvodnju vina s oznakom DOCG „Greco di Tufo” obuhvaća čitavo upravno područje općina u pokrajini Avellino u nastavku: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruo Irpino, Santa Paolina i Torrioni.

7. Glavne sorte vinove loze

Greco (B)

8. Opis povezanosti

„Greco di Tufo” ZOI – mirno i pjenušavo vino

Prirodni čimbenici

Vina sa ZOI-jem „Greco di Tufo” proizvode se na brdovitom području kroz koje teče rijeka Sabato. Teren odlikuju strme padine s glinenim i vapnenačkim tлом vulkanskog podrijetla i podtlo bogato mineralima.

Područje proizvodnje brdovitog je reljefa, a vinogradi su pretežno izloženi jugoistoku/jugozapadu, smješteni na područjima koja su izrazito pogodna za uzgoj vinove loze, čime se osigurava okolina koja biljkama daje idealne uvjete za rast, odnosno dovoljno zraka i svjetlosti.

Brdoviti dijelovi područja proizvodnje imaju mikroklimu sa znatnim razlikama između dnevnih i noćnih temperatura. Time se doprinosi očuvanju prirodne kiselosti grožđa tijekom dozrijevanja.

Povijesni i ljudski čimbenici

Uzgojem vinove loze na tom području lokalno stanovništvo počelo se baviti u antičko doba i nastavilo je nakon dolaska kolonizatora, mikenskih Grka. Uzgoj vinove loze povezan je i s rijekom Sabato koja teče kroz brdoviti teren. Ime rijeke potječe od Sabinjana, nazvanima prema Sabusu ili Sabatinima, samnitskom plemenu koje se nastanilo uz sliv rijeke Sabatus. U 19. stoljeću to je područje postalo središte razvoja vinogradarstva zbog otkrića velikih taloga sumpora u općini Tufo. Prisutnost i dostupnost sumpora doprinijeli su uzgoju vinove loze u okrugu Irpinija i na temelju toga razvila se tehnika upotrebe sumpora za zaštitu grozdova od vanjskih patogena. Ta je aktivnost znatno doprinijela razvoju povezanih industrija na tom području, a provodila se do 1983. kad se sumpor prestao rudariti.

Zahvaljujući osnivanju *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia* (Kraljevska škola vinogradarstva i enologije) u Avellinu, to je područje postalo važno talijansko središte vinogradarstva u kojem se promicao uzgoj sorte Greco u središtu doline rijeke Sabato.

Škola vinogradarstva bila je pokretač društveno-gospodarskog razvoja i zahvaljujući tome Avellino je sa svojim sektorom vinogradarstva postao jedna od vodećih talijanskih pokrajina u proizvodnji i izvozu vina.

Na akademskoj razini, tehnička i gospodarska vrijednost vina „Greco di Tufo” prepoznata je u ispitivanjima sorta grožđa i enologije.

Prethodno opisani prirodni i ljudski čimbenici, u kombinaciji s genetskim značajkama sorte Greco, doprinose proizvodnji kvalitetnih vina, među ostalim pjenušavih vina. Sva vina sa ZOI-jem „Greco di Tufo” odlikuje svježina, punoća i složenost. Budući da su pogodna za dozrijevanje, proizvodi se i inačica s oznakom „Riserva”.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

„Greco di Tufo” i „Greco di Tufo Spumante” ZOI

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Vina „Greco di Tufo” moraju se staviti na tržište u bocama ili drugim spremnicima od stakla zapremnine od najviše 5 litara. Osim vina vrste „Spumante”, vina moraju biti zatvorena čepovima s prirubnicom od materijala dopuštenog na temelju zakonodavstva na snazi. Za spremnike zapremnine 0,187 litara ili manje dopuštena je upotreba čepova s navojem.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 61/09)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Datum obavijesti: 10. studenoga 2020.

OPIS I OBRAZLOŽENJE ODOBRENE IZMJENE

1. Izmjena teksta u odjeljku o vrstama – uvođenje inačice Riserva

Uvedena je inačica Riserva i stoga se ona treba uključiti među vrste vina obuhvaćene specifikacijom.

Izmjena se uvodi kako bi se povećala prepoznatljivost ZOI-ja „Fiano di Avellino” isticanjem dugovječnosti proizvedenih vina, uzimajući u obzir lokalni običaj stavljanja vina na tržište nakon što je dozrijevalo nekoliko godina.

Nadalje, u skladu s primjenjivim zakonodavstvom, uklonjen je pridjev *bianco* (bijelo) nakon naziva „Fiano di Avellino”.

Izmjena se odnosi na članke 1., 2. i 6. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

2. Uvođenje mogućnosti provedbe hitnog navodnjavanja

S obzirom na to da su u tijeku klimatske promjene, a biljke su pod sve većim stresom zbog vrućine i nedostatka vode, dopušta se ta mogućnost kako bi se osigurao njihov normalan fiziološki razvoj.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije, no njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

3. Uvođenje vrste Riserva i razdoblje dozrijevanja

Radi razlikovanja vrste „Fiano di Avellino” Riserva smatra se prikladnim utvrditi minimalno razdoblje dozrijevanja i datum od kojeg se ono računa.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije i odjeljak 5. točku (a) jedinstvenog dokumenta.

4. Opis vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino”, među ostalim vrste Riserva – prilagodba analitičkih i organoleptičkih svojstava

Nakon naziva oznake „Fiano di Avellino” izbrisan je pridjev *bianco* (bijelo).

Ta je promjena uvedena radi dosljednosti s nazivom proizvoda.

U odjeljku o svojstvima pri konzumaciji pojam „suho” dodan je opisu okusa jer je to svojstvo vina koja se trenutačno proizvode pod tim ZOI-jem.

Nakon uvođenja nove vrste „Fiano di Avellino” Riserva, dodana su njezina kemijsko-fizikalna i organoleptička svojstva pri konzumaciji. Podaci i opisi odnose se na visokokvalitetan proizvod sa srednjim do dugim razdobljem dozrijevanja u podrumu.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem – formalna prilagodba specifikacije

Tekst je prilagođen, a specifikacija i jedinstveni dokument usklađeni su s obzirom na sadržaj.

Riječ je o formalnoj prilagodbi kojom se ne poništava zemljopisna povezanost iz članka 93. stavka 1. točke (a) podtočke i. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije i odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

Fiano di Avellino

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

„Fiano di Avellino”

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, fin, osebujan

Okus: suh, svjež, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Fiano di Avellino” Riserva

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, fin

Okus: suh, svjež, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

5. Enološki postupci

a. Posebni enološki postupci

„Fiano di Avellino” Riserva – najmanje razdoblje dozrijevanja

Poseban enološki postupak

Kad je riječ o vrsti „Fiano di Avellino” Riserva, najmanje razdoblje dozrijevanja mora biti barem 12 mjeseci s početkom od 1. studenoga u godini berbe.

b. Najveći prinosi:

„Fiano di Avellino” i „Fiano di Avellino” Riserva

10 000 kg grožđa po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje proizvodnje grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju vina s oznakom DOCG „Fiano di Avellino” obuhvaća čitavo upravno područje općina u pokrajini Avellino u nastavku: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino i San Michele di Serino.

7. Glavne sorte vinove loze

Fiano B.

8. Opis povezanosti

Vino „Fiano di Avellino” ZOI

Prirodni čimbenici

Razgraničeno područje za DOCG „Fiano di Avellino” nalazi se između dolina Calore i Sabato, obronaka planine Monte Paterno i brežuljaka koji okružuju dolinu Lauro. Kad je riječ o reljefu, krajolik se većinom sastoji od prostranog brdovitog terena između planinskih obronaka. Vinogradi su pretežno izloženi jugoistoku/jugozapadu i smješteni na područjima koja su izrazito pogodna za uzgoj vinove loze, čime se osigurava prikladno svježa i svijetla okolina koja biljci osigurava idealne uvjete za rast.

Budući da je područje jako veliko, prisutne su različite geološke značajke. Neka tla imaju vapneno-glinoviti supstrat i vulkanske tragove, a na drugim mjestima nalaze se čvrste, kompaktne stijene ili pretežno glineni spojevi.

Povijesni i ljudski čimbenici

Vinova loza u ovoj se regiji uzgaja još od antičkog doba. To se povezuje s rijekom Sabato koja prolazi kroz brdoviti teren regije. Ime rijeke potječe od Sabinjana, nazvanima prema Sabusu ili Sabatinima, samnitskom plemenu koje se nastanilo uz sliv rijeke Sabatus.

Prema povijesnim izvorima izraz „Apiano” potječe od vina koje se proizvodilo na poljoprivrednom području koje je bilo poznato pod imenom Apia (današnja općina Lapio), koje se nalazi na brdima istočno od pokrajine Avellino, na 590 m nadmorske visine. Riječ „Apiano” možda potječe i od riječi „Api” (pčele), s obzirom na to da one često lete oko grozdova, privučene slatkoćom grožđa.

Kraljevska škola vinogradarstva i enologije („Regia Scuola di Viticoltura e Enologia”) u Avellinu pomogla je da to područje postane jedno od najvažnijih središta vinogradarstva u Italiji promicanjem uzgoja sorte grožđa „Fiano” na području proizvodnje i diljem središta doline rijeke Sabato.

Škola vinogradarstva bila je katalizator društveno-gospodarskog razvoja i zahvaljujući tome Avellino je sa svojim sektorom vinogradarstva postao jedna od vodećih talijanskih pokrajina u proizvodnji i izvozu vina.

Na znanstvenoj razini, tehnička i gospodarska stabilnost vina „Fiano di Avellino” prepoznata je u svim do danas provedenim ispitivanjima sorta vinove loze i enologije.

ZOI „Fiano di Avellino” predstavlja izvrsnost bijelih vina južne Italije: poznata su po svojoj karakterističnoj svježini, finoći i ugodnoj mineralnosti, a zbog toga što dobro dozrijevaju, proizvode se i verzije Riserva.

Kombinacija opisanih prirodnih čimbenika i ukorijenjene tradicije vinogradarstva u tom dijelu pokrajine Avellino te stalani tehnički i znanstveni razvoj koji je imao znatan učinak na usjeve i tehnologiju doprinijeli su poboljšanju kvalitete i povećanju prepoznatljivosti vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino” na domaćim i međunarodnim tržištima.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

„Fiano di Avellino” i „Fiano di Avellino” Riserva – ZOI

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino” moraju se staviti na tržište u bocama ili drugim staklenim spremnicima zapremnine od najviše 5 litara, zatvorenima čepom s prirubnicom izrađenim od materijala odobrenoga u skladu s primjenjivim zakonodavstvom. Upotreba čepova s navojem dopuštena je za spremnike zapremnine od najviše 0,187 litara.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2021/C 61/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX”

EU br.: PGI-FR-02446 – 3.1.2019.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Cerise des coteaux du Ventoux”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Proizvod „Cerise des coteaux du Ventoux” stolna je trešnja crvene boje koja dolazi od sorti (kultivara) dobivenih od vrsti *Prunus Avium L.*, *Prunus Cerasus L.* ili njihovih hibrida, potrošačima se isporučuje svježa i ima sljedeća svojstva:

- najmanju veličinu od 24 mm; dopušta se da 5 % plodova u sanduku bude manje od 24 mm, ali nijedan plod ne smije biti veličine 22 mm ili manji od toga,
- optimalnu zrelost koja se određuje na temelju triju raspona boja i najmanji udio šećera za berbu, ovisno o sortama,

Sorte	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Boja (prema ljestvici CTIFL-a)	od 3 do 4	od 4 do 5	od 5 do 6
Najmanji udio šećera	11,5° Brix	12,5° Brix	15° Brix

- ujednačenu boju svake posude koja sadržava istu sortu.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Postupci koji se moraju provesti na zemljopisnom području jesu proizvodnja, berba, razvrstavanje i određivanje veličine.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Trešnje ZOZP-a pakiraju se u ambalažu čiji sadržaj teži najviše 6 kg. Kad se pakiraju u posudice, težina sanduka u kojima se posudice nalaze može biti veća, ali ne veća od 10 kg, pri čemu svaka posudica teži najviše 3 kg.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Osim obveznih podataka predviđenih propisima o označavanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa sadržava registrirani naziv proizvoda i znak ZOI Europske unije u istom vidnom polju.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje proizvoda „Cerise des coteaux du Ventoux” obuhvaća obronke planine Mont Ventoux koji se protežu od nizine Comtat Venaissin na zapadu i masiva Luberon na jugu u departmanu Vaucluse. Ono odražava stvaran prostor koji se upotrebljava za proizvodnju i preradu proizvoda „Cerise des coteaux du Ventoux”.

Zemljopisno područje obuhvaća sljedeće općine departmana Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vauzages, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure i Villes-sur-Auzon.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu proizvoda „Cerise des coteaux du Ventoux” i posebnoj kvaliteti koja osobito proizlazi iz klimatskih uvjeta te znanja i iskustva na tom području. Stabla trešnje uzgajaju se na proizvodnom području na kojemu je takozvana „stolna” crvena trešnja tradicionalna višestoljetna kultura na kojoj se temelji ugled proizvoda. Plodovi su optimalno zreli zahvaljujući posebno povoljnim prirodnim čimbenicima tog zemljopisnog područja te prilično veliki zahvaljujući znanju i iskustvu u rezidbi.

Trešnja je na tom proizvodnom području tradicionalna višestoljetna kultura (prvi pisani tragovi njezine važnosti na tom području potječu iz 17. stoljeća). Tada je bila namijenjena uglavnom za potrošnju u domaćinstvima. Stabla su se nalazila u obiteljskim voćnjacima, ali su bila raštrkana i usred polja žitarica i na padinama. Riječ je o regiji u kojoj se tradicionalno uzgaja takozvana „stolna” crvena trešnja.

Zemljopisno područje proizvoda Cerise des coteaux du Ventoux obuhvaća izvanredno okruženje uz planinu Mont Ventoux i brežuljke planina Vaucluse i Luberon čija nadmorska visina varira od 50 do 600 metara. To je područje pod utjecajem mediteranske klime koju obilježavaju velik broj sunčanih sati (2 760 sati godišnje) i djelovanje mistrala (jak sjeverni vjetar) koji slabi kako se približava reljefu planine Mont Ventoux. Odlikuje se velikim rasponom temperatura između dana i noći koji je povezan s masama hladnog zraka koje dolaze s vrha planine Mont Ventoux (1 912 metara).

S vremenom je razvijeno posebno umijeće uzgoja takozvanog „niskog nasada” kako bi se olakšali uzgojni postupci u nasadu (osobito rezidba) i kako bi se beračima olakšao pristup plodovima. Svi se ti nasadi obrezuju svake godine kako bi se osigurali redoviti urodi i posebno kako bi se povećao urod trešanja dobre veličine.

Trešnje se beru isključivo ručno. Beru ih iskusni berači koji su osposobljeni za korištenje ljestvice boja trešanja koju je izdao Međustrukovni tehnički centar za voće i povrće (CTIFL). Služeći se tom ljestvicom boja sorti, berač odabire plodove s optimalnim omjerom šećera i kiselosti. Naime, stručnjaci CTIFL-a za svaku su novu ili staru sortu usporedili boju plodova i indekse šećera i kiselosti. Tako su stručnjaci CTIFL-a za svaku sortu kao optimalnu boju odredili onu koja je odgovarala najboljem omjeru šećera i kiselosti u plodu.

I dalje se daje prednost razvrstavanju i određivanju veličine na terenu, iako se pojavom posebnih kalibratora za trešnje početkom 2000-tih donekle izmijenila organizacija premještanjem lokacije za određivanje veličine u pogon. Neovisno o tome određuje li se veličina ručno ili mehanički, znanje i iskustvo proizvođača odlučujući su za poštovanje krhkosti plodova i očuvanje njihove kvalitete. Takve prakse omogućuju da se na tržište stave ujednačene pošiljke voća u pogledu veličine i boje.

Te nasade čine sorte stabala trešanja koje su odabrane zbog toga što mogu uroditi velikim, čvrstim, sjajnim i sočnim trešnjama. Sva se stabla obrezuju svake godine kako bi se osigurali redoviti urodi i posebno kako bi se povećala veličina ploda.

Trešnja „Cerise des coteaux du Ventoux” stekla je ugled zbog svoje pozamašne veličine, ali i zbog toga što je na tržištu prisutna od samog početka svibnja do sredine srpnja. Ta prisutnost na tržištu dulje od dva mjeseca osobito se objašnjava visinskim slojevitim rasporedom nasada koji se ocrta u prirodnim čimbenicima, ali i sadnjom sorti koje sazrijevaju postepeno u razmacima.

Razvile su se brojne tržnice trešnji koje svjedoče o gospodarskoj važnosti proizvodnje, pri čemu je najstarija ona iz Tour d'Aigues iz 1902., a u susjednim su općinama stvorene i druge tržnice. Održavale su se svakodnevno te su otpremnici od proizvođača kupovali trešnje prema dogovoru.

S obzirom na količinu proizvodnje, općine regije Ventoux ujedinile su se kako bi 1960. osnovale tržnicu u općini Saint Didier.

Tri tržnice od nacionalnog interesa (Avignon, Chateaufort i Cavaillon) i tržnica na željezničkoj stanici u Carpentrasu otvorene su 1960-ih. One su omogućile transparentnost ponude i potražnje te bolje poznavanje cijena.

Proizvod „Cerise des coteaux du Ventoux” stolna je trešnja koja se isporučuje svježa. Bere se dok je optimalno zrela te se pritom poštuju raspon boja prema ljestvici boja CTIFL-a i najmanji udio šećera ovisno o sorti. Ističe se osobito po svojoj veličini od najmanje 24 mm. Zahvaljujući znanju i iskustvu proizvođača prilikom razvrstavanja i određivanja veličine, boja i veličina trešanja u posudama je ujednačena.

„Cerise des coteaux du Ventoux” proizvod je koji ima posebna svojstva, ali se isto tako temelji na znanju i iskustvu proizvođača i povijesnom ugledu.

Na proizvodnom području prevladavaju izvanredni klimatski uvjeti uz prisustvo velikog broja sunčanih sati i sjevernog vjetrova (mistral). Ti uvjeti sprečavaju razvoj „bolesti” i pogoduju ranom urodu u zaklonjenim položajima odnosno kasnijem urodu na većim nadmorskim visinama.

Taj zemljopisni položaj obilježava izrazito velik raspon temperatura između dana i noći koji pogoduje proizvodnji zrelih i čvrstih plodova žarkih boja, a tu prilagodbu uzgoja stabala trešanja potvrđuje prevladavajući položaj njihove proizvodnje na nacionalnoj razini.

Relevantne uzgojne tehnike kao što su redovita rezidba nasada i uzgoj niskih nasada prednosti su koje omogućuju redovitu i ujednačenu proizvodnju optimalno zrelih i velikih plodova.

Ovladavanje postupcima razvrstavanja i određivanja veličine temelji se na iskustvu koje je povezano s povijesnim znanjem i iskustvom više generacija proizvođača. Ono jamči ujednačen izgled pošiljki u pogledu veličine i boje plodova.

Trešnje zbog krhkosti zahtijevaju brzo razvrstavanje / određivanje veličine (unutar 48 sati od berbe) i raspoređivanje u posude ograničene veličine kako bi se izbjeglo gnječenje plodova.

Aktivnosti komunikacije sindikata proizvođača već više od 25 godina pridonose stvaranju ugleda proizvoda „Cerise des coteaux du Ventoux”. Zahvaljujući tom izvrsnom ugledu predsjednik Francuske Republike predstavio je taj proizvod 21. lipnja 2015. na svečanom otvorenju francuskog paviljona na Svjetskoj izložbi u Milanu, gdje je među: „[...] vrlo kvalitetnim proizvodima [...] francusko voće [kojemu se odavala počast uključivalo proizvod] *Cerise des coteaux du Ventoux* [...]” (O & Q Hebdo, 21. lipnja 2015.). Posebna svojstva proizvoda istaknuta su u više reportaža televizijske kuće France Télévisions, kao što je ona emitirana 4. lipnja 2019. na kanalu France 2 u televizijskom dnevniku u 13 sati koja je dostupna na internetskoj stranici francetvinfo.fr i u kojoj je prikazan rad proizvođača iz tog sektora na voćarskom gospodarstvu na sjeveru Carpentrasa, uz objašnjenje: „Prodaju se samo najljepše trešnje [...] [te se] razvrstavaju ručno prema veličini (veće od 24 mm) i boji ploda. ”. Drugi specijalizirani tiskani časopisi, kao što je Rungis Actualités iz svibnja 2019., također navode ta glavna svojstva proizvoda „Cerise des coteaux du Ventoux”, odnosno: „[...] zrelost plodova i njihovu veličinu, koja mora biti veća od 24mm, [...] [koja su povezana s] ručnim ili mehaničkim metodama razvrstavanja”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR