

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 70



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

63e jaargang

4 maart 2020

Inhoud

IV *Informatie*

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2020/C 70/01 Wisselkoersen van de euro — 3 maart 2020 1

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2020/C 70/02 Kennisgeving van de gebieden waarvoor vergunningen voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen kunnen worden afgegeven 2

V *Bekendmakingen*

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2020/C 70/03 Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie 3

2020/C 70/04 Bekendmaking van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector 12

2020/C 70/05 Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie 20

2020/C 70/06 Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen 33

NL

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

3 maart 2020

(2020/C 70/01)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1117	CAD	Canadese dollar	1,4857
JPY	Japane yen	119,77	HKD	Hongkongse dollar	8,6471
DKK	Deense kroon	7,4730	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7728
GBP	Pond sterling	0,87010	SGD	Singaporese dollar	1,5479
SEK	Zweedse kroon	10,5590	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 327,59
CHF	Zwitserse frank	1,0646	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	17,3245
ISK	IJslandse kroon	142,90	CNY	Chinese yuan renminbi	7,7572
NOK	Noorse kroon	10,3328	HRK	Kroatische kuna	7,4853
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 877,00
CZK	Tsjechische koruna	25,475	MYR	Maleisische ringgit	4,6758
HUF	Hongaarse forint	336,68	PHP	Filipijnse peso	56,467
PLN	Poolse zloty	4,3166	RUB	Russische roebel	74,0050
RON	Roemeense leu	4,8087	THB	Thaise baht	35,063
TRY	Turkse lira	6,8626	BRL	Braziliaanse real	5,0032
AUD	Australische dollar	1,6911	MXN	Mexicaanse peso	21,6599
			INR	Indiase roepie	81,4290

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Kennisgeving van de gebieden waarvoor vergunningen voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen kunnen worden afgegeven

(2020/C 70/02)

Overeenkomstig artikel 20 van de wet inzake de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen (Narodne novine (NN; Staatsblad van de Republiek Kroatië) nrs. 52/2018 en 52/2019), maakt het Ministerie voor milieubescherming en energie namens de Republiek Kroatië het volgende bekend

De regering van de Republiek Kroatië nodigt alle belangstellenden uit inschrijvingen in te dienen om een vergunning te verkrijgen voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen voor de beschikbare exploratieblokken in de Adriatische Zee.

1. INFORMATIE BETREFFENDE EXPLORATIEBLOKKEN

De gebieden in het noorden van de Adriatische Zee waarvoor vergunningen voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen beschikbaar zijn, zijn:

1. Exploratieblok SJ-02/SJ-03
2. Exploratieblok SJ-06/SJ-07/SrJ-09

Kaarten en coördinaten van de exploratieblokken worden in het aanbestedingsdossier verstrekt.

Voor de exploratieblokken waarvoor exploratie- en exploitatievergunningen beschikbaar zijn, is eerder ook al eens een aanbestedingsprocedure voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen uitgeschreven. De uitkomst van deze procedure voor deze blokken was ofwel dat geen vergunning is verleend voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen, ofwel dat weliswaar een dergelijke vergunning is verleend, maar dat vervolgens nooit een contract voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen is ondertekend.

2. CRITERIA VOOR DE SELECTIE VAN INSCHRIJVERS

Op grond van artikel 2, lid 2, van Richtlijn 94/22/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 mei 1994 betreffende de voorwaarden voor het verlenen en het gebruik maken van vergunningen voor de prospectie, de exploratie en de productie van koolwaterstoffen (PB L 164 van 30.6.1994, blz. 3), in verband met de nationale veiligheid, en overeenkomstig artikel 19 van de wet inzake de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen, zijn de criteria waarmee rekening moet worden gehouden om de beste inschrijver te selecteren, de volgende:

1. de technische, financiële en professionele capaciteiten van de inschrijver;
2. hoe de inschrijver van plan is de activiteiten die onder de vergunning voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen vallen, uit te voeren;
3. de algehele kwaliteit van de ingediende inschrijving;
4. de financiële voorwaarden die door de inschrijver worden geboden in ruil voor de vergunning voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen; en
5. eventueel gebrek aan efficiëntie of verantwoordelijkheidsgevoel, in welke vorm dan ook, waarvan de inschrijver blijkt heeft gegeven in andere landen bij de uitoefening van activiteiten die onder een vergunning voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen vielen.

Een ander criterium voor de selectie van de inschrijver is de vergoeding voor de sluiting van het contract voor de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen, waarvan het minimumbedrag is vastgesteld in het in artikel 51 van de wet inzake de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen genoemde decreet.

Indien een evaluatie volgens de criteria van de wet inzake de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen twee of meer gelijkwaardige inschrijvingen oplevert, wordt rekening gehouden met andere relevante, objectieve en niet-discriminerende criteria om de uiteindelijke beslissing te nemen.

3. PROCEDURE VOOR DE INDIENING VAN INSCHRIJVINGEN

Inschrijvingen worden ingediend overeenkomstig het aanbestedingsdossier dat op de officiële website van het Kroatische agentschap voor koolwaterstoffen - www.azu.hr - is bekendgemaakt en worden bij het agentschap voor koolwaterstoffen ingediend overeenkomstig de bepalingen van de wet inzake de exploratie en exploitatie van koolwaterstoffen

Alle andere relevante informatie en kennisgevingen zijn eveneens te vinden op de website van het agentschap voor koolwaterstoffen - www.azu.hr.

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 70/03)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“CIGALES”

Referentienummer: PDO-ES-A0622-AM02

Datum van mededeling: 26 november 2019

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Wijziging van de analytische kenmerken: verlaging van de totale zuurgraad en verhoging van het totale suikergehalte

Beschrijving en motivering

Deze wijziging betreft punt 2, onder a), van het productdossier en punt 1.4 van het enig document.

De voornaamste reden is klimaatverandering.

De afgelopen jaren heeft schaarse regenval bij alle druivenrassen geleid tot een algemene daling van de zuurgraad, met een verhoogd restsuikergehalte tot gevolg.

Op een optimale fenolische rijpheid te bereiken, moet het fruit worden geogst onder omstandigheden waarbij rekening wordt gehouden met de verlaging van de zuurgraad en de verhoging van het restsuikergehalte.

Deze aanpassing geldt als standaardwijziging omdat deze geen substantiële wijziging van de productkenmerken met zich meebrengt; het product behoudt de in het verband beschreven eigenschappen, die voortvloeien uit de interactie tussen natuurlijke en menselijke factoren. Bijgevolg wordt geconcludeerd dat deze wijziging niet in een van de twee categorieën uit artikel 14, lid 1, van Verordening (EU) 2019/33 valt.

2. Wijziging van de organoleptische eigenschappen: wijziging van de sensorische descriptor

Beschrijving en motivering

Deze wijziging betreft punt 2, onder b), van het productdossier en punt 1.4 van het enig document.

De organoleptische eigenschappen van de betrokken wijnen zijn herzien en gewijzigd zodat deze eigenschappen door een smaakpanel kunnen worden gekoppeld aan toetsbare descriptor overeenkomstig de in de norm UNE-EN-ISO 17025 vastgestelde criteria.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Het betreft een standaardwijziging omdat deze geen substantiële wijziging van de productkenmerken met zich meebrengt. De wijziging betreft veeleer een nauwkeuriger omschrijving in overeenstemming met nieuwe technieken op het gebied van sensorische analyse. De eigenschappen en het profiel die in het verband zijn beschreven en die voortvloeien uit de interactie tussen natuurlijke en menselijke factoren, blijven behouden. Bijgevolg wordt geconcludeerd dat deze wijziging niet in een van de twee categorieën uit artikel 14, lid 1, van Verordening (EU) 2019/33 valt.

3. **Wijziging van de maximumopbrengst, uitgedrukt in liter wijn per 100 kilogram druiven**

Beschrijving en motivering

Deze wijziging betreft punt 3, onder b.1) en punt 5 van het productdossier en de punten 1.5.1 en 1.5.2 van het enig document.

Nieuwe technologieën in wijnmakerijen, koeling en het gebruik van vacuümfilters voor de indeling van most hebben de afgelopen jaren geleid tot een toenemend gebruik van druivensap zonder aanzienlijke druk uit te oefenen die de kwaliteit negatief zou beïnvloeden. Het resultaat is een hogere opbrengst, terwijl het vereiste kwaliteitsniveau behouden blijft.

Het betreft een standaardwijziging omdat deze geen substantiële wijziging van de productkenmerken met zich meebrengt. Het betreft uitsluitend een aanpassing aan technologische verandering. Bijgevolg wordt geconcludeerd dat deze wijziging niet in een van de twee categorieën uit artikel 14, lid 1, van Verordening (EU) 2019/33 valt.

4. **Wijziging van de minimale plantdichtheid**

Beschrijving en motivering

Deze wijziging betreft punt 3, onder a), punt 1, van het productdossier en punt 1.5.1 van het enig document.

Gezien de hoge gemiddelde leeftijd van wijngaarden in het gebied en in sommige gevallen hun aanpassing aan nieuwe mechanisering, werd het onlogisch geacht percelen met plantpatronen van 3×3 uit te sluiten met het oog op de arme bodem. Dit zou het kwaliteitspotentieel van de wijnproductie in deze oudere wijngaarden aantasten.

Het betreft een standaardwijziging omdat deze geen substantiële wijziging van de productkenmerken met zich meebrengt. De wijziging valt niet in een van de twee categorieën uit artikel 14, lid 1, van Verordening (EU) 2019/33 voor wijzigingen.

5. **Wijziging betreffende “bag-in-box”-verpakkingen voor de uitvoer**

Beschrijving en motivering

Deze wijziging betreft punt 8, onder b.2), van het productdossier. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Met het oog op de eisen voor het in de handel brengen in een aantal buitenlandse markten is besloten dit soort verpakkingen te gebruiken, waarbij de kwaliteit en productkenmerken behouden blijven. Zo wordt de bekendheid van onze wijnen in het buitenland vergroot en neemt het deel van onze productie dat voor deze markten bestemd is toe. Hierdoor zal het buitenland meer bekend raken met de kwaliteit van onze wijnen. De Raad van Toezicht heeft gebruikgemaakt van artikel 16, lid 4), van zijn eigen regels, die als volgt luidt: “De Raad van Toezicht kan voor bepaalde toepassingen het gebruik van andere speciale verpakkingen en sluitingen toestaan mits deze geen afbreuk doen aan de kwaliteit of het imago van de beschermde wijnen.”

Deze wijziging betreft alleen de presentatie van het product en heeft geen invloed op de productkenmerken.

6. **Rectificatie van wijnstokras/wijngaard en oogstjaren/wijnen**

Beschrijving en motivering

Deze wijziging betreft de in punt 7 van het productdossier gebruikte terminologie. Dit heeft geen gevolgen voor het enig document.

De reden van de wijziging is de voor de sector gebruikte bewoordingen algemener en begrijpelijker te maken.

Deze rectificatie betreft alleen de vorm.

7. Rectificatie van punt 9, onder b, punt 2), over controlemethoden

Beschrijving en motivering

Deze correctie betreft de vierde rubriek van punt 9, onder b.2), over de controle van wijnen. Dit heeft geen gevolgen voor het enig document.

In de vierde rubriek van punt 9, onder b), tweede alinea over de controle van wijnen is een fout geconstateerd. Dit werd rechtgezet. Er stond:

- “Kwalificatie van wijnen
- Kwalificatieproces...”

Dit moet zijn:

- “Controle van wijnen
- Verificatie van het kwalificatieproces...”

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Cigales

2. Type geografische aanduiding

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

WIJN – WITTE EN ROSÉWIJNEN

Witte wijnen:

- Deze wijn ziet er vrij zuiver en helder uit, en heeft een groengele, strogele, lichtgele of goudgele tint. Gemiddelde intensiteit.
- De geur heeft een middellage intensiteit, en omvat zuivere (geen gebreken) gemiddelde aroma's van boomvruchten, citrusvruchten en/of planten. Als de wijnen een tijd in een vat zijn gerijpt, kan het aroma als kruidig en/of geroosterd worden ervaren.
- De smaak is van gemiddelde intensiteit en in balans, met een goede zuurgraad en een goed alcoholgehalte. De smaakaroma's komen overeen met die van de geur (boomvruchten en citrusvruchten en/of planten). Deze kunnen als kruidig en/of geroosterd worden ervaren (wijnen die in aanraking zijn gekomen met hout). Middellange afdronk.

Roséwijnen:

- Deze wijn ziet er vrij zuiver en helder uit, en heeft een violette, aardbeiroze of zalmroze tint. Gemiddelde intensiteit.
- De geur is van een gemiddelde intensiteit en de wijn is zuiver (geen gebreken of onaangename geuren) met aroma's uit de categorieën fruit (rood fruit), boomvruchten, citrusvruchten en/of verse groenten. Kruidig en/of geroosterd als de wijnen een tijd in een vat zijn gerijpt.
- Smaak: Gemiddelde intensiteit, evenwichtig, met een gemiddelde zuurgraad- en alcoholintensiteit en dezelfde aroma's als bij de geur (rood fruit, boomvruchten, citrusvruchten en/of verse groenten, en een kruidig en/of geroosterd aroma als de wijnen een tijd in een vat zijn gerijpt). Gemiddelde afdronk.

De in dit punt vastgelegde fysisch-chemische parameters voldoen aan de in EU-regelgeving vastgestelde maxima.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

WIJN – JONGE RODE WIJNEN

- Deze wijn ziet er vrij zuiver en helder uit en heeft een granaatrode tot steenrode tint. Gemiddelde tot lage intensiteit.
- De geur is van een gemiddelde intensiteit met zuivere aroma's (geen gebreken of onaangename geuren) van fruit (vers en/of overrijp zwart fruit) en/of planten. Met een kruidig en/of geroosterd aroma als de wijnen in aanraking zijn gekomen met hout.
- De smaak is van een gemiddelde intensiteit, zeer evenwichtig wat betreft zuurgraad en alcoholgehalte, met gemiddelde wrangheid. Licht bitter. Gemiddelde duur, met een fruitige nasmaak die overeenkomt met het aroma (zwart fruit, gedroogd fruit, planten), kruidig en/of geroosterd.

De in dit punt vastgelegde fysisch-chemische parameters voldoen in elk geval aan de in EU-regelgeving vastgestelde maxima.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	140

RODE WIJNEN MET DE AANDUIDING "ROBLE"

- Deze wijn ziet er vrij zuiver en helder uit en heeft een paarse tot granaatrode en steenrode tint.
 - De geur is zuiver (geen gebreken of onaangename geuren) met een toets van fruit en een gemiddelde intensiteit van de aromacategorieën kruidig en/of geroosterd, zoals gebruikelijk is bij wijnen die in aanraking zijn gekomen met hout.
 - De smaak is gemiddeld sterk, droog en met een toets van fruit. Gemiddelde intensiteit van kruidige en/of geroosterde aroma's zoals gebruikelijk is bij wijnen die in aanraking zijn gekomen met hout. Gemiddelde afdronk.
- (*) Voor wijnen die in het eerste jaar na de oogst in de handel worden gebracht; wijnen die langer dan een jaar zijn gerijpt, mogen het als volgt berekende maximum niet overschrijden: 1 gram per liter tot 10 % vol. en 0,06 gram per liter voor elk procentpunt boven de 10 %.

De in dit punt vastgelegde fysisch-chemische parameters voldoen in elk geval aan de in EU-regelgeving vastgestelde maxima.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	3,5 in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	140

RODE WIJN "CRIANZA", "RESERVA" EN "GRAN RESERVA"

"CRIANZA"

- Uiterlijk: vrij zuiver en helder, met granaatrode en steenrode tinten.
- Geur: zuiver (geen gebreken of onaangename geuren) met de gemiddelde intensiteit van de aromacategorieën geroosterd en/of kruidig, zoals gebruikelijk is bij wijnen die in aanraking zijn gekomen met hout, en met een lage intensiteit van de aromacategorie fruit.
- Smaak: gemiddelde intensiteit, zeer stevig, middellange afdronk met een lange kruidige en/of geroosterde nasmaak.

"RESERVA"

- Uiterlijk: de wijn ziet er vrij zuiver en helder uit, met granaatrode, robijnrode, steenrode, koperrode of zelfs ambergele tinten.
- Geur: zuiver (geen gebreken of onaangename geuren) met een gemiddelde intensiteit van de aromacategorieën kruidig en/of balsamico.
- Smaak: gemiddelde intensiteit, droog, met tannines, zeer stevig en met een middellange afdronk.

"GRAN RESERVA"

- Uiterlijk: de wijn ziet er vrij zuiver en helder uit, met robijnrode tot steenrode tinten.
- Geur: gemiddelde intensiteit, zuiver (geen gebreken of onaangename geuren) en met de gemiddelde intensiteit van de aromacategorieën kruidig en/of balsamico.
- Smaak: aanwezigheid van zwakke tannines, matige body met een middellange afdronk.

(*) Voor wijnen die in het eerste jaar na de oogst in de handel worden gebracht; wijnen die langer dan een jaar zijn gerijpt, mogen het volgende maximum niet overschrijden: 1 gram per liter tot 10 % vol. en 0,06 gram per liter voor elk procentpunt daarboven.

De in dit punt vastgelegde fysisch-chemische parameters voldoen in elk geval aan de in EU-regelgeving vastgestelde maxima.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	140

WIJNEN – ZOETE WIJNEN (WIT, ROSÉ EN ROOD)

Deze wijnen hebben de organoleptische eigenschappen van de verschillende hierboven beschreven wijnsoorten. De in de wijnen aanwezige restsuiker versterkt hun aroma's en zorgt voor een voller mondgevoel.

De in dit punt vastgelegde fysisch-chemische parameters voldoen in elk geval aan de in EU-regelgeving vastgestelde maxima.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	11
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN (WIT/ROSÉ)

— De wijn ziet er vrij zuiver en helder uit, met gele tinten (van strogeel tot goudgeel) als hij is gemaakt van witte of rode druiven. De kleur is rood (lichtroze tot aardbeiroze) als de wijn is gemaakt van rode of rode en witte druivenrassen. De belletjes zijn middelgroot, schuimend, en hebben een korte tot middellange of middellange afdronk.

— De geur is van een gemiddelde intensiteit en zuiver (geen gebreken of onaangename geuren), met de gemiddelde intensiteit van de categorie fruit.

— Qua smaak wordt de wijn gekenmerkt door fruitige smaak en een middellange afdronk, met aroma's van de categorie gedroogd fruit die lang blijven hangen.

De in dit punt vastgelegde fysisch-chemische parameters voldoen in elk geval aan de in EU-regelgeving vastgestelde maxima.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	160

5. **Wijnbereidingsprocedés**a. *Essentiële oenologische procedés*

OENOLOGISCHE PROCEDÉS

Specifiek oenologisch procedé

Gezonde druiven met een minimaal waarschijnlijk alcoholvolumegehalte: 10° Beaumé (witte druivenrassen) en 10,5° Beaumé (rode druivenrassen).

Maximale extractieopbrengst: 72 liter per 100 kg druiven.

De zoete wijnen worden geproduceerd door een deel van de natuurlijke suiker van de druiven te behouden; hiervoor wordt het gistingsproces op een toegestane wijze onderbroken, maar niet door het toevoegen van alcohol.

De mousserende wijnen moeten volgens de traditionele methode worden geproduceerd.

OENOLOGISCHE PROCEDÉS

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

- De witte wijnen worden uitsluitend gemaakt van de voornaamste witte druivenrassen (verdejo) en de toegestane rassen (albillo mayor, viura en sauvignon blanc), en bestaan voor minimaal 50 % uit het voornaamste witte druivenras.
- De roséwijnen worden gemaakt van de voornaamste en toegestane witte en rode druivenrassen, en bestaan voor minimaal 50 % uit de voornaamste druivenrassen.
- De rode wijnen worden gemaakt van de voornaamste rode druivenrassen (tempranillo en rode en grijze grenache) en de toegestane rassen (cabernet sauvignon, merlot en syrah), en bestaan voor minimaal 50 % uit de voornaamste druivenrassen.
- Zoete wijnen (wit, rosé en rood) worden gemaakt van de voornaamste en toegestane witte en rode druivenrassen, waarbij een deel van de natuurlijke suiker van de druiven behouden blijft, en bestaan voor minimaal 50 % uit de voornaamste druivenrassen.
- Mousserende wijn wordt gemaakt van de voornaamste en toegestane witte en rode druivenrassen, en bestaat voor minimaal 50 % uit de voornaamste druivenrassen in het geval van droge, halfdroge, "brut" en "brut nature" wijnen.

OENOLOGISCHE PROCEDÉS

Teeltmethode

De minimale plantdichtheid is 1 000 wijnstokken per hectare.

b. *Maximumopbrengsten*

RODE DRUIVENRASSEN

7 000 kg druiven per hectare

RODE DRUIVENRASSEN

50,40 hectoliter per hectare

WITTE DRUIVENRASSEN

9 000 kg druiven per hectare

WITTE DRUIVENRASSEN

64,80 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied van de BOB "Cigales" strekt zich uit tot het noordelijke deel van het Duero-bekken aan weerszijden van de rivier de Pisuerga. De oppervlakte bedraagt 574 km².

Het omvat de volgende gemeenten:

— Provincie Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle en Valoria la Buena; en het landgoed genaamd El Berrocal, dat wordt begrensd door de grens van de provincie Valladolid, de hoofdweg Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes en de rivier de Pisuerga. Dit landgoed maakt deel uit van de gemeente Valladolid.

— Provincie Palencia:

Dueñas.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

RODE GRENACHE

RODE GRENACHE - GRIJZE GRENACHE

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

WIJN

Het geografische gebied van de BOB "Cigales" is zeer geschikt voor de wijnbouw: de wijngaard wordt in tweeën gedeeld door de rivier de Pisuerga en bevindt zich ongeveer halverwege de rivier waar het koele klimaat stroomopwaarts en het gematigde klimaat van de monding van de rivier bij elkaar komen. Mede dankzij de wisselwerking tussen klimaat en bodem zijn de zuurgraad en het suikergehalte van de druiven zeer evenwichtig. De druivenrassen die bijzonder geschikt zijn voor de teelt in het gebied en de wijnbouwpraktijken die al tientallen jaren worden toegepast, zorgen voor zeer evenwichtige wijnen.

Kenmerkend is ook dat 30 % van de wijngaard al ruim 60 jaar bestaat. Samen met de hierboven vermelde omstandigheden zorgt dit voor een zeer intensieve en evenwichtige rijping die past bij "crianza"-wijnen.

MOUSSERENDE KWALITEITSWIJNEN

Verschillende experimenten de afgelopen jaren hebben geleid tot mousserende wijnen die de kenmerkende eigenschappen van de wijnen uit het gebied hebben behouden en van zeer hoge kwaliteit zijn (kleine aanhoudende belletjes, aanwezigheid van secundaire aroma's, enz.). Van de voor dit gebied specifieke druivenrassen (zeer aangepast) kunnen mousserende wijnen worden geproduceerd die zowel op de tong als achter in de mond zeer fijn en fris zijn.

De klimaatomstandigheden in het gebied zorgen ervoor dat zuurgraad, extract en aroma's van de grondstof in balans zijn. Hierdoor heeft de wijn een vol mondgevoel dat de zuurgraad compenseert.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De botteling van wijnen met de BOB "Cigales" is een van de belangrijkste criteria voor het behoud van de in het productdossier omschreven eigenschappen die de wijn tijdens het productie- en (waar van toepassing) rijpingsproces verkrijgt. De botteling moet daarom plaatsvinden in de bottelarijen van wijnmakerijen die zich in het productiegebied bevinden dat is beschreven in het productdossier.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De traditionele aanduiding "OORSPRONGSBENAMING" mag worden gebruikt in plaats van "BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING".

Het oogstjaar moet op het etiket worden vermeld, ook als de wijnen niet zijn gerijpt. Dit geldt niet voor zoete en mousserende wijnen.

De aanduidingen "CRIANZA", "RESERVA", "GRAN RESERVA" en "ROBLE" mogen worden gebruikt mits dit volgens de toepasselijke wetgeving is toegestaan.

Link naar het productdossier

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?

Bekendmaking van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector

(2020/C 70/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ binnen twee maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“CSOPAK”/“CSOPAKI”

PDO-HU-02378

Datum van de aanvraag: 20 november 2017

1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

Csopak

Csopaki

2. Type geografische aanduiding

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

Hegybor

Kleur: varieert van licht groengeel tot strogeel.

Geur: florale toetsen, met kenmerken van citrusvruchten en van witte vruchten.

Smaak: friszuur. Harmonieuze, droge witte wijn, met een evenwicht tussen zuren en alcohol.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	14
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4,8 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Dűlős bor

Kleur: varieert van licht groengeel tot strogeel.

Geur: een geurpalet van bloemen en natte steen dat complex is, maar als neutraal kan worden omschreven.

Smaak: een smaakpalet van bloemen en natte steen dat complex is maar als neutraal kan worden omschreven, met een gelaagd, aanhoudend bouquet. Harmonieuze, droge witte wijn, met een evenwicht tussen zuren en alcohol.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	14
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	5,2 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

5. Wijnbereidingsprocedés

a. Essentiële oenologische procedés

Hegybor

Specifiek oenologisch procedé

Essentiële elementen

- maximaal 15 % van de druiven mag van het “furmint”-ras zijn;
- er mogen alleen gezonde druiven worden gebruikt;
- rijping gedurende ten minste vier maanden in een tank en/of vat;
- ten minste een maand rijping op fles;
- de most mag enkel worden gefermenteerd met gist die het natuurlijke aroma en de smaakkenmerken van de “olasz rizling”- of “furmint”-wijnen niet wijzigt;
- maximale sapopbrengst: 70 %.

Hegybor

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De volgende zaken zijn verboden:

- verzoeting.

Dűlős bor

Specifiek oenologisch procedé

Essentiële elementen

- maximaal 15 % van de druiven mag van het “furmint”-ras zijn;
- er mogen alleen gezonde druiven worden gebruikt;
- rijping gedurende ten minste zes maanden in een tank en/of vat;
- ten minste drie maanden rijping op fles;
- de most mag enkel worden gefermenteerd met gist die het natuurlijke aroma en de smaakkenmerken van de “olasz rizling”- of “furmint”-wijnen niet wijzigt;
- maximale sapopbrengst: 65 %.

Dúlós bor

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De volgende zaken zijn verboden:

- verrijking,
- aanzuring,
- zuurreductie,
- gebruik van een pectine-enzym,
- verzoeting.

Voorschriften inzake de druiventeelt

Teeltwijze

1. Regels voor het leiden van de wijnstok: Guyot-snoei, middelhoge-hoge cordonsnoei, lage cordonsnoei, paraplusnoei, kroonsnoei en gobelet-snoei.
2. Regels inzake de plantdichtheid van de wijnstokken in de wijngaard.
 - a. Voor wijngaarden die op 1 augustus 2016 al bestonden:
 - i. plantdichtheid: ten minste 3 300 wijnstokken/ha;
 - ii. verlies van wijnstokken: niet meer dan 10 %.
 - b. Voor wijngaarden die zijn aangeplant na 1 augustus 2016:
 - i. plantdichtheid: ten minste 4 000 wijnstokken/ha;
 - ii. verlies van wijnstokken: niet meer dan 10 %;
 - iii. afstand tussen de wijnstokken: 0,6 m of meer.
3. Voor wijnen die als “dúlós borok” worden aangeduid, moet de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken in een wijngaard tien jaar zijn;
4. Oogstmethode: met de hand;
5. Kwaliteit van de druiven (minimaal suikergehalte uitgedrukt als natuurlijk alcoholgehalte):

Hegybor: Minimaal suikergehalte van de druiven volgens de Hongaarse hydrometer ([MM°] bij 17,5 °C): 17,0;
Potentieel alcoholgehalte van de druiven ([% vol.] bij 20 °C): 10,6;

Dúlós bor: Minimaal suikergehalte van de druiven volgens de Hongaarse hydrometer ([MM°] bij 17,5 °C): 18,9;
Potentieel alcoholgehalte van de druiven ([% vol.] bij 20 °C): 12.

b. *Maximumopbrengsten*

Hegybor

63 hl/ha

Hegybor

9 000 kg druiven per hectare

Dúlós bor

39 hl/ha

Dúlós bor

6 000 kg druiven per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

Gebieden die volgens het wijnbouwkadaster als klasse I en II zijn ingedeeld en binnen de administratieve grenzen van de plaatsen Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs en Felsőörs liggen.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

olasz rizling – olaszrizling
furmint – szigeti
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschrieslig
furmint – zapfner
furmint – som
furmint – posipel
furmint – mosler
furmint – moslavac bijeli
furmint – furmint bianco

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

1. Omschrijving van het afgebakende gebied

a) Natuurlijke factoren

Het afgebakende productiegebied voor “Csopak”-/“Csopaki”-wijnen omvat de eerste heuvelketen aan het deel van de oever dat loopt van Csopak tot Alsóörs aan de noordzijde van het oostelijke bassin van het Balatonmeer. De belangrijkste druiventeeltgebieden zijn de hellende oppervlakten aan de voet van de heuvels en de matig steile heuvelkruinen. Twee soorten gesteente vormen het substraat van de wijngaarden. De sedimentaire sequentie op de heuvelkruinen is samengesteld uit hooglandgesteente van het laat-perm tot het vroeg-trias, met een laag steenslag uit het quartair. De aldus samengestelde kalkrijke ondergrond wordt bedekt door kleig-lemige en lössachtige bosbodems van variërende dikte. Het vaste gesteente onder de hellende oppervlakte van de heuvelvoeten bestaat uit rode permzandsteen, een unieke bodemformatie die typisch is voor Csopak, bedekt met detritus van rode zandsteen. Het wijnbouwgebied wordt gekenmerkt door bodems die rijk zijn aan calcium, magnesium en kalium.

Het klimaat van Csopak wordt beïnvloed door koude lucht uit de dalen van de Bakony en door het Balatonmeer, dat in het zuiden van de regio ligt. De wijnheuvels van Csopak zijn sterk bebost en het landschap wordt doorgesneden door smalle, diepe valleien (zoals de valleien van Nosztori en Koloska). Daardoor gaat de vochtige warmte die op zomerdagen uit het Balatonmeer opstijgt onder invloed van de avondbries die in de richting van het meer waait over in koele boslucht tussen de wijnstokken.

Het gemiddelde aantal zonuren per jaar in Csopak bedraagt 1 950 tot 2 000 uur en de gemiddelde jaartemperatuur bedraagt er 11-12 °C. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 650-700 mm, waarvan gemiddeld 350 mm tijdens het groeiseizoen valt. Een cruciaal aspect van het klimaat van Csopak is dat de laatste dag van voorjaarsvorst op 5 april kan vallen, wat als uitzonderlijk vroeg kan worden beschouwd.

b) Menselijke factoren

De druiventeelt en wijnbereiding spelen al meer dan 2 200 jaar onafgebroken een belangrijke rol in Csopak. De ontginning van land voor de druiventeelt is het resultaat van doelbewuste menselijke inspanningen; gedurende millennia hebben de wijnbouwers die er wonen uitsluitend druiven verbouwd op de tegen de vorst beschermde, snel opwarmende heuvelhellingen, in plaats van in de moerassige, lagergelegen gebieden die vatbaar zijn voor vorst en ziekten.

De traditionele lokale kelders hebben ook een grote invloed op de kwaliteit van de wijnen. Door de bodemstructuur van Csopak worden de lokale kelders niet volledig ondergronds aangelegd, waardoor zij in de loop van het jaar aanzienlijke temperatuurschommelingen ondervinden. Als gevolg daarvan koelen de wijnen af in de winter en wordt hun frisheid bewaard. In de zomer, wanneer de kelders opwarmen tot een temperatuur van 15 tot 19 graden, treedt natuurlijke neerslag van warmtegevoelige en instabiele tartraten op. Door dit natuurlijke proces kunnen de wijnmakers de wijnen gemakkelijker stabiliseren, zodat hun rijke aroma's beter worden bewaard.

2. Beschrijving van de wijnen

“Csopak”-/“Csopaki”-wijnen hebben een aparte neus, terwijl ze ook worden gekenmerkt door een rijkdom van bouquet en smaak die voor hun elegantie zorgt. Een belangrijk gemeenschappelijk kenmerk van hun neus en smaak is de overheersende toets van natte steen en het ontbreken van mufte aromaelementen. Qua smaak domineert een rijpe en complexe zuurstructuur, die de strakheid en frisheid van de “Csopak”-/“Csopaki”-wijnen garandeert.

3. Presentatie en demonstratie van het causaal verband

Door de neerslag en de waterretentiecapaciteit van de teelaarde van Csopak kunnen de wijnstokken tijdens het groeiseizoen ook op warme zomerdagen voldoende water opnemen. Hierdoor ontwikkelt de druif zich gedurende de kritieke zomerperiode ononderbroken en zijn er geen stressfactoren aanwezig, zodat er geen mufte aroma's of harde, onrijpe zuren ontstaan. De rijpe, expressieve zuurstructuur en de sterke aanwezigheid van natte steen in de smaak kan worden teruggevoerd op het hoge mineraalgehalte van de bodem van Csopak.

De zonnestralen, die in de zomer worden weerkaatst door het oppervlak van het ondiepe meer, warmen de heuvelflanken gelijkmatig op en scheppen de voorwaarden voor de terugkerende uitbotting van de wijnstokken. Omdat de laatste vorst dag vroeg valt in Csopak is er minder kans op voorjaarsvorst. Daardoor groeien de scheuten gelijkmatig en ontstaan elk jaar bladeren met een geschikte omvang, wat resulteert in een optimale rijping van de druiven.

Naast de wijngaarden spelen ook de bosgordels die in de loop van duizenden jaren zijn ontstaan een belangrijke rol, omdat de predatoren (insecten zoals roofmijten) die er overwinteren plagen merkbaar onder controle houden. Daardoor wordt de cruciale fase van de initiële ontwikkeling van de druiven niet gerekt, zodat zich een hogere en gezondere loofwand kan ontwikkelen.

De warme zomer en het hogedruksysteem van de Middellandse Zee zorgen ervoor dat, na de lange herfst dagen, de druivenstokken op de koele avonden veroorzaakt door de bries uit de Bakony, snel de donkerreactie van de fotosynthese ingaan, waardoor de druivensuikerconcentratie snel toeneemt. Deze unieke natuurlijke beperking verleent “Csopak”-/“Csopaki”-wijnen hun body.

De elegante zuurstructuur en fruitige aroma's die kenmerkend zijn voor de wijnen van Balatonfüred-Csopak zijn ook te danken aan de koele lucht die neerdaalt uit de bossen. Op de in de loop der eeuwen geselecteerde heuvelflanken waar de druiven worden verbouwd, zorgen de constante beweging van de lucht en de lage snoei van de druiven ervoor dat de dauw op de druiventrossen snel opdroogt, zodat schimmelziekten weinig voorkomen en gezonde druiven kunnen worden geoogst.

Samen met al deze natuurlijke factoren zorgt de eeuwenoude deskundigheid, die van vader op zoon wordt doorgegeven door de wijnbouwers van deze regio, ervoor dat hoogwaardige, gecorseerde en expressieve wijn wordt verkregen uit gezonde, rijpe druiventrossen.

9. Andere essentiële voorwaarden

Regels inzake aanduidingen 1

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- In plaats van het begrip “beschermde oorsprongsbenaming” kan ook de traditionele aanduiding “van beschermde oorsprong” worden gebruikt.
- Traditionele aanduiding die mag worden gebruikt: *válogatott szüretelésű bor* [wijn van geselecteerde oogst].

Regels inzake aanduidingen 2

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) Andere termen waarvan het gebruik beperkt is, termen die de productiemethode aangeven, en andere termen waarvan het gebruik is gereguleerd: “szűretlen” [ongefilterd], “szemelt” [geselecteerd], “termőhelyen palackozva” [gebotteld op de plaats van productie].
- b) Bij wijn van het type “hegybor” mogen de termen “Hegybor”, “Első Osztályú Hegybor” [eersteklas] of “Elsőrangú Hegybor” [premium] op het etiket worden aangebracht.
- c) Bij wijn van het type “dűlős bor” mogen de termen “Első Osztályú Dűlőbor” [eersteklas] en “Elsőrangú Dűlőbor” [premium] op het etiket worden aangebracht.
- d) De term “monopol dűlő” [monopole] mag enkel worden aangebracht op etiketten van “dűlős bor” als de druiven door slechts één lid van een wijngemeenschap in een afgebakende wijngaard zijn verbouwd.
- e) De aanduiding “Balaton borrégió” [wijnregio Balaton] mag op het etiket worden aangebracht.
- f) Het ras hoeft niet te worden vermeld.

Kleinere geografische eenheden mogen worden vermeld

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) Enkel op dűlős bor;
- b) Mate van overeenstemming met de oorsprong: 100 %;
- c) De termen “dűlő” [wijngaard] en “aldűlő” [wijngaardperceel] mogen worden vermeld: zie hieronder;
- d) Voor de wijngaardennamen Kis-hegy of Öreg-hegy, moet de naam van het desbetreffende dorp ook worden vermeld.

De volgende kleinere geografische eenheden mogen worden vermeld:

Plaats	Wijngaard	Wijngaardperceel
Csopak	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcze-domb	Sáfrán-kert

Plaats	Wijngaard	Wijngaardperceel
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Slikker	
	Sáfrán-kert	
	Nagy-hegy	
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Vörös-part	
Lovas	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Téglaházi	
	Téglaházi	Szilfa
	Suhatag	
	Kis-hegy	
Felsőörs	Kis-hegy	
	Pocca	
	Pocca	Nemes-erdei
	Hosszú	
	Főszőlők	
	Öreg-hegy	
	Káptalan-földek	
Alsóörs	Kis-telek	
	Suhatag	
	Gólye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

Productie buiten het afgebakende productiegebied

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking van de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor de productie van “Csopak”-/“Csopaki”-wijn mogen de verwerking van de druiven, de gisting van de most en de rijping van de wijn alleen plaatsvinden in dorpen die zich bevinden binnen het afgebakende productiegebied, en in Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő en Balatonszőlős. (Plaatsen in een gebied dat tot dezelfde administratieve eenheid behoort, zoals bedoeld in artikel 6, lid 4, onder b), van Verordening (EG) nr. 607/2009).

Link naar het productdossier

<https://boraszat.kormany.hu/csopak>

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 70/05)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Coteaux du Layon”

PDO-FR-A0826-AM02

Datum van mededeling: 13 november 2019

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Geografische benamingen

In hoofdstuk I, deel II, punt 1, wordt na het woord “gemeente” het volgende toegevoegd: “(of deelgemeenten als die er zijn)”.

Een aantal gemeenten waarvan de naam kan volgen op de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming (AOC) “Coteaux du Layon”, zijn onlangs gefuseerd. Deze zijn echter deelgemeenten gebleven van de door de fusies nieuw opgerichte gemeenten. Zolang ze als zodanig bestaan, behouden zij territoriale zeggenschap die administratief bekend en vastgesteld is.

Enkel deel II wordt gewijzigd. In de rest van het productdossier wordt voor die “gemeenten” waarvan de naam kan volgen op die van de AOC, geen onderscheid gemaakt tussen gemeenten en deelgemeenten.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. Geografisch gebied

Het geografische gebied wordt als volgt gewijzigd:

“a) Alle stadia van de productie vinden plaats in het geografische gebied dat de volgende gemeenten in het departement Maine-et-Loire (op basis van de officiële geografische code van 2018) beslaat: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d’Anjou, Rablay-sur-Layon en Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Chanzeaux en La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon en Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné en Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Chavagnes en Martigné-Briand), Val-du-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Saint-Aubin-de-Luigné en Saint-Lambert-du-Lattay).

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het “Institut National de l’Origine et de la Qualité”.

b) Voor de wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “premier cru”, gevolgd door de aanvullende geografische benaming “Chaume”, vinden alle stadia van de productie plaats in het geografische gebied dat de volgende gemeente in het departement Maine-et-Loire (op basis van de officiële geografische code van 2018) beslaat: Rochefort-sur-Loire.

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het “Institut National de l’Origine et de la Qualité”.

Redactionele wijziging: in de nieuwe lijst van gemeenten is rekening gehouden met fusies en andere wijzigingen in de administratieve zonerings die hebben plaatsgevonden sinds de homologatie van het productdossier. Omwille van de rechtszekerheid wordt in deze lijst verwezen naar de huidige versie van de officiële geografische code, die elk jaar door het INSEE wordt bijgewerkt. De omtrek van het geografische gebied blijft volledig gelijk.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Om het publiek beter te informeren wordt tot slot vermeld dat de cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het “Institut National de l’Origine et de la Qualité”.

Bijgevolg wordt ook punt 6 van het enig document betreffende het geografische gebied gewijzigd.

3. Afgebakend perceelgebied

In hoofdstuk I, deel IV, punt 2, eerste alinea, van het productdossier van de BOB “Coteaux du Layon” worden na de woorden “5 september 2007” de woorden “19 januari 2017” toegevoegd.

Met deze wijziging wordt de datum toegevoegd waarop de bevoegde nationale autoriteit een wijziging van het afgebakende perceelgebied binnen het geografische productiegebied heeft goedgekeurd. Met de afbakening van het perceelgebied wordt bepaald welke percelen binnen het geografische productiegebied geschikt zijn voor de productie van de betrokken beschermde oorsprongsbenaming.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. Gebied in de onmiddellijke nabijheid

In hoofdstuk I, deel IV, punt 3, onder a), wordt de lijst van gemeenten vervangen door:

- Departement Deux-Sèvres: Argenton-l’Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Bouillé-Saint-Paul en Cersay);
- Departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Departement Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeente Anetz), Vallet;
- Departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Blaison-Gohier en Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saugé-l’Hôpital en Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeente Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Forges, Meigné en Montfort), Épiéds, Fontevraud-l’Abbaye, Les Garennes sur Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Juigné-sur-Loire en Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Valde-Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies en Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeente Ingrandes), Jarzé Villages (voormalig grondgebied van de deelgemeente Lué-en-Baugeois), Lourdesse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Cerqueux-sous-Passavant en Vihiers), Mauges-sur-Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeenten La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine en Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (voormalig grondgebied van de deelgemeente Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d’Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels en La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (voormalig grondgebied van de deelgemeente Notre-Dame-d’Allençon), Tuffalun (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Ambillou-Château, Louerre en Noyan-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Pellouailles-les-Vignes en Saint-Sylvain-d’Anjou), Villevéque;
- Departement Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.”

In hoofdstuk I, deel IV, punt 3, onder b), wordt de lijst van gemeenten vervangen door:

“Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d’Anjou, Rablay-sur-Layon en Thouarcé), Brissac Loire Aubance (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Brissac-Quincé en Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeente Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Brigné en Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Montjean-sur-Loire en La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Chavagnes, Martigné-Briand en Notre-Dame-d’Allençon) en Val-du-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Saint-Aubin-de-Luigné en Saint-Lambert-du-Lattay).”

Daarbij is rekening gehouden met de verschillende fusies van gemeenten die hebben plaatsgevonden sinds de laatste versie van het productdossier. De omtrek van het “gebied in de onmiddellijke nabijheid” blijft volledig gelijk.

Bijgevolg wordt ook punt 9 van het enig document betreffende aanvullende voorwaarden gewijzigd.

5. **Agromilieubepaling**

In hoofdstuk I, deel VI, punt 2, wordt het volgende toegevoegd: “Tussen de rijen is een gecontroleerd plantendek – hetzij spontaan, hetzij ingezaaid – verplicht. Indien een dergelijk plantendek niet aanwezig is, moet de grond zodanig worden bewerkt dat de spontane vegetatie onder controle kan worden gehouden of moet worden aangetoond dat gebruik is gemaakt van biologische bestrijdingsmiddelen die zijn gehomologeerd door de met wijnbouw belaste overheidsinstantie. Wanneer op een perceel biologische bestrijdingsmiddelen worden gebruikt, is het verboden om op datzelfde perceel andere herbiciden te gebruiken.”

Deze wijziging moet worden gezien in het kader van de huidige ontwikkeling van agro-ecologische praktijken bij de exploitanten op de wijngaarden van Anjou. Ze weerspiegelt de toenemende aandacht voor milieuoverwegingen in de technische procedés. Door de aanwezigheid van een plantendek of de toepassing van mechanisch wieden of het gebruik van biologische bestrijdingsmiddelen te bevorderen, zal deze wijziging ertoe leiden dat minder chemische herbiciden worden gebruikt. Zo kunnen de bodems van de wijngaarden beter worden beschermd en kunnen de natuurlijke functies ervan (vruchtbaarheid, biodiversiteit, biologische zuivering) worden behouden, hetgeen bijdraagt aan de kwaliteit en de authenticiteit van de wijn en het concept van “terroir” versterkt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. **Besluit tot opening van de oogsttijd**

In hoofdstuk I, deel VII, punt 1, van het productdossier wordt de volgende zin geschrapt: “De begindatum voor de druivenoogst wordt vastgesteld volgens de bepalingen van artikel D. 645-6 van de “Code rural et de la pêche maritime” (Frans wetboek landbouw en zeevisserij).”.

Het is tegenwoordig niet meer nodig om een begindatum voor de oogst vast te stellen, aangezien de exploitanten nu over een breed scala aan hulpmiddelen beschikken om de rijpheid van de druiven zo goed mogelijk te kunnen beoordelen. Elke exploitant beschikt over een aantal eigen en gedeelde apparaten en voorzieningen om de optimale datum voor de aanvang van het oogsten van elk perceel nauwkeurig te bepalen in het licht van de productiedoelstellingen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. **Capaciteit van de gistingsruimte**

In hoofdstuk I, deel IX, punt 1, onder d), wordt de zin “Elke exploitant beschikt over een gistingsruimte met een capaciteit van minstens 1,4 keer de gemiddelde opbrengst van het bedrijf over de laatste vijf jaar.” vervangen door de volgende zin: “Elke exploitant beschikt over een gistingsruimte met een capaciteit van minstens 1,4 keer het gemiddelde tot wijn verwerkte volume van de laatste vijf jaar.”.

In het productdossier werd niet verwezen naar een capaciteit (uitgedrukt in hl of m³) maar naar een opbrengst, d.w.z. een oogstvolume gedeeld door de productieoppervlakte (uitgedrukt in bijvoorbeeld hl/ha). Door de wijziging kan deze inconsistentie betreffende de grootheden worden verholpen zonder inhoudelijke wijzigingen (nog steeds minstens 1,4 keer het gemiddelde door het bedrijf tot wijn verwerkte volume van de voorgaande jaren).

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. **In het verkeer brengen van de wijn**

In hoofdstuk I, deel IX, punt 5, wordt b) in verband met de datum van het in het verkeer brengen van de wijnen tussen erkende entrepouhouders geschrapt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. **Verband met het geografische gebied**

Het deel over het verband is herzien om het aantal gemeenten bij te werken (13 in plaats van 27). Daarnaast is in dat deel verduidelijkt dat het bij de gemiddelde temperatuur om de jaartemperatuur gaat.

Bijgevolg wordt ook punt 8 van het enig document gewijzigd.

10. Overgangsmaatregel

In hoofdstuk I, deel XI, wordt het volgende toegevoegd: “De bepalingen betreffende het verplichte gecontroleerd plantendek – hetzij spontaan, hetzij ingezaaid – of, indien een dergelijk plantendek ontbreekt, de verplichting voor de exploitant om de bodem te bewerken of biologische bestrijdingsmiddelen te gebruiken zodat de spontane vegetatie onder controle kan worden gehouden, zijn niet van toepassing voor wijnpercelen die op de datum van homologatie van dit productdossier reeds bestonden en waarvan de afstand tussen de rijen ten hoogste 1,70 meter bedraagt.”

De overgangsmaatregel moet ervoor zorgen dat reeds bestaande wijnpercelen die niet zijn aangeplant overeenkomstig de agromilieubepalingen, niet worden benadeeld. In wijngaarden met een hoge dichtheid, die worden gekenmerkt door een afstand tussen de rijen van hoogstens 1,70 meter, kunnen het onderhoud van permanente bodemvegetatie of de bewerking van de bodem immers tot technische problemen leiden (mechanisatie, materieel, gereedschap). Bij de lage wijnstokken verhoogt het plantendek ook het risico op vorstschade in het voorjaar. Hoe hoger de beplantingsdichtheid van de wijnstokken, hoe groter bovendien de impact van de bodembedekking op de watervoorziening van de wijnstokken. De wijnstokken die na de homologatie van het productdossier worden aangeplant, moeten echter voldoen aan de ingevoerde agromilieubepalingen, ongeacht de beplantingsdichtheid en de afstand tussen de rijen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

11. Bijhouden van een register

In hoofdstuk II, deel II, punt 3, wordt “potentieel” vervangen door “natuurlijk” en “graden” door “natuurlijk alcoholvolumegehalte”.

Naar analogie met de formulering in alle productdossiers voor de streek Anjou Saumur worden de uitdrukkingen “potentieel gehalte” of “graden” vervangen door de formulering “natuurlijk alcoholvolumegehalte”. Deze wijzigingen zorgen voor een betere leesbaarheid van deze productdossiers. De harmonisatie van de bepalingen betreffende het bijhouden van een register is bedoeld om de opstelling van het inspectieplan en de controle van de registers te vergemakkelijken.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

12. Voornaamste te controleren punten

Hoofdstuk III is herzien om te zorgen voor samenhang in de tekst over de te controleren punten in de productdossiers uit de streek Anjou Saumur.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Coteaux du Layon

2. Type geografische aanduiding

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

Coteaux du Layon

Niet-mousserende witte wijn met restsuikers op basis van druiven van het ras chenin B die overrijp worden geoogst. Het zijn elegante klassewijnen met complexe aroma's, die geschikt zijn voor rijping. De smaak is zowel zacht als fris, zowel krachtig als verfijnd.

Ze hebben:

- een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minstens 14 %;

- een effectief alcoholgehalte van minstens 10 en van minstens 11 voor wijn met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minder dan 18 %;

- een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose), na gisting, van minstens 34 g/l.

Het totaalgehalte aan zuren en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	25
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Sélection de grains nobles”

Wijnen met de aanduiding “sélection de grains nobles” vertonen alle troeven van een extreme concentratie van de druiven. Deze originele wijnen hebben een zeer grote aromatische intensiteit en een zeer aromatische afdronk. Het gaat om een combinatie van aroma's van vruchten en bloemen en typische aroma's van overrijpheid, zoals gedroogd of gekonfijt fruit of honing. Dankzij een evenwicht tussen zuurte, alcohol en smeugheid neemt de complexiteit van deze wijnen tijdens de rijping nog toe.

Ze hebben:

- een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minstens 19 %;
- een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose), na gisting, van minstens 34 g/l;
- een effectief alcoholgehalte van minstens 10 en van minstens 11 voor wijn met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minder dan 18 %.

Het totaalgehalte aan zuren en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	25
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Coteaux du Layon + naam van gemeente

Wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Coteaux du Layon”, gevolgd door de naam van de gemeente waarvan de druiven afkomstig zijn, hebben doorgaans een iets hoger gehalte aan fermenteerbare suikers. De verschillen in de bodem en de ligging zorgen voor enkele nuances in de wijnen. Zo vertonen de wijnen die zijn bereid van druiven van wijngaarden op de heuvels van Rochefort-sur-Loire, die ietwat naar het noorden gericht zijn, minerale toetsen, terwijl de wijnen van druiven van de heuvels van Beaulieu-sur-Layon, Fayed'Anjou en Saint-Aubin-de-Luigné, die naar het zuiden gericht zijn, vaak kenmerken vertonen die verband houden met de ontwikkeling van edelrot onder invloed van *Botrytis cinerea*. De wijnen die zijn bereid op basis van druiven van de wijngaarden op de glooiende heuvels op de linkeroever van de Layon, op het grondgebied van de gemeenten Rablay-sur-Layon en Saint-Lambert-du-Lattay zijn krachtig en harmonieus.

Ze hebben:

- een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minstens 15 %;
- een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose), na gisting, van minstens 34 g/l.
- een effectief alcoholgehalte van minstens 11 en van minstens 12 voor wijn met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minder dan 19 %.

Het totaalgehalte aan zuren en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	25
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Premier cru Chaume”

De wijnen met de aanduiding “premier cru”, gevolgd door de aanvullende geografische benaming “Chaume”, worden met name gekenmerkt door hun verfijndheid en elegantie en hun aangename, complexe aroma's, met vaak toetsen van gekonfijt fruit of kweeperengelei.

Ze hebben:

- een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minstens 16,5 %;
- een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose), na gisting, van minstens 80 g/l.

Het totaalgehalte aan zuren en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	25
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Gebruik van houtspaanders

Specifiek oenologisch procedé

Het gebruik van houtspaanders is verboden.

Verrijking

Specifiek oenologisch procedé

Verrijking is toegestaan overeenkomstig de voorschriften van het productdossier.

Voor wijnen met de aanduiding “sélection de grains nobles” is elke vorm van verrijking verboden.

Voor wijnen met de aanduiding “premier cru”, gevolgd door de aanvullende geografische benaming “Chaume”, is elke vorm van verrijking verboden, evenals elke warmtebehandeling van de oogst bij een temperatuur van minder dan -5°C .

Specifiek oenologisch procedé

Voor wijnen met de aanduiding “premier cru”, gevolgd door de aanvullende geografische benaming “Chaume”, is het gebruik van een opvangtrechter met een schroef, een persmachine met een ingebouwde pomp of een continupers verboden.

De opvoeding van de wijn verloopt volgens de omstandigheden die zijn vastgesteld in het productdossier.

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op Europees niveau en in het Franse wetboek landbouw en zeevisserij.

Dichtheid

Teeltmethode

De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 m bedragen en de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 1 m. De gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden gebruikt voor de oogst van wijngaardpercelen met een beplantingsdichtheid van minder dan 4 000 wijnstokken/ha, maar minstens 3 300 wijnstokken/ha, op voorwaarde dat de voorschriften in het productdossier inzake opbinding en hoogte van de bladeren worden nageleefd. Op deze percelen mag de afstand tussen de rijen niet meer dan 3 m bedragen en de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 1 m.

Voor wijnen met de aanduiding "premier cru", gevolgd door de aanvullende geografische benaming "Chaume", bedraagt de minimale beplantingsdichtheid 4 500 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag in dat geval niet meer dan 2,20 m bedragen en de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 1 m.

Snoeien en leiden van de wijnstokken

Teeltmethode

De wijnstokken worden uiterlijk op 30 april gesnoeid volgens de gemengde snoeimethode, met hoogstens twaalf ogen per wijnstok en hoogstens vier ogen op de langgesnoeide legger.

Voor wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding "premier cru", gevolgd door de aanvullende geografische benaming "Chaume", worden de wijnstokken uiterlijk op 30 april gesnoeid volgens de gemengde snoeimethode, met hoogstens twaalf ogen per wijnstok. Tijdens het fenologische stadium dat overeenkomt met 11 of 12 blaadjes is het aantal vruchtdragende takken van dat jaar niet groter dan 10 per wijnstok.

De hoogte van het opgebonden gebladerte, gemeten tussen de ondergrens van de bladeren (minstens 0,40 m boven de grond) en de bovengrens van de snoei (minstens 0,20 m boven de bovenste opbinddraad), is minstens 0,6 keer de afstand tussen de rijen.

De percelen met een beplantingsdichtheid van minder dan 4 000, maar minstens 3 300 wijnstokken per hectare voldoen bovendien aan de volgende voorschriften betreffende het leiden van de wijnstokken: de staken waaraan de opbinddraad is vastgemaakt, moeten minstens 1,90 m boven de grond uitsteken; de opbinddraad bestaat uit vier niveaus; de bovenste draad bevindt zich minstens 1,85 m boven de grond. Deze bijzondere bepalingen zijn niet van toepassing voor wijnen met de aanduiding "premier cru", gevolgd door de aanvullende geografische benaming "Chaume".

Irrigatie

Teeltmethode

Irrigatie is verboden.

Oogst

Teeltmethode

De wijnen worden bereid op basis van druiven die overrijp worden geoogst. Bij wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding "sélection de grains nobles", worden de druiven geoogst na concentratie op de wijnstok door de werking van edelrot.

De druiven worden manueel geoogst in opeenvolgende plukbeurten.

Voor wijnen met de aanduiding "premier cru", gevolgd door de aanvullende geografische benaming "Chaume", is het gebruik van zelfledigende laadbakken met een schroef of met een schottenpomp verboden en mogen de druiven in de voor het vervoer gebruikte vaten maximaal 1 meter hoog worden gestapeld.

b. *Maximumopbrengsten*

"Coteaux du Layon"

40 hectoliter per hectare

"Coteaux du Layon", gevolgd door de naam van de gemeente waarvan de druiven afkomstig zijn

35 hectoliter per hectare

“Coteaux du Layon”, gevolgd door de aanduiding “premier cru”, gevolgd door de aanvullende geografische benaming “Chaume”

30 hectoliter per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

a) Alle stadia van de productie vinden plaats in het geografische gebied dat de volgende gemeenten in het departement Maine-et-Loire (op basis van de officiële geografische code van 2018) beslaat: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon en Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Chanzeaux en La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon en Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné en Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Chavagnes en Martigné-Briand), Val-du-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Saint-Aubin-de-Luigné en Saint-Lambert-du-Lattay);

b) Voor de wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “premier cru”, gevolgd door de aanvullende geografische benaming “Chaume”, vinden alle stadia van de productie plaats in het geografische gebied dat de volgende gemeente in het departement Maine-et-Loire (op basis van de officiële geografische code van 2018) beslaat: Rochefort-sur-Loire.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Chenin B

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

1. Informatie over het geografische gebied

a) Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

De wijngaarden van “Coteaux du Layon” liggen op de hellingen van een heuvellandschap langs de Layon, een rivier die in een klein zuidwest/noordoost-gericht dal loopt en vervolgens in noordwestelijke richting tot ze samenvloeit met de Loire, vanaf de gemeente Verchers-sur-Layon. In 2018 beslaat het geografische gebied het grondgebied van 13 gemeenten in het departement Maine-et-Loire, verdeeld over de linker- en de rechteroever van de Layon.

De gemeenten Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné en Saint-Lambert-du-Lattay, waarvan de druiven afkomstig zijn en waarvan de naam kan volgen op de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming, vormen de kern van deze wijngaarden en liggen aan beide kanten van de Layon. Op het grondgebied van de gemeente Rochefort-sur-Loire ontstaat onder invloed van een naar het zuiden gerichte meander, de helling van “Chaume”.

De percelen die zijn afgebakend voor de oogst van druiven hebben een bodem op een min of meer verweerd substraat van leisteen, die kan bedekt zijn met detritische formaties uit het cenomaan of het plioceen, naargelang van de topografie. Op bepaalde plaatsen hebben sommige percelen bodems die zijn ontstaan uit zure (ryoliet) of basische (spiliet) vulkanische formaties, steenachtige bodems op puddingsteen en zandsteen uit het carboon en ondiepe bodems met tussenlagen van kwarts en ftaniet uit het siluur.

De topografie speelt een belangrijke rol bij de vormgeving van de natuurlijke omgeving en de twee oevers van de Layon vertonen niet dezelfde typologie. De hellingen langs de rechterzijde zijn zeer steil, met een hellingsgraad tot wel 40 %, en steken vaak meer dan 60 meter boven de rivier uit. Op de linkeroever zijn de hellingen doorgaans veel minder steil en de top ervan steekt zelden meer dan 20 meter boven de rivier uit.

Desalniettemin hebben alle percelen gemeenschappelijke kenmerken. Ze hebben een gunstig open landschap en de bodems vertonen een gunstig thermisch gedrag. Die bodems zijn vrij van hydromorfe kenmerken en hebben matige waterreserves.

Het geografische gebied is een ingesloten gebied dat door het hogere reliëf van Choletais en Mauges wordt beschermd tegen de vochtige lucht die afkomstig is van de oceaan en bijgevolg weinig neerslag kent. De jaarneerslag bedraagt er 550 tot 600 mm, tegenover meer dan 800 mm in Choletais. Tijdens de vegetatiecyclus van de wijnstok ligt de neerslag 100 mm lager dan in de rest van het departement. De gemiddelde jaartemperatuur is relatief hoog (ongeveer 12 °C) en ligt meer dan 1 °C boven het gemiddelde van het hele departement Maine-et-Loire. Het bijzondere mesoklimaat van het geografische gebied blijkt duidelijk uit de mediterrane flora, onder meer bestaande uit steeneiken en parasoldennen.

b) Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband

Het bestaan van een wijngaard in Anjou wordt vanaf de eerste eeuw na Christus en tot op heden erkend. In 1529 noemt Bourdigné deze wijngaard een meesterwerk van Noach. Vanaf de 6e eeuw komt de wijnbouw tot bloei. In 1600 doet Olivier de Serres in zijn “Théâtre d'agriculture et mesnage des champs” een bijzondere vaststelling: “Généralement par toutes les provinces de ce royaume (...) convient attendre la coupe des raisins jusqu' à la cheute des feuilles des vignes; et passant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, et environs que les raisins mesme, de maturité commencent à tomber à terre, cela estant causé, tant par la tardité des climats, que le naturel des raisins qui se nourrissent à la gelée...” Met andere woorden, een late oogst van de druiven is een traditie die van oudsher wordt toegepast.

Het is echter vanaf de 12e en 13e eeuw dat de wijngaard van Anjou echt bekendheid verwerft dankzij de familie Plantagenet. Dankzij de invloed van het koninkrijk van Hendrik II en Eleonora van Aquitanië komt de “wijn van Anjou” op de mooiste tafels te staan. De wijngaard van “Coteaux du Layon” komt in de 16e eeuw tot ontwikkeling met de komst van Nederlandse wijnhandelaars, die constateren dat deze wijnen over zee kunnen worden vervoerd en zo de kwaliteiten van het druivenras chenin B tot over de grenzen bekend maken. De wijnbouw neemt een hoge vlucht in 1780, wanneer de Layon wordt gekanaliseerd ten bate van de grote schepen van de Nederlandse vloot.

Het druivenras chenin B lijkt wel degelijk afkomstig uit de streek. Het is een robuust ras waarvan het potentieel sterk varieert naargelang van het soort bodem waarin het wordt aangeplant. De wijnbouwers hadden al snel begrepen dat dit ras het beste bij gevorderde rijpheid en met bijzondere technieken kan worden geoogst. In zijn “Traité des cépages” (“Verhandeling over de druivenrassen”) schrijft de graaf Odart het in 1845 als volgt: “Hierbij moet ook als voorwaarde worden gesteld dat [dit druivenras] pas mag worden geoogst wanneer er sprake is van overrijpheid, zoals die wordt bereikt rond Allerheiligen, wanneer de schil van de druiven door de regen zacht is geworden en begint af te sterven.”

Overrijpheid is dus onlosmakelijk verbonden met de oogst. In 1816 vermeldt Jullien in zijn “Topographie de tous les vignobles connus” (“Topografie van alle gekende wijngaarden”) het volgende: “In de beste wijngaarden wordt in meerdere fasen geoogst; de eerste twee fasen, waarbij uitsluitend de rijpste druiven worden geoogst, leveren de wijnen voor de export op; de wijnen die worden geproduceerd met de oogst van de derde fase, zijn bestemd voor de nationale consumptie...”

Een aantal gemeenten in die wijngaard hebben altijd veel bekendheid genoten en in de Franse vertaling van de “Nouvelle Géographie Universelle” van William Guthrie (1708-1770), Engels aardrijkskundige, die verscheen in 1802, worden de meeste van de gemeenten waarvan de naam nu mag worden toegevoegd aan de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming, reeds vermeld. Op grond van het decreet tot erkenning van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Coteaux du Layon” van 18 februari 1950 mag de naam van de gemeenten Beaulieu-sur-Layon, Fayed'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné en Saint-Lambert-du-Lattay worden toegevoegd aan de naam van de AOC.

De aanvullende geografische benaming “Chaume” bestrijkt een zuidgerichte helling met een originele topografie, in het hart van een meander die zich in de gemeente Rochefort-sur-Loire bevindt, ingesloten tussen de gemeenten Beaulieu-sur-Layon en Saint-Aubin-de-Luigné. Deze helling, die eigendom was van Fulco III van Anjou en aan het begin van de 11e eeuw is nagelaten aan de abdij van Ronceray in Angers, verwerft zeer snel een enorme bekendheid. In een recenter verleden, en vooral vanaf de jaren 1980 hebben de producenten de snoei- en leimethoden zo goed mogelijk aangepast, zijn ze de regels betreffende de oogst bij optimale rijpheid beter gaan beheersen en hebben ze technische verbeteringen aangebracht in de controle en de duur van de opvoeding van de wijn. Dit collectieve engagement heeft geresulteerd in de erkenning van de aanduiding “premier cru”.

2. Informatie over de kwaliteit en de kenmerken van het product

Het zijn elegante klassewijnen. De smaak is zowel zacht als fris, zowel krachtig als verfijnd en de aroma's zijn complex. Na een lange rijping kunnen deze wijnen de ervaren wijnproevers bekoren.

Wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Coteaux du Layon”, gevolgd door de naam van de gemeente waarvan de druiven afkomstig zijn, hebben doorgaans een iets hoger gehalte aan fermenteerbare suikers. De verschillen in de bodem en de ligging zorgen voor enkele nuances in de wijnen. Zo vertonen de wijnen die zijn bereid van druiven van wijngaarden op de heuvels van Rochefort-sur-Loire, die ietwat naar het noorden gericht zijn, minerale toetsen, terwijl de wijnen van druiven van de heuvels van Beaulieu-sur-Layon, Fayed'Anjou en Saint-Aubin-de-Luigné, die naar het zuiden gericht zijn, vaak kenmerken vertonen die verband houden met de ontwikkeling van edelrot onder invloed van *Botrytis cinerea*. De wijnen die zijn bereid op basis van druiven van de wijngaarden op de glooiende heuvels op de linkeroever van de Layon, op het grondgebied van de gemeenten Rablay-sur-Layon en Saint-Lambert-du-Lattay zijn krachtig en harmonieus.

Wijnen met de aanduiding “sélection de grains nobles” vertonen alle troeven van een extreme concentratie van de druiven. Deze originele wijnen hebben een zeer grote aromatische intensiteit en een zeer aromatische afdronk. Het gaat om een combinatie van aroma's van vruchten en bloemen en typische aroma's van overrijpheid, zoals gedroogd of gekonfijt fruit of honing. Dankzij een evenwicht tussen zuurte, alcohol en smeuïgheid neemt de complexiteit van deze wijnen tijdens de rijping nog toe.

De wijnen met de aanduiding “premier cru”, gevolgd door de aanvullende geografische benaming “Chaume”, worden met name gekenmerkt door hun verfijndheid en elegantie en hun aangename, complexe aroma's, met vaak toetsen van gekonfijt fruit of kweeperengelei.

3. Oorzakelijke interacties

De combinatie van een ondiepe bodem en een topografie die de wijnbouwpercelen een uitstekende ligging biedt, zorgt voor een regelmatige, maar niet overmatige watertoevoer, waardoor het druivenras chenin B ten volle tot uitdrukking kan komen. In overeenstemming met de tradities omvat het afgebakend perceelgebied uitsluitend percelen op hellingen met ondiepe bodems. Een dergelijke ligging vereist een optimaal beheer van de planten en controle over de groei­kracht en het productiepote­ntieel van de plant, hetgeen in het productdossier wordt onderstreept door de praktijk van een lage opbrengst in combinatie met een korte snoei.

Het mediterrane mesoklimaat, de aanplant van de wijngaard op soms steile hellingen en een aangepaste snoeiwijze bevorderen de concentratie van de druiven door verschrompeling of indroging aan de stok, die kenmerkend is voor deze wijngaard.

De aanwezigheid van een waterloop maakt het ook mogelijk verder te gaan dan de “gewone rijpheid” tot het stadium van overrijpheid, meer bepaald dankzij de ochtendnevel die van wezenlijk belang is voor de ontwikkeling van *Botrytis cinerea* en bijgevolg van edelrot, met name voor wijnen met de aanduiding “sélection de grains nobles”.

Wachten tot de druiven overrijp zijn, geduld oefenen om de druiven pas laat in het najaar te oogsten en via opeenvolgende manuele plukbeurten binnen eenzelfde perceel de druiven selecteren die van nature geconcentreerd zijn of door “edele rotting” zijn beïnvloed, het zijn allemaal tekenen van zowel de bedrevenheid van de producenten als de bijzondere geschiktheid van het druivenras chenin B. Door vast te houden aan de traditionele manuele oogst van de druiven dragen de wijnbouwers ook bij aan het behoud van de originaliteit en de kenmerken van deze wijngaard.

De complexe aroma's die bij het proeven kunnen worden waargenomen, zijn mede te danken aan de opvoeding van de wijn, zoals omschreven in het productdossier, die ten minste tot 1 juli van het jaar dat volgt op het oogstjaar kan lopen voor de wijnen met de aanduiding “premier cru” of tot 1 juni van het tweede jaar dat volgt op het oogstjaar voor de wijnen met de aanduiding “sélection de grains nobles”, en die de wijnen geschikt maakt om te bewaren. Een plaatselijk gezegde drukt het als volgt uit: “De wijnen van “Coteaux du Layon” gaan nooit dood; het is de kurk die afsterft.”

Victor Godard-Faultrier, een geschiedkundige uit het Anjou van de 19e eeuw, schreef het volgende: “Als iemand uit Anjou aan land zou zijn gegaan op het eiland Java vóór de revolutie en op het paleis van de gouverneur van de West-Indische Compagnie zou zijn ontvangen, dan zou hij vast en zeker opgetogen zijn geweest wanneer hij de wijn van Anjou zag borrelen in het glas van die leider die volgens Voltaire enkel gekleed in het purper van de koningen in het openbaar verscheen; hij zou aan de amberkleur hebben gezien dat het ging om de meest gewilde wijnen van de Coteaux du Layon.”

De producenten, die goed beseffen dat ze over een uitzonderlijk gebied beschikken en dat dan ook met de grootste zorg onderhouden, hebben de reputatie van hun wijnen in de loop der generaties opgebouwd, zozeer dat die tegenwoordig internationaal bekend zijn.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

a) Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waarin de wijnen bij wijze van uitzondering mogen worden bereid en gerijpt, bestaat uit:

“- Departement Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Bouillé-Saint-Paul en Cersay);

- Departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

- Departement Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeente Anetz), Vallet;

- Departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Blaison-Gohier en Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital en Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeente Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Forges, Meigné en Montfort), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Juigné-sur-Loire en Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies en Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeente Ingrandes), Jarzé Villages (voormalig grondgebied van de deelgemeente Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Cerqueux-sous-Passavant en Vihiers), Mauges-sur-Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeenten La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine en Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (voormalig grondgebied van de deelgemeente Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré en La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (voormalig grondgebied van de deelgemeente Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Ambillou-Château, Louerre en Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Pellouailles-les-Vignes en Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- Departement Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers."

b) Voor de wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding "premier cru", gevolgd door de aanvullende geografische benaming "Chaume", bestrijkt het gebied in de onmiddellijke nabijheid waarin de wijnen bij wijze van uitzondering mogen worden bereid en gerijpt, het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement Maine-et-Loire (op basis van de officiële geografische code van 2018): Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon en Thouarcé), Brissac Loire Aubance (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Brissac-Quincé en Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeente Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Brigné en Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Montjean-sur-Loire en La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Chavagnes, Martigné-Briand en Notre-Dame-d'Allençon) en Val-du-Layon (voormalig grondgebied van de deelgemeenten Saint-Aubin-de-Luigné en Saint-Lambert-du-Lattay).

Etiketgeving: aanvullende vermeldingen – gemeente waarvan de druiven afkomstig zijn

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig de bepalingen in het productdossier kan de gecontroleerde oorsprongsbenaming worden aangevuld met de naam van de gemeente waarvan de druiven afkomstig zijn.

De lettertekens van de naam van de gemeente waarvan de druiven afkomstig zijn, mogen niet groter of breder zijn dan de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Etiketgeving: aanduiding "sélection de grains nobles"

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig de bepalingen in het productdossier kan de gecontroleerde oorsprongsbenaming, al dan niet gevolgd door de naam van de gemeente waarvan de druiven afkomstig zijn, worden aangevuld met de aanduiding "sélection de grains nobles".

Op de wijnen met de aanduiding "sélection de grains nobles" moet het jaartal worden vermeld.

Etikettering: aanduiding "premier cru"

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De aanduiding "premier cru" mag enkel worden gebruikt voor wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming, gevolgd door de aanvullende geografische benaming "Chaume", volgens de bepalingen van het productdossier.

De naam van de aanvullende geografische benaming "Chaume" mag niet op dezelfde regel staan als de aanduiding "premier cru".

De lettertekens van de naam van de aanvullende geografische benaming "Chaume" mogen niet groter of breder zijn dan de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Etikettering: geografische benaming "Val de Loire"

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De gecontroleerde oorsprongsbenaming kan worden aangevuld met de geografische benaming "Val de Loire" volgens de regels die in het productdossier voor het gebruik van die geografische benaming zijn vastgelegd. De lettertekens van de geografische benaming "Val de Loire" mogen niet groter of breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Etikettering: vermelding van een kleinere geografische eenheid en facultatieve aanduiding

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat:

- het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster;
- die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

De lettertekens van de betrokken plaatsnaam mogen niet groter of breder zijn dan de helft van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Etikettering: grootte van de tekens

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Alle facultatieve aanduidingen waarvan het gebruik, krachtens Europese bepalingen, door de lidstaten mag worden geregeld, worden aangebracht op de etiketten in lettertekens die niet hoger noch breder zijn dan het dubbele van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Link naar het productdossier

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 70/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

“RISO NANO VIALONE VERONESE”

EU-nr.: PGI-IT-01529-AM03-22 juni 2018

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese [Consortium tot bescherming van de BGA Riso Nano Vialone Veronese]

Via V. Veneto 4
PO Box 69
I-37063 Isola Della Scala VR
ITALY

E-mail: info@risovalonenanoveronese.it; risoveronese.igp@gmail.com

Aangetekende E-mail: risonano.vr@pec.it

Overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Decreet nr. 12511 van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013 is het bovenstaande consortium gerechtigd een wijzigingsaanvraag in te dienen.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige [verpakking, redactionele wijzigingen].

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

— In de volgende zin in artikel 2 van het productdossier:

“De BGA “Riso Nano Vialone Veronese” mag uitsluitend worden verkregen uit de rijstvariëteit Vialone Nano van de soort Japonica.”

is gewijzigd in:

“De BGA “Riso Nano Vialone Veronese” mag uitsluitend worden verkregen uit padie van de variëteit Vialone Nano.”

De verwijzing naar de soort “Japonica” is geschrapt; omdat er alleen Vialone Nano-zaad wordt gebruikt om de BGA te verkrijgen, spreekt het vanzelf dat de soort Japonica is.

— Aan artikel 2 van het productdossier is de volgende tekst toegevoegd:

“Wanneer “Riso Nano Vialone Veronese” in de handel wordt gebracht, moet de rijst worden ingedeeld als een van de volgende bestaande producttypen:

- halfwit of halfbruin: verkregen door pellen, waarbij het embryo (de kiem) en het zilervlies gedeeltelijk worden verwijderd;
- wit: verkregen door pellen, waarbij het zilervlies volledig wordt verwijderd. presents.”

Het halfwitte of halfbruine type rijst is toegevoegd naast het witte type. Door het halfwitte of halfbruine type op te nemen, kan het aantal varianten van de BGA-gecertificeerde “Riso Nano Vialone Veronese” worden uitgebreid. Verschillende voorwerpen van historische aard (bv. prijslijsten, rijstverpakkingen en reclamemateriaal) getuigen van het feit dat deze producttypen ook voor 2009 al in het afgebakende gebied werden geproduceerd.

Bovendien is ter verbetering van de duidelijkheid van het productdossier een korte uitleg toegevoegd over de wijze waarop elk type rijst wordt verkregen.

— Aan artikel 2 van het productdossier wordt de volgende zin toegevoegd als inleiding op de kenmerken van de “Riso Nano Vialone Veronese”. Deze wijziging is ook van toepassing op punt 3.2 van het enig document.

“Riso Nano Vialone Veronese” heeft de volgende kenmerken:

— Artikel 2 van het productdossier:

Naar aanleiding van een herziening van het productdossier als geheel zijn de volgende kenmerken, die voorheen in artikel 6 waren ondergebracht, verplaatst naar artikel 2.

“Lengte	5,6 mm à 5,8 mm;
Breedte	3,4 mm à 3,6 mm;
Dikte	2,0 mm à 2,2 mm;
Vorm (verhouding lengte/breedte):	1,5 à 1,7;
Binnenkern	lang;
Strepen	geen.”

Bovendien zijn de kenmerken lengte, breedte, dikte en verhouding lengte/breedte als volgt gewijzigd:

“Lengte	5,4 mm à 5,8 mm;
Breedte	3,2 mm à 3,5 mm;
Dikte	2,0 mm à 2,2 mm;
Verhouding lengte/breedte	1,6 à 1,8.”

In deze kenmerken zijn de gevolgen van de klimaatverandering verdisconteerd. Deze behelzen veranderingen in de temperatuur tijdens de bloeiperiode van de “Riso Nano Vialone Veronese”, die leiden tot veranderingen in de lengte en breedte van de korrel.

- Bovendien is de informatie over het percentage rasonzuiverheden, die voorheen was opgenomen in artikel 6, verplaatst naar artikel 2. Daarbij is het eerdere percentage van 2 % verhoogd tot 3 %.

De toegevoegde zin luidt als volgt: *“Het percentage rasonzuiverheden van de rijst mag niet meer bedragen dan 3 %”.*

De verhoging van de grenswaarde voor rasonzuiverheden naar 3 % houdt verband met de natuurlijke mutaties van het ras als gevolg van de terugkeer van kenmerken van het moederras. Bovendien ligt de 3 %-grens in elk geval lager dan de referentiewaarde die in de nationale wetgeving is vastgesteld.

- De volgende alinea is verplaatst van artikel 6 naar artikel 2 van het productdossier, omdat deze relevanter is voor de inhoud van dat artikel.

“Naast de bovengenoemde eigenschappen moet “Riso Nano Vialone Veronese” aan de volgende fysische en chemische kenmerken voldoen:

amylose:	niet < 21 % droge stof;
gelatineertijd:	15 à 20 minuten;
consistentie-index:	niet < 0,85 kg/cm ² ;
kleefindex:	niet > 2,5 g/cm.”

- Aan artikel 2 van het productdossier wordt de volgende zin toegevoegd:

De bovenstaande kenmerken zijn vastgesteld op basis van rijst die klaar is om in de handel te worden gebracht.

Deze bepaling is toegevoegd ter verduidelijking van een punt in het productdossier dat eerder niet nader omschreven was, hetgeen in de jaren dat het dossier van kracht was, tot onzekerheid leidde bij de marktdeelnemers.

Artikel 6 — Kenmerken met betrekking tot consumptie — van het huidige productdossier

- De volgende tekst wordt geschrapt:

“Om in de handel te worden gebracht, moet de korrel van de “Riso Nano Vialone Veronese” de volgende kenmerken vertonen:

Kleur van het zilvervlies	wit
Lengte	middellang
Vorm	rond
Breedte	gemiddeld
Beet	uitgesproken
Punt	stomp
Doorsnede	afgerond”

De in het productdossier vermelde kenmerken voor de kleur van het zilvervlies, lengte, vorm, beet, breedte, punt en doorsnede overlappen met wat in de nationale wetgeving is vastgelegd voor het ras Vialone Nano; het is dus overbodig om deze in het productdossier te herhalen, aangezien ze voor de BGA “Riso Nano Vialone Veronese” gelijk zijn.

- De volgende zin:

“De grenswaarden voor gebreken waarboven de rijst niet mag worden verkocht, zijn vastgesteld in de ministeriële lijsten die jaarlijks bij decreet worden vastgesteld en in het staatsblad van de Italiaanse Republiek worden gepubliceerd.”

is geschrapt.

De bepaling is geschrapt, omdat de toegestane afwijkingen voor rijst jaarlijks bij wet worden vastgesteld.

- De volgende zin wordt geschrapt:

“Voor de conservering van de witte rijst is behandeling met insecticiden of fumigatie niet toegestaan.”

De bepaling is geschrapt, omdat het voor de eindverbruiker belangrijk is een product te ontvangen dat vrij is van insecten en parasieten. Ontsmetting van de rijst voordat de rijst wordt verpakt, kan dus niet worden uitgesloten, mits de behandeling niet ten koste gaat van de kwaliteit van de rijst.

— De volgende zin wordt geschrapt:

“Op verzoek van het Consortium tot bescherming van de BGA Riso Nano Vialone Veronese kan het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid chemische en fysieke kenmerken toevoegen of wijzigen om de identiteit van de benaming beter te kunnen karakteriseren.”

Deze bepaling is niet van toepassing omdat wijzigingen van productdossiers worden geregeld bij Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Punt 4.2 van de samenvatting:

— Onderstaande gegevens:

“Ras met halfvroeg groeicyclus, halfhoog, fijne, geparelde korrels, geen kafnaalden;

Oorsprong: Nano × Vialone;

Variëteit: Japonica;

Verspreidingsjaar: 1937;

Groei-duur: 155 dagen;

Lengte van de stengel: 95,2 cm;

Kleur knopen: paars;

Kleur leden: paars gestreept;

Bladeren: paars gestreept, overhangend;

Kleur bladschede: paars;

Kleur kroonblaadjes: paars;

Kleur verbinding: paars;

Bladtong: lengte: 17,0 mm, tweesplettig, paarse kleur; habitus: hangende aren;

Aar: lengte: 17,8 cm, overhangend, open type, sterk uitstaand, zonder kafnaalden;

Kleur stempel: gepigmenteerd;

Kleur kelkkafje: donkerpaars;

Kleur kroonkafje: kiel, donkerpaars; kap, donkerpaars; punt, donkerpaars;

Aartje: onbenaald, gemiddeld behaard; lengte: 8,1 mm, breedte: 4,1 mm; gewicht van 1 000 aartjes: 37,9 g;

Kouderesistentie: hoog voor de zaailing, gemiddeld voor de bloem; Resistentie diep water (40-50): hoog;

Groeisnelheid zaailing: hoog; vereist vruchtbaarheidsniveau: gemiddeld; Rendement bij het pellen: 55 %.”

is geschrapt omdat deze niet specifieke betrekkingen hebben op de benaming, maar op de kenmerken van het ras. Bovendien is dit punt in overeenstemming gebracht met de inhoud van het productdossier van de benaming “Riso Nano Vialone Veronese”.

— De vermelding “gewicht van 1 000 aartjes: 31,1 g” is geschrapt omdat deze niet voorkomt in het productdossier en geen invloed heeft op de specificiteit van de benaming.

Geografisch gebied

Artikel 3 van het productdossier

— De zin:

“Padie bestemd voor de productie van rijst met de beschermde geografische aanduiding “Riso Nano Vialone Veronese” moet worden geteeld op grond die geschikt is voor irrigatie in de vlakte van Verona.”

is als volgt geherformuleerd:

““Riso Nano Vialone Veronese” moet worden geproduceerd in de administratieve grondgebieden van de volgende gemeenten [...]”

De herformulering, waarin de term “padie” is vervangen door de benaming van het product, is bedoeld om te verwijzen naar het productiegebied van de rijst in plaats van naar het teeltgebied. In artikel 5 van het huidige productdossier is al bepaald dat het pellen moet plaatsvinden in hetzelfde gebied waar de rijst wordt geteeld; de wijziging houdt dan ook geen verdere geografische beperkingen in ten aanzien van de productie van “Riso Nano Vialone Veronese”.

- De woorden “op grond die geschikt is voor irrigatie in de vlakte van Verona” zijn verplaatst naar de eerste alinea van artikel 5 – Werkwijze voor het verkrijgen van het product, als aanvulling op de informatie die daar al in stond.

Bewijs van de oorsprong

- In verband met de procedures die de marktdeelnemers moeten volgen om de oorsprong van het product te waarborgen, is artikel 4 toegevoegd:

“Artikel 4 — Bewijs van de oorsprong

Iedere fase van het productieproces wordt bewaakt door telkens input en output te registreren. Zo wordt de traceerbaarheid van het product gewaarborgd, alsook door producenten en verpakkingsbedrijven in lijsten op te nemen die daartoe door de controle-instantie worden bijgehouden, en door de geproduceerde hoeveelheden tijdig bij de controle-instantie op te geven.

Alle in deze lijsten opgenomen natuurlijke en rechtspersonen worden door de controle-instantie gecontroleerd overeenkomstig het productdossier en het bijbehorende controleplan.

Artikel 4 vervangt artikel 8 dat bepalingen bevatte die nu wegens wijzigingen in de regelgeving voor controles niet meer van toepassing zijn. Artikel 4 is bedoeld om een aantal in artikel 8 van het huidige productdossier aan het consortium toevertrouwde activiteiten met betrekking tot controles uit het productdossier te schrappen, aangezien deze alleen producenten en de certificerende instantie betreffen en daarom niet meer toepasbaar zijn.”

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Artikel 5 — Werkwijze voor het verkrijgen van het product — voorheen artikel 4 van het huidige productdossier

- De zin:

““Riso Nano Vialone Veronese” moet worden geteeld op grond waarop de rijstbouw wordt afgewisseld met andere teelten.”

is gewijzigd in:

““Riso Nano Vialone Veronese” moet worden geteeld op grond waarop de rijstbouw wordt afgewisseld met andere teelten en die geschikt is voor irrigatie binnen het productiegebied.”

De specificatie van het type grond is verplaatst van artikel 3 van het geconsolideerde productdossier naar het huidige artikel 5, omdat zij daar relevanter wordt geacht.

- De zin:

“Het rijstveld mag niet meer dan zes opeenvolgende jaren op hetzelfde perceel blijven en mag pas na ten minste twee jaar weer op het perceel terugkeren.”

is gewijzigd in:

“De technische en agronomische keuzen die moeten worden gemaakt om de “Riso Nano Vialone Veronese” op juiste wijze te produceren, zijn:

- Vruchtwisseling Het rijstveld mag niet meer dan zes opeenvolgende jaren op hetzelfde perceel blijven en mag pas na een vruchtwisseling van ten minste twee jaar waarbij een ander gewas dan rijst is geteeld, weer op het perceel terugkeren.

De vruchtwisseling is nader beschreven om de procedures voor de uitvoering ervan, die de gezondheid van het product en de grond garanderen, beter te specificeren en zo de consument te beschermen.”

- De volgende bepaling:

“De maximale productie per hectare mag niet meer bedragen dan 7 ton.”

is gewijzigd in:

“De maximale productie per hectare mag in geen geval meer bedragen dan 8 ton padie.”

De productie is verhoogd van 7 naar 8 ton/ha. Dankzij de huidige grondbewerkingstechnieken (met behulp van lasergestuurde egaliseermachines) kan een grotere uniformiteit van het beplante areaal worden bereikt, waardoor hogere opbrengsten mogelijk zijn zonder dat dit ten koste gaat van de kwaliteit. Ook is duidelijk gemaakt dat de opbrengstcijfers betrekking hebben op padie en niet op witte rijst.

- De zin:

“De gebruikte zaden moeten van de variëteit Vialone Nano zijn en moeten worden gecertificeerd door de ENSE (Ente Nazionale Sementi Elette, nationaal bureau voor zaadselectie).”

is gewijzigd in:

“De gebruikte zaden moeten worden gecertificeerd overeenkomstig de geldende wetgeving.”

De specificatie dat de zaden van het ras Vialone Nano moeten zijn, is geschrapt, omdat het een herhaling is van wat al in artikel 2 is vermeld. Ook de verwijzing naar het bureau ENSE is geschrapt, omdat deze instantie niet meer bestaat.

— De zin:

“Wanneer de gedroogde padie naar de pellerij wordt gebracht, mag het vochtgehalte niet meer dan 14,0 % vocht bedragen.”

is gewijzigd in:

“Gedurende de opslag en tot het moment dat de gedroogde padie naar de pellerij wordt gebracht, mag het vochtgehalte niet meer dan 14,0 % vocht bedragen.”

Er is gespecificeerd dat het vochtgehalte van de padie ook tijdens de opslag niet hoger mag zijn dan 14 % om schimmel te voorkomen.

— De volgende zin wordt geschrapt:

“Er mogen alleen graandrogers met indirecte verwarming worden gebruikt, behalve wanneer ze worden gestookt op methaan, lpg of landbouwdiesel.”

De specificaties voor de droogmethoden zijn geschrapt, omdat deze inmiddels achterhaald zijn.

— De volgende zin wordt geschrapt:

“Het Consortium tot bescherming van de BGA “Riso Nano Vialone Veronese” verbindt zich ertoe samen te werken met de kweker die verantwoordelijk is voor het ras Vialone Nano, het Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli (het gespecialiseerde rijstteeltstation van het experimenteel instituut voor de graanbouw in Vercelli), dat verantwoordelijk is voor het behoud van de zuiverheid van het ras Vialone Nano.”

De verwijzing naar het gespecialiseerde rijstteeltstation van het experimenteel instituut voor de graanbouw is geschrapt, omdat het niet langer verantwoordelijk is voor het behoud van de zuiverheid van het ras. Bovendien wordt de vermelding van samenwerkingsactiviteiten die het consortium zou kunnen ontplooiën, niet relevant geacht voor de inhoud van het productdossier.

— Artikel 5 — Werkwijze voor het verkrijgen van het product — voorheen artikel 5 van het huidige productdossier

— De volgende zin:

“Het bleken en het verpakken van de rijst moeten plaatsvinden binnen het in artikel 3 omschreven gebied.”

is gewijzigd in:

“De productie en het verpakken van de rijst moeten plaatsvinden binnen het in artikel 3 omschreven gebied.”

De verwijzing naar het bleken is geschrapt na de introductie van het nieuwe producttype halfbruine rijst, dat gedopt en gedeeltelijk gebleekt wordt.

Zoals oorspronkelijk vastgesteld voor het “witte” rijsttype, moeten deze bewerkingen plaatsvinden in het geografische gebied waar de rijst wordt geteeld. De beperking ten aanzien van de bewerking wordt gehandhaafd om de naleving te waarborgen van het productieproces, dat wordt verricht op basis van uit een eeuwenoude traditie voortvloeiende criteria. De BGA “Riso Nano Vialone Veronese” dankt haar positie op de markt aan die traditie en aan het feit dat het gebied bijzonder geschikt is voor rijstteelt.

— De volgende alinea:

“De aanbevolen en toegestane pelbewerkingen worden hieronder opgesomd:

doppen: de verwijdering van de lamellae (kaf), die kan worden uitgevoerd met behulp van pelmachines met rollers of met amaril;

bleken: de verwijdering van het zilvervlies en het embryo, die moet worden uitgevoerd met behulp van geschikte bleekmachines;

secundaire verwerking: als aanvulling op het bleekproces kan de rijst worden gepeld met een amarilpropeller om kalkkorrels te verwijderen en met een polijstborstel of water/lucht-polijstmachine om de korrel te polijsten.”

is gewijzigd in:

“De aanbevolen en toegestane pelbewerkingen worden hieronder opgesomd:

Witte rijst:

doppen: de verwijdering van de lamellae (kaf), die kan worden uitgevoerd met behulp van pelmachines met rollers of met amaril;

bleken: de verwijdering van het zilvervlies en het embryo, die moet worden uitgevoerd met behulp van geschikte bleekmachines;

secundaire verwerking: als aanvulling op het bleekproces kan de witte rijst worden gepeld met een amarilpropeller om kalkkorrels te verwijderen en met een polijstborstel of water/lucht-polijstmachine om de korrel te polijsten.”

Vanwege de introductie van het halfbruine type is de alinea geherformuleerd, zonder evenwel de inhoud ervan te wijzigen, om aan te geven dat deze alinea de witte rijst betreft.

— Aan het einde van bovenstaande alinea wordt de volgende zin toegevoegd:

“Halfwitte of halfbruine rijst: doppen en gedeeltelijk bleken.”

Voor de volledigheid en de duidelijkheid van het productdossier is een beschrijving van de verwerking van halfwitte of halfbruine rijst toegevoegd.

Verband

— Aangezien een deel van de inhoud van artikel 6 – Kenmerken met betrekking tot consumptie – van het huidige productdossier naar artikel 2 is verplaatst en een ander deel is geschrapt, bevat artikel 6 van de nieuwe versie van het productdossier bijzonderheden over het verband met het gebied van oorsprong. In dit artikel wordt het dossier gecompleteerd voor wat betreft de inhoud die volgens de huidige regels vereist is, en worden de gegevens bijeengebracht die afkomstig zijn uit het dossier dat aanleiding heeft gegeven tot de registratie van de naam en de gegevens in de samenvatting die is gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie* (PB L 71 van 17.3.2009, blz. 17). Artikel 6 van het productdossier is als volgt geherformuleerd:

Artikel 6 — Verband met het milieu

Bodem- en klimaatfactoren

De “Riso Nano Vialone Veronese” wordt geteeld in de lichte, alluviale grond van gemiddelde samenstelling van de rijstvelden op de vlakten rond Verona, die wordt gekenmerkt door een doorgaans alkalische pH als gevolg van de aanwezigheid van kalksteen.

Een specifiek kenmerk van dit gebied is dat er bronwater voorhanden is, dat eveneens alkalisch is, omdat het opkomt uit kalkrotsen. Deze uitgesproken alkaliteit is een kenmerk dat het milieu van de rijstvelden in de streek rond Verona onderscheidt van dat in de meeste Italiaanse rijstteeltgebieden. Bovendien wordt de rijstbouw in deze streek traditiegetrouw afgewisseld met andere teelten, waardoor het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en kunstmeststoffen aanzienlijk wordt beperkt.

De doorgaans alkalische Veronese bodems in het aangeduide gebied, het bronwater, het constante klimaat en het meervoudige teeltsysteem zorgen voor een evenwichtig geheel van factoren voor de productie van Veronese rijst, waardoor het gewas de groeicyclus probleemloos kan volbrengen.

Historische en menselijke factoren

Historische bronnen bevestigen dat de rijstbouw in Verona en de omliggende streek opkwam in de eerste decennia van de 16e eeuw en werd ingevoerd door families uit Lombardije. Dankzij de rijstbouw werden vele moerasgebieden in cultuur gebracht die anders onproductief zouden zijn gebleven.

De Venetiaanse Senaat stelde in 1545 de magistratuur van de “proveditoren voor woeste gronden” in om de “run op water” voor de Veronese rijstvelden te reguleren en stond de bouw toe van “pile da riso”, rijstpellerijen waarin de padie door middel van hydraulisch aangedreven systemen van de bolster werd ontdaan. De Veronese rijst, die al een naam had opgebouwd, werd bijna uitsluitend verkocht op de Rialtomarkt in Venetië en werd al spoedig de belangrijkste pijler van de regionale economie.

Er is een enorme hoeveelheid grafische en cartografische documentatie bewaard gebleven, waaruit ook de omvang en het economische en sociale belang van de rijstbouw in Verona in de zeventiende en achttiende eeuw naar voren komen.

In de streek rond Verona spelen de producenten een belangrijke rol in de rijstbouw; zij hebben agronomische technieken voor vruchtwisseling, onkruidbestrijding en bemesting ingevoerd, waardoor een gezond kwaliteitsproduct kan worden verkregen, zelfs voordat het wordt verwerkt, en zij handhaven deze technieken.

Het pellen van de padie is even belangrijk. Dit gebeurt in de plaatselijke rijstmolens, die afstammen van de talrijke “pile da riso” die de streek in de zestiende eeuw telde en waarvan enkele exemplaren tot op de dag van vandaag in werking zijn.

In deze rijstpellerijen werd de rijst van de bolster ontdaan door middel van hydraulisch aangedreven stampers. Hoewel de rijst momenteel meestal met moderne machines wordt gepeld, gaan de criteria en kwaliteitsnormen die worden toegepast, terug op een eeuwenoude traditie.

Na het malen is de korrel uiterst geschikt om bij de bereiding van de typische Veronese rijstschotels te worden gebruikt.

Om punt 5 van het enig document aan te passen aan de bepalingen van bijlage I bij Verordening (EU) nr. 668/2014, zijn de volgende alinea's toegevoegd:

“De registratieaanvraag voor de BGA “Riso Nano Vialone Veronese” is gebaseerd op de kenmerken van het product”.

“Het pellen gebeurt in plaatselijke rijstmolens, die rechtstreeks afstammen van de talrijke “pile da riso” die de streek in de zestiende eeuw telde en waarvan enkele exemplaren tot op de dag van vandaag in werking zijn. In deze rijstpellerijen werd de rijst van de bolster ontdaan door middel van hydraulisch aangedreven stampers. Hoewel de rijst momenteel meestal met moderne machines wordt gepeld, gelden nog steeds dezelfde criteria en kwaliteitsnormen als vroeger. De rijst wordt nooit volledig gedopt en gebleekt; de korrel blijft gedeeltelijk bedekt door het zilvertvlies en is aldus uiterst geschikt om bij de bereiding van de typische Veronese rijstschotels te worden gebruikt.”

Controles

Artikel 8 — Controles — van het huidige productdossier

— De volgende zinnen zijn geschrapt:

- “Alle rijsttelers zijn verplicht om na het inzaaien een productieverslag in te dienen via de daarvoor bestemde formulieren die door het consortium ter beschikking worden gesteld, met vermelding van de voor elk ras met rijst beplante oppervlakte en de relevante kadastrale gegevens.
- Dit verslag moet uiterlijk op 31 mei van elk jaar bij het consortium binnen zijn, samen met een afschrift van de areaalaangifte die aan de Ente Nazionale Risi (nationaal rijstbureau) is voorgelegd.
- Evenzo moeten de producenten uiterlijk op 30 november van elk jaar, en in ieder geval voordat zij de rijst beginnen te verkopen, verslag uitbrengen van de producthoeveelheden van de verschillende partijen Vialone Nano-padie en verzoeken om bemonstering van de rijst. Ook hiervoor moeten zij de door het consortium verstrekte formulieren gebruiken.

De redenen van deze schrapping zijn als volgt: de eisen waaraan exploitanten moeten voldoen met betrekking tot de verslaglegging van de productie, worden vastgesteld door de controle instantie en gespecificeerd in het desbetreffende controleplan. De verslagen over de geproduceerde hoeveelheden moeten binnen de door de controle instantie vastgestelde termijn worden toegezonden en niet aan het consortium, dat geen enkele rol speelt bij de controle op de naleving van het productdossier. Bovendien worden alle voor de controleactiviteiten gebruikte formulieren ter beschikking gesteld door de controle instantie en niet door het consortium, waarvoor bij deze activiteiten geen rol is weggelegd.

- Het consortium moet de hopen padie op korte termijn bemonsteren, de nodige controles uitvoeren en toestemming verlenen voor het gebruik van de benaming.

De bemonstering valt onder de verantwoordelijkheid van de individuele exploitanten en niet van het consortium, dat geen enkele rol speelt bij de controle op de naleving van het productdossier.

- Het consortium moet alle verwerkte gegevens over de productie van “Riso Nano Vialone Veronese”-padie ter informatie naar de kamer van koophandel van Verona sturen.

Deze bepaling valt niet onder de door het consortium omschreven taken; de vermelding ervan in het productdossier is derhalve onjuist.

- Rijstmolens moeten aan alle richtsnoeren van het Consortium tot bescherming van de BGA “Riso Nano Vialone Veronese” voldoen, zich aan de controles van dit consortium onderwerpen en de registers van het nationaal rijstbureau ter beschikking ervan stellen.

Bepalingen betreffende de verplichtingen van exploitanten om toe te zien op de naleving van de richtsnoeren van het consortium zijn niet relevant voor de inhoud van het productdossier; het wordt daarom passend geacht de zin te schrappen. De verplichtingen ten aanzien van de controle instantie worden op een andere plaats beschreven, namelijk in artikel 7 van het productdossier.

- Overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 ziet het ministerie van Landbouw, Voedselvoorziening en Bosbouw toe op de uitvoering van dit productdossier. Het kan daarbij gebruikmaken van de diensten van het consortium met het oog op de controle van de productie van en de handel in “Riso Nano Vialone Veronese”.

Deze alinea is achterhaald door de huidige wetgeving inzake controles, waarbij de controle instanties worden belast met de controle van de naleving van het productdossier.

- De gegevens van de met de controle van de naleving van het productdossier belaste controle instantie zijn vermeld in artikel 7 van het productdossier.”

Etikettering

Artikel 8 — Etikettering — voorheen artikel 7 van het huidige productdossier

— De volgende zin wordt geschrapt:

„Het is verboden om geografische referenties of geografische of topografische aanduidingen te gebruiken die verwijzen naar gemeenten, delen van gemeenten of geografische gebieden binnen het in artikel 3 bedoelde productiegebied.

Het verbod op het gebruik van aanvullende geografische of topografische referenties is opgeheven zodat producenten voortaan geografische referenties in het productiegebied van de BGA “Riso Nano Vialone Veronese” kunnen opnemen.

— De volgende zin:

“Het gebruik van namen, namen van ondernemingen en particuliere merken is evenwel toegestaan, mits zij niet in lovende bewoordingen zijn gesteld en de koper niet kunnen misleiden ten aanzien van geografische benamingen.”

is gewijzigd in:

“Het gebruik van namen, namen van ondernemingen en particuliere merken is toegestaan, mits zij niet uitdrukkelijk in lovende bewoordingen zijn gesteld en de koper niet kunnen misleiden, evenals het gebruik van regionale en overheidsmerken die aan de EU-voorschriften voldoen.”

Er is voorzien in de opname van regionale en overheidsmerken die voldoen aan de EU-voorschriften voor de etikettering van de “Riso Nano Vialone Veronese”, zodat de consument meer informatie kan worden gegeven over de plaatsen waar de benaming wordt geproduceerd.

— De volgende zin:

“De in de handel te brengen verpakkingen moeten 0,5 kg, 1 kg, 2 kg of 5 kg “Riso Nano Vialone Veronese” bevatten en moeten zijn gemaakt van een materiaal dat volgens de huidige wetgeving is toegestaan.”

is gewijzigd in:

“De “Riso Nano Vialone Veronese” wordt in de handel gebracht in verpakkingen die volgens de huidige wetgeving zijn toegestaan.”

De zin is geherformuleerd en de vermelding van het gewicht van de verpakkingen is geschrapt, zodat verpakkers kunnen inspelen op wat de markt vraagt.

— De volgende zin:

“De beschermde geografische aanduiding “Riso Nano Vialone Veronese” moet in afzonderlijke, onuitwisbare letters op de verpakking worden aangebracht in een kleur die sterk contrasteert met de achtergrondkleur, en op zodanige wijze dat deze duidelijk kan worden onderscheiden van alle andere informatie op de verpakking.”

als volgt gewijzigd:

“Het logo van de BGA “Riso Nano Vialone Veronese” en het logo van de Europese Unie moeten op elke verpakking worden aangebracht. Het BGA-logo moet eruitzien zoals hieronder aangegeven, in Times New Roman met een verticale compressie van 62 %.”

Het logo ziet er als volgt uit:



Omwille van de duidelijkheid van het productdossier en om het product voor de consument herkenbaarder te maken, wordt met deze wijziging het “Riso Nano Vialone Veronese” -logo ingevoerd en gereguleerd door het lettertype te specificeren dat voor de naam van de BGA moet worden gebruikt.

— De volgende zin wordt geschrapt:

“De pakjes rijst moeten worden genummerd volgens de instructies van het Consortium tot bescherming van de BGA “Riso Nano Vialone Veronese”.”

De eis dat de pakjes genummerd moeten worden, is geschrapt, aangezien de huidige wetgeving al waarborgt dat alle producten traceerbaar zijn. De nummering van de pakjes was een extra bureaucratische stap die door de producenten moest worden uitgevoerd.

Verpakking

Punt 4.8 van de samenvatting:

— De zin:

“De rijst wordt verpakt in papieren pakjes met daarop het etiket van de rijstfabrikant en het logo van de beschermde geografische aanduiding.”

is geschrapt. Deze wijziging is bedoeld ter correctie van een inconsistentie met het productdossier, waarin het verpakkingsmateriaal van de rijst niet wordt gespecificeerd. Het punt is in overeenstemming gebracht met het productdossier.

— De zin:

“Het logo bestaat uit een afbeelding van Cangrande della Scala die op een schimmel is gezeten en uit een gele rijstpluim op een zwarte achtergrond; onderaan staat het wapen van Verona, met zijn rode trap op een gele achtergrond.”

is geschrapt omdat deze niet in overeenstemming was met de kenmerken van het in bovenstaande wijziging vermelde logo. Daarom is punt 3.6 van het bij deze aanvraag gevoegde enig document in overeenstemming gebracht met de inhoud van het productdossier.

Redactionele wijzigingen

— “Artikel 2 — Rijstras”

is gewijzigd in:

“Artikel 2 — Kenmerken van het product”

De titel van het artikel is gewijzigd en het hele artikel is geherformuleerd, waarbij de informatie uit artikel 6 van het productdossier (Kenmerken met betrekking tot consumptie) naar artikel 2 is verplaatst.

— “Artikel 4 — Teelt- en droogkenmerken” en “Artikel 5 — Rijstpelmethoden” van het productdossier zijn samengevoegd tot een enkel artikel: “Artikel 5 — Productiemethode”.

ENIG DOCUMENT

“RISO NANO VIALONE VERONESE”

EU-nr.: PGI-IT-01529-AM03 – 22 juni 2018

BOB () BGA (X)

1. **Naam/namen**

“Riso Nano Vialone Veronese”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie: 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De BGA “Riso Nano Vialone Veronese” mag uitsluitend worden verkregen uit padie van de variëteit Vialone Nano.

Wanneer “Riso Nano Vialone Veronese” in de handel wordt gebracht, moet de rijst worden ingedeeld in een van de volgende productcategorieën:

- halfwit of halfbruin: verkregen door pellen, waarbij het embryo (de kiem) en het zilvervlies gedeeltelijk worden verwijderd;
- wit: verkregen door pellen, waarbij het zilvervlies volledig wordt verwijderd.
“Riso Nano Vialone Veronese” heeft de volgende kenmerken:
 - lengte: 5,4 à 5,8 mm;
 - breedte: 3,2 à 3,5 mm;
 - dikte: 2,0 mm à 2,2 mm;
 - verhouding lengte/breedte: 1,6 à 1,8;
 - binnenkern: lang;
 - strepen: geen.

Bovendien mag het percentage rasonzuiverheden van de rijst niet meer bedragen dan 3 %.

Naast de bovengenoemde eigenschappen moet “Riso Nano Vialone Veronese” aan de volgende fysische en chemische kenmerken voldoen:

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| — amylose: | niet < 21 % droge stof; |
| — gelatineertijd: | 15 à 20 minuten; |
| — consistentie-index: | niet < 0,85 kg/cm ² ; |
| — kleefindex: | niet > 2,5 g/cm. |

De bovenstaande kenmerken zijn vastgesteld op basis van rijst die klaar is om in de handel te worden gebracht.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De teelt en verwerking van “Riso Nano Vialone Veronese” (doppen, een zekere mate van bleken en secundaire verwerking) moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De rijst moet binnen het afgebakende geografische gebied worden verpakt om de vorming van microlaesies bij de witte rijstkorrels als gevolg van wisselingen in de vochtigheid te voorkomen en vanwege de mechanische belasting waaraan de witte rijst zou worden blootgesteld. Als de rijst beschadigd is, verslechtert de kwaliteit wanneer het product wordt gekookt, en wordt de kooktijd verminderd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het logo van de BGA “Riso Nano Vialone Veronese” en het logo van de Europese Unie moeten op elke verpakking worden aangebracht.

Het logo ziet er als volgt uit:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied in het zuiden van de provincie Verona: de gemeenten: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio en Povegliano Veronese.

5. **Verband met het geografische gebied**

De registratieaanvraag voor de BGA "Riso Nano Vialone Veronese" is gebaseerd op de kenmerken van het product.

Het afgebakende gebied heeft een constant klimaat dat zeer geschikt is voor de productie van "Riso Vialone Nano Veronese". Het voor die regio typische zuivere en zoete bronwater speelt eveneens een rol bij deze rijstbouw. De rijstbouw wordt er ook afgewisseld met andere teelten, waardoor het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en kunstmeststoffen aanzienlijk wordt beperkt.

De bodem in het gebied rond Verona onderscheidt zich van andere rijstbouwgebieden door:

- de zuurheidsgraad (pH) van de grond die steeds alkalisch is;
- het bronwater dat uit kalkrotsen komt en bijgevolg ook alkalisch is;
- de vanouds overgeleverde rijstbouwtraditie.

De rijst wordt gepeld in de plaatselijke rijstpellerijen die de rechtstreekse opvolgers zijn van de "pile da riso" (rijstmolens) die in de loop van de zestiende eeuw overal in de streek uit de grond rezen. Enkele exemplaren ervan zijn tot op de dag van vandaag in werking. In deze rijstpellerijen werd de rijst van de bolster ontdaan door middel van hydraulisch aangedreven stampers. Hoewel de rijst momenteel meestal met moderne machines wordt gepeld, gelden nog steeds dezelfde criteria en kwaliteitsnormen als vroeger. De rijst wordt nooit volledig gedopt en gebleekt; de korrel blijft gedeeltelijk bedekt door het zilvertvlies en is aldus uiterst geschikt om bij de bereiding van de typische Veronese rijstschotels te worden gebruikt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

Het ministerie heeft de nationale bezwaarprocedure in gang gezet met de publicatie van het voorstel voor de erkenning van "Riso Vialone Nano Veronese" als beschermde geografische aanduiding in het Italiaanse staatsblad (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana), nr. 108 van 11 mei 2018.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door de startpagina van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op "Qualità" (rechtsboven in het scherm), vervolgens op "Prodotti DOP, IGP e STG" (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

