

Publicatieblad van de Europese Unie

C 61



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

64e jaargang

22 februari 2021

Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2021/C 61/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV Informatie

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

Europese Commissie

2021/C 61/05	Wisselkoersen van de euro — 19 februari 2021	5
--------------	--	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

V *Bekendmakingen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2021/C 61/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2021/C 61/07	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van het 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	8
2021/C 61/08	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	18
2021/C 61/09	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	23
2021/C 61/10	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam 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	27

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2021/C 61/01)

Op 15 februari 2021 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32021M10130. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2021/C 61/02)

Op 30 juni 2020 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32020M9676. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie
(Zaak M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Voor de EER relevante tekst)

(2021/C 61/03)

Op 17 februari 2021 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32021M10136. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie
(Zaak M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(Voor de EER relevante tekst)

(2021/C 61/04)

Op 31 juli 2020 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), in samenhang met artikel 6, lid 2 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32020M9779. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

19 februari 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,2139	CAD	Canadese dollar	1,5307
JPY	Japane yen	127,81	HKD	Hongkongse dollar	9,4121
DKK	Deense kroon	7,4368	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6642
GBP	Pond sterling	0,86508	SGD	Singaporese dollar	1,6059
SEK	Zweedse kroon	10,0330	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 339,59
CHF	Zwitserse frank	1,0851	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	17,7391
ISK	IJslandse kroon	155,60	CNY	Chinese yuan renminbi	7,8318
NOK	Noorse kroon	10,2095	HRK	Kroatische kuna	7,5780
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	17 094,81
CZK	Tsjechische koruna	25,849	MYR	Maleisische ringgit	4,9048
HUF	Hongaarse forint	358,50	PHP	Filipijnse peso	58,846
PLN	Poolse zloty	4,4830	RUB	Russische roebel	89,6089
RON	Roemeense leu	4,8758	THB	Thaise baht	36,386
TRY	Turkse lira	8,4470	BRL	Braziliaanse real	6,5633
AUD	Australische dollar	1,5445	MXN	Mexicaanse peso	24,7094
			INR	Indiase roepie	88,0145

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

V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.10190 — OTTP/KKR/Caruna Group)

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2021/C 61/06)

1. Op 15 februari 2021 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board ("OTTP", Canada);
- KKR & Co. Inc. ("KKR", Verenigde Staten);
- Caruna Group (Finland).

OTTP en KKR verkrijgen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, punt b), van de concentratieverordening over het geheel van Caruna Group.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- OTTP: beheerder van pensioenuitkeringen en belegger van activa van pensioenplannen van leerkrachten in de Canadese provincie Ontario;
- KKR: wereldwijde beleggingsonderneming die meerdere alternatieve activaklassen beheert, waaronder private equity, energie, infrastructuur, vastgoed en krediet;
- Caruna Group: exploitant van een elektriciteitsdistributienetwerk voor ongeveer 700 000 klanten in Zuid-, Zuidwest- en West-Finland, alsook in de stad Joensuu, de subregio van Koillismaa en Satakunta.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 ("de concentratieverordening").

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van het 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

(2021/C 61/07)

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

“ASTI”

PDO-IT-A1396-AM05

Datum van de mededeling: 4.12.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Druivenrassen

In plaats van uitsluitend het druivenras moscato te gebruiken, mag nu ook eventueel 3 % andere aromatische witte druivensoorten worden gebruikt die geschikt zijn voor de teelt in de regio Piemonte. Aangezien de wijnen van de BOB in feite worden geproduceerd met raszuivere witte moscato, is de wijziging gering. De wijziging wordt echter met name gevraagd om te vermijden dat wijndomeinen non-conform zouden worden bevonden door de onbedoelde aanwezigheid van andere druivensoorten binnen het teeltgebied van de moscato bianco en door vervanging van niet-buikbare of dode planten, in het bijzonder in de oudste wijngaarden. Andere oorzaken kunnen van mechanische aard zijn, door een grotere verspreiding van de ziekten Esca en flavescence dorée, of kunnen soms samenhangen met het oude boerengebruik om in de wijngaarden andere variëteiten van witte druiven te planten, bestemd voor de bereiding van wijn voor eigen gebruik.

De wijziging betreft artikel 2 van het productdossier.

2. Wijnbouwnormen

Voor de typologie Asti Spumante metodo classico is een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 10,00 % vol in plaats van 11 % vol bepaald.

Na uitgebreide experimenten wordt het gepast geacht minder beperkende parameters te bepalen voor de productie van de Spumante metodo classico met het doel om de productie van versies met een lager suikergehalte te optimaliseren, zoals de pas dosé, de extra brut en de brut. Die wijziging wordt bovendien gekoppeld aan de wijzigingen betreffende de verhoging van druiven- en wijnopbrengsten van de Spumante metodo classico, waarvan de productieparameters worden geharmoniseerd met die van alle mousserende wijnen van de BOB, hetzij metodo classico, hetzij metodo Martinotti. Bovendien maken de doorgevoerde wijzigingen voor de producenten een beter beheer mogelijk van de vereisten die betrekking hebben op eenzelfde wijndomein.

De wijziging betreffende het natuurlijke alcoholgehalte van de druiven betreft artikel 4 van het productdossier en heeft geen betrekking op het enig document.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3. Maximumopbrengsten

De opbrengst aan druiven per hectare voor de wijnen Asti Spumante metodo classico is gewijzigd van 8 t/ha in 10 t/ha, en voor de deelgebieden in 9,5 t/ha. Bovendien bedraagt de wijnopbrengst van de druiven nu 75 % in plaats van 60 %. De verhoging van de opbrengsten werd aangepast rekening houdend met de reële mogelijkheden van de bestaande wijngaarden en met de opbrengsten die op het grondgebied werden behaald, op basis van de resultaten van de uitgevoerde experimenten, en met de vaststelling dat de opbrengst tot 10 ton geen nadelige invloed heeft op de kwaliteit en de eigenschappen van het product. Technisch gesproken is dit verzoek gerechtvaardigd, ook doordat een lage druivenproductie op het wijndomein een uitgesproken vroegere rijping en een onverwacht verlies van de zuurcomponent met zich meebrengt, die moeilijk te rijmen valt met de eisen voor de bereiding van Spumante metodo classico in de versies met een laag suikergehalte.

De wijziging betreft afdeling 5, onder b), (Maximumopbrengsten) van het enig document en houdt verband met de artikelen 4 en 5 van het productdossier van Asti en van de dossiers betreffende de deelgebieden Santa Vittoria d'Alba en Strevi.

4. Beschrijving van de wijnen

- a) Het bereik van de suikergehalten voor Spumanti en Spumanti metodo classico wordt verruimd; voortaan wordt ook voorzien in ook de versies pas dosé, brut en extra brut.
- b) Voor Spumante metodo classico wordt de grenswaarde afgeschaft die bepaald was voor het effectieve alcoholgehalte gelegen tussen "6 en 8 % vol" en wordt er een limiet van "niet lager dan 6 % vol" vastgesteld als gevolg van de invoering van de versies met een lager suikergehalte.
- c) In de dossiers van de deelgebieden Santa Vittoria d'Alba en Strevi worden de beschrijvingen van de wijnen Spumante en van de wijnen Spumante metodo classico ingevoegd.

De wijzigingen betreffen de organoleptische eigenschappen zoals bedoeld in artikel 6 van het productdossier van Asti en van het deelgebied Santa Vittoria d'Alba en in artikel 5 van het deelgebied Strevi en afdeling 4 (Beschrijving van de wijnen) van het enig document.

5. Productiegebied van de druif

De verwijzing naar de gemeente Camo in de provincie Cuneo wordt geschrapt omdat de gemeente administratief, krachtens de regionale wet, is samengevoegd met de gemeente Santo Stefano Belbo, die ook reeds deel uitmaakte van het productiegebied. Bovendien werd het, om meer duidelijkheid te scheppen, gepast geacht de precieze beschrijving van het afgebakende geografische gebied op te nemen in het enig document zoals beschreven in het productdossier.

Het gaat om een formele wijziging, die het afgebakende geografische gebied niet wijzigt.

De wijziging heeft betrekking op artikel 3 van het productdossier en op afdeling 6 (Afgbakend geografisch gebied) van het enig document.

6. Wijnbereidingsnormen

Artikel 5, lid 11, van het dossier wordt geschrapt: "Voor DOCG-wijnen zoals bedoeld in artikel 1 is het verboden om, gedeeltelijk of volledig, kunstmatig koolzuurgas toe te voegen, en voor de bewaring is het verboden antigistingsmiddelen toe te voegen, ook als dergelijke praktijken volgens de algemeen geldende gemeentelijke en nationale normen toegestaan."

Met de schrapping van het lid wordt er een – evenwel overbodig – verbod afgeschaft waarin de geldende voorschriften reeds voorzagen, en een beperking betreffende toegestane praktijken; toch verwijzen de producenten naar de regels van de geldende gemeentelijke en nationale wetgeving.

Artikel 5, lid 14 (voorheen lid 15) van het productdossier betreffende de bestemming van most (bedoeld als tussenproduct van de wijnbereiding) die gebruikt wordt bij de productie van de BOB-wijnen, wordt geherformuleerd; de producenten mogen nu zelf beslissen hoe de most moet worden verwerkt met het oog op een optimaal beheer van de productie. Het is dus toegestaan de most bedoeld voor DOCG "Moscato d'Asti" en "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" die als zodanig wordt opgeëist op het ogenblik van de jaarlijkse productieaangifte, te gebruiken voor de vervaardiging van de DOCG "Asti" of "Asti Spumante", en ook voor de typologie "Asti" of "Asti Spumante" metodo classico, die voorheen was uitgesloten, en wanneer de eigenschappen van de most die bestemd is voor "Asti" of "Asti Spumante", "Asti" of "Asti Spumante" metodo classico qua minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte overeenstemmen met de eigenschappen van de most bestemd voor moscato d'Asti, is bovendien ook de omgekeerde bewerking toegestaan.

De wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

7. Benaming en wijn-etikettering

De wijnen Spumante en Spumante metodo classico (Cat.6.VSQA) worden reeds op traditionele wijze geproduceerd in de gemeenten die de deelgebieden Santa Vittoria d'Alba en Strevi vormen, maar worden momenteel in de handel gebracht als BOB Asti. Men wil deze producties echter ook kunnen benoemen met de aanduiding van het desbetreffende deelgebied en de consument eveneens preciezer informeren over de oorsprong van deze wijnen.

Deze wijnen worden bovendien geproduceerd in deelgebieden waar meer beperkende parameters gelden, zoals lagere druivenopbrengsten per hectare (1 tot 1,5 t minder) en een hoger natuurlijk minimaal alcoholvolumegehalte van de druiven (1 tot 1,5 % vol meer) ten opzichte van dezelfde typologieën van de BOB die als basis dient.

De wijziging betreft artikelen 1 tot en met 7 van de productdossiers van de deelgebieden Santa Vittoria d'Alba en Strevi en houdt verband met afdelingen 4 (Beschrijving van de wijnen) en 5 (Maximumopbrengsten) van het enig document.

8. Afwijking van de productie in het afgebakende gebied en botteling in het gebied

In afdeling 9 (Overige voorwaarden) van het enig document worden de afwijkingen op de productie in het afgebakende geografische gebied en op de botteling in het afgebakende gebied ingevoegd.

Deze voorwaarden waren sinds de erkenning van de BOB Asti (in 1967) aanwezig in het productdossier en werden nadien bevestigd met de erkenning als DOCG en met de invoering van de deelgebieden. Door een fout bij de samenstelling waren ze echter niet ingevoegd in het enig document in 2011, toen de dossiers van alle reeds bestaande benamingen in het informaticasysteem van de Europese Commissie werden ingevoegd.

Het gaat dus om een formele wijziging, want het productdossier is ongewijzigd gebleven wat de voorwaarden in kwestie betreft.

De wijziging heeft betrekking op afdeling 9 van het enig document (Overige voorwaarden) en is niet van invloed op het productdossier.

9. Formele wijzigingen

Enkele verwijzingen naar de gegevens van de contactpersonen zijn geactualiseerd. De wijziging heeft betrekking op afdeling - Overige informatie -Gegevens contactpersonen, punten 1.2 van het enig document.

De leden van artikel 5 worden hernummerd na de schrapping van lid 11;

Artikel 7, lid 3, van het productdossier wordt geschrapt omdat het niet overeenkomt met het feit dat mousserende wijnen nu de naam van een deelgebied kunnen krijgen en omdat overige erin vermelde aspecten in de geldende wetgeving staan en dus overbodig waren.

In het dossier worden de verwijzingen naar de regelgeving geactualiseerd.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Asti

2. Type geografische aanduiding:

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijnen:

Asti of Asti Spumante inclusief aanduiding van de deelgebieden Santa Vittoria d'Alba en Strevi

Schuim: fijn, persistent.

Kleur: strogeel tot licht goudgeel.

Geur: karakteristiek, delicaat.

Smaak: karakteristiek, evenwichtig, van pas dosé tot zoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol, waarvan tenminste 6 % vol effectieve alcohol.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	6
Minimale totale zuurgraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Asti of Asti Spumante metodo classico (metodo tradizionale), ook met aanduiding van de deelgebieden Santa Vittoria d'Alba en Strevi

Schuim: fijn, persistent.

Kleur: strogeel tot licht goudgeel.

Geur: karakteristiek, uitgesproken, delicaat.

Smaak: karakteristiek, evenwichtig, van pas dosé tot zoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % vol, waarvan effectief niet minder dan 6,00 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	6
Minimale totale zuurgraad:	6 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	
Maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

Kleur: goudgeel.

Geur: fruitig, zeer intens, kenmerkend voor gedroogde druiven met kruidige toetsen.

Smaak: zoet, harmonieus, fluweelzacht met een vleugje moscato dat doet denken aan honingraat.

Minimaal totaal alcoholgehalte: 14 % vol, waarvan effectief ten minste 11 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 22 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimale totale zuurgraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximale gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Moscato d'Asti

Kleur: min of meer intens strogeel.

Geur: karakteristiek en met aroma van moscatodruif.

Smaak: zoet, aromatisch, karakteristiek, soms levendig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol, waarvan effectief tussen 4,5 % vol en 6,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimale totale zuurgraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	
Maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Moscato d'Asti deelgebied "Santa Vittoria d'Alba"

Kleur: strogeel met gouden weerkaatsingen.

Parfum: elegant, fijn, fris en persistent met florale toetsen.

Smaak: eerlijk, harmonieus, zoet, aromatisch, kenmerkend voor de moscatello, soms levendig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % vol, waarvan effectief tussen 4,5 % vol en 6,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

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

Moscato d'Asti deelgebied "Canelli"

Geur: Muskus, karakteristiek en met aroma van moscato.

Kleur: strogeel, min of meer intens geel tot goudgeel.

Smaak: zoet, aromatisch, karakteristiek, met aroma van moscato, soms levendig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % vol, waarvan effectief tussen 4,5 % vol en 6,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimale totale zuurgraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	
Maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Moscato d'Asti deelgebied "Strevi"

Kleur: strogeel, min of meer intens geel tot goudgeel.

Geur: karakteristiek en met aroma van moscato.

Smaak: zoet, aromatisch, karakteristiek, met aroma van moscato, soms levendig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol, waarvan effectief tussen 4,5 % vol en 6,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimale totale zuurgraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	
Maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Moscato d'Asti deelgebied "Santa Vittoria d'Alba" vendemmia tardiva

Kleur: schitterend goudgeel.

Parfum: samengesteld, fruitig, zeer intens, kenmerkend voor de gedroogde druif met kruidige toetsen; smaak: zoet, harmonieus, fluweelzacht met aroma's van de moscato die ook doet denken aan een honingraat.

Minimaal totaal alcoholgehalte: 15 % vol, waarvan ten minste 12 % vol effectief.

Minimaal suikervrij extract: 22 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	
Minimale totale zuurgraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	
Maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

5. WIJNBEREIDINGSPROCEDÉS

a. Specifieke oenologische praktijken

GEEN

b. Maximumopbrengsten:

Asti of Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kg druiven per hectare

Asti of Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)

10 000 kg druiven per hectare

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6 000 kg druiven per hectare

Moscato d'Asti deelgebieden Canelli en Strevi

9 500 kg druiven per hectare

Moscato d'Asti deelgebied Canelli met vermelding van wijngaard

8 500 kg druiven per hectare

Moscato d'Asti deelgebieden Strevi en Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg druiven per hectare

Moscato d'Asti deelgebied Santa Vittoria d'Alba vendemmia tardiva

5 000 kg druiven per hectare

Asti Spumante en Asti Spumante metodo classico deelgebieden Santa Vittoria d'Alba en Strevi

9 500 kg druiven per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

Het productiegebied van de druif bestemd voor de productie van wijnen met gecontroleerde en gewaarborgde oorsprongsbenaming "Asti" is als volgt afgebakend:

In de provincie Alessandria, het volledige grondgebied van de gemeenten:

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

In de provincie Asti, het volledige grondgebied van de gemeenten: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea en San Giorgio Scarampi.

In de provincie Cuneo, het volledige grondgebied van de gemeenten: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto en de gehuchten Como en San Rocco Senodelvio van de gemeente Alba.

— Voor het deelgebied Canelli in de provincie Asti: het volledige grondgebied van de gemeenten Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, en het gedeelte van het grondgebied gelegen op de linkeroever van de rivier Bormida van de gemeente Loazzolo en di Bubbio.

Provincie Cuneo: het volledige grondgebied van de gemeenten Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella en de deelgemeenten Como en San Rocco Senodelvio van de gemeente Alba

— Voor het deelgebied Santa Vittoria d'Alba: de gemeente Santa Vittoria d'Alba in de provincie Cuneo.

— Voor het deelgebied Strevi in de provincie Alessandria: het volledige grondgebied van de gemeenten Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo en Visone.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Moscato bianco B. — moscato reale.

8. Beschrijving van het/de verband(en)

"DOCG ASTI"

De wijnen Asti en Moscato d'Asti worden raszuiver en uitsluitend met de druivensoort moscato bianco geproduceerd, die een karakteristiek en uitstekend palet aan aroma's bezit. De bijzondere kenmerken die deze soort aan de geproduceerde wijnen geeft, in de verschillende versies, hetzij spumante, hetzij vendemmia tardiva, houden nauw verband met de vakkundige bewerking van de wijngaard door de wijnbouwer en met de — ook innovatieve — wijnbereidingstechnieken die de laatste decennia hebben geleid tot een productie van wijnen op basis van moscato met laag suikergehalte, in zowel de mousserende als de niet-mousserende versie.

Door de bijzondere morfologie en chemische samenstelling van het grondgebied, de klimaatomstandigheden en de knowhow en tradities op het gebied van wijnbereiding kon de afgelopen jaren de druivensoort worden "geselecteerd" die het best past bij de omgeving: de moscato bianco.

In de 18e eeuw werd er, in een reeks artikelen die in Lausanne verschenen over wijnen en wijndomeinen over heel de wereld, voortaan specifiek gesproken over een witte muskaatdruif (de moscato bianco) uit Piemonte, die zeer in de smaak viel. Op het einde van de 18e eeuw wees de prestigieuze Società di Agricoltura di Torino de moscato aan als een van de Piemontese druivensoorten waaruit de meest geprezen wijnen konden worden geproduceerd. Vanaf de 19e eeuw begon Piemonte zich ten opzichte van de andere Italiaanse regio's duidelijk te profileren door de uitgebreide teelt van de moscato bianco. Op het einde van de 19e eeuw werd immers begonnen met een aanzienlijke productie van mousserende wijn met hergisting op fles. De druif die daarvoor werd gebruikt, was de moscato. In 1895, met de perfectionering van de metodo Martinotti, die in Piemonte was uitgevonden, werd de moscato voortaan hoofdzakelijk gebruikt voor de productie van mousserende wijn. Er werd reeds gesproken over de aanzienlijke vraag uit het buitenland naar deze witte, geparfumeerde en mousserende wijn, die in de handel bekend stond onder de namen Moscato d'Asti of Moscato di Canelli. Met de bevestiging van dit type wijnbereiding onderscheidde Piemonte zich resoluut van de andere regio's waar de moscato (zij het veel beperkter) verspreid was. Buiten Piemonte werd het merendeel van de geproduceerde moscato's in feite toegeschreven aan de klasse van luxewijnen, de "likeurwijnen". Alleen in Piemonte, op de grondgebieden van Asti, Alessandria en Cuneo werd de moscato gebruikt om een mousserende wijn te maken. Tijdens diezelfde periode werden de eerste ervaringen opgedaan met producties van droge mousserende wijn op basis van de moscato (Asti Champagne uit het begin van de twintigste eeuw). Commercieel gezien waren deze wijnen echter geen succes; met de beperkte kennis die men in die tijd van wijnbereiding had, slaagde men er immers niet in de bittere smaak die werd veroorzaakt door de terpenen van een volledig gefermenteerde moscatowijn, te verzachten. Anderzijds ontstond er door de toevoeging van suikers voor de hergisting op fles, die de bittere smaak verzachtte, een druk waartegen de gebruikte flessen niet bestand waren. De regionale sector van de Asti DOCG bleef overigens verder werken aan de typologie "secco", in zowel de mousserende versie als de versie "tappo raso". In de jaren 80 van de vorige eeuw verschenen de eerste publicaties over experimenten van Piemontese onderzoeksinstituten rond de chemische en aromatische eigenschappen van droge wijnen die worden vervaardigd met moscato bianco en naar de evolutie van de terpenensamenstellingen van de moscatodruiven teneinde de productietechnologie te optimaliseren. In die jaren ontstond het concept van oenologie volgens variëteit, m.a.w. van een steeds verfijnder technologische benadering die leidde tot het versterken van de eigenschappen van de druiven en in de uiteindelijke kwaliteit van de wijn. In het specifieke geval van de moscato werd het door de technische evolutie mogelijk een langere gisting te laten plaatsvinden, waardoor de bittere toetsen die de commerciële initiatieven van het begin van de 20e eeuw hadden gefnuikt, konden worden beperkt. Vervolgens werd de ontwikkeling van de kennis doorgegeven aan de landbouwbedrijven, die de afgelopen decennia zijn gestart met een productie van wijnen op basis van moscato met een laag suikergehalte, zowel in de mousserende als de niet-mousserende versie.

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

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Juridisch referentiekader:

In nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

In de aanduiding en presentatie van de wijnen met gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming "Asti" of "Asti Spumante" mogende vermeldingen van de suikergehalten niet op diezelfde regel van de benaming staan; bovendien moeten deze vermeldingen een ander lettertype hebben en met afmetingen die niet groter zijn dan van het lettertype gebruikt voor de benaming

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

In nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De bereiding van wijnen met gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming "Asti" (met inbegrip van het droogprocedé van de druiven voor de typologie vendemmia tardiva en het productieprocedé van mousserende wijn) kan, behalve binnen het productiegebied van de druiven, ook worden uitgevoerd op het volledige administratieve grondgebied van de provincies Alessandria, Asti, Cuneo en in de deelgemeente Pessione van de gemeente Chieri (TO), die grenst aan het productiegebied.

Botteling in het afgebakende gebied

Rechtskader:

In nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het bottelen van wijnen met gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming "Asti" moet worden uitgevoerd binnen het productiegebied. Overeenkomstig artikel 4 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 moet de botteling plaatsvinden in bovengenoemd afgebakend geografisch gebied om de kwaliteit en de reputatie veilig te stellen, de oorsprong te waarborgen en de doeltreffendheid van de controles te verzekeren.

Link naar het productdossier

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

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

(2021/C 61/08)

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

“GRECO DI TUFO”

PDO-IT-A0236-AM02

Datum van mededeling: 13.11.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Herziening van de lijst van typen — Toevoeging van de typen “Riserva”

De typen “Greco di Tufo Riserva” en “Greco di Tufo Spumante Riserva” zijn toegevoegd en de lijst van toegestane typen wijn is dienovereenkomstig gewijzigd.

Deze wijziging vloeit voort uit de noodzaak om de BOB “Greco di Tufo” te promoten. Op deze manier wordt het bewaarpotentieel van de wijnen benadrukt en wordt rekening gehouden met de lokale gewoonte om de wijn pas op de markt te brengen na verscheidene jaren van rijping.

Daarnaast is overeenkomstig de geldende wetgeving het bijvoeglijk naamwoord “bianco” (wit) dat op de naam “Greco di Tufo” volgde, geschrapt.

De wijziging betreft de artikelen 1 en 6 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

2. Invoering van de mogelijkheid om over te gaan tot noodirrigatie

Gezien de klimaatverandering die al gaande is, en de steeds toenemende water- en hittestress die de planten ondervinden, wordt deze mogelijkheid toegestaan om een normale groei te waarborgen.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. Invoering van de typen “Riserva” en hun respectieve rijpingsperiodes

Om “Greco di Tufo” en “Greco di Tufo Spumante” met de aanduiding “Riserva” te onderscheiden, wordt het passend geacht de minimale rijpingsperiodes en de begindata ervan te specificeren.

De wijziging betreft het artikel 5 van het productdossier en punt 5.a van het enig document.

4. Beschrijving van de wijnen met de BOB “Greco di Tufo”, met inbegrip van “Riserva”-typen — Actualisering van de analytische en organoleptische kenmerken

Het bijvoeglijk naamwoord “bianco” dat op de naam “Greco di Tufo” volgde, is geschrapt.

Met de wijziging wordt de formulering in overeenstemming gebracht met de productnaam.

Dankzij de invoering van de typen “Greco di Tufo Riserva” en “Greco di Tufo Spumante Riserva” wordt nu verwezen naar de chemische, fysische en organoleptische eigenschappen van de afgewerkte wijnen. De gegevens en beschrijvingen hebben betrekking op een product van hoge kwaliteit met een middellange tot lange rijping in de wijnkelder.

In de beschrijving van de smaak van “Greco di Tufo Spumante” is het maximumrestsuikergehalte uitgebreid van “brut” tot “extra dry”.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

De wijziging wordt noodzakelijk geacht om tegemoet te komen aan de groeiende vraag van de consument naar dergelijke producten.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

5. Verband met het geografische gebied — Formele wijziging van het productdossier

De formuleringen in het productdossier en het enig document zijn gewijzigd en met elkaar in overeenstemming gebracht.

Deze formele wijziging doet niets af aan het verband als bedoeld in artikel 93, lid 1, onder a), i), van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

De wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en punt 8 van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Greco di Tufo

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

4. Mousserende wijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

“Greco di Tufo”

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: aangenaam, intens, elegant, karakteristiek.

Smaak: fris, droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 16 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

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

“Greco di Tufo Riserva”

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: aangenaam, intens, elegant, karakteristiek.

Smaak: fris, droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 17 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

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

“Greco di Tufo Spumante”

Schuim: fijn en aanhoudend.

Kleur: strogeel, min of meer intens, met lichtgroene of gouden accenten.

Geur: karakteristiek, aangenaam, met een vleugje gist.

Smaak: volle, elegante en harmonieuze smaak, van “extra brut” tot “extra dry”.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 15 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	6 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Greco di Tufo Spumante Riserva”

Schuim: fijn en aanhoudend.

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: karakteristiek, aangenaam, met een vleugje gist.

Smaak: volle, elegante en harmonieuze smaak, van “extra brut” tot “extra dry”.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 16 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	6 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Wijnbereidingsprocedés

a. Specifieke oenologische procedés

“Greco di Tufo Riserva” — Minimale rijpingsperiode

Specifiek oenologisch procedé

Voor het type “Greco di Tufo Riserva” duurt de rijpingsperiode ten minste 12 maanden, te rekenen vanaf 1 november van het oogstjaar.

“Greco di Tufo Spumante Riserva” — Productie

Specifiek oenologisch procedé

“Greco di Tufo Spumante”-wijnen, inclusief wijnen met de aanduiding “Riserva”, worden uitsluitend geproduceerd volgens de klassieke methode van tweede gisting in de fles.

De productie van het type “Greco di Tufo Spumante” omvat een rijpingsperiode op de wijnmoer in de fles van ten minste 18 maanden, te rekenen vanaf de datum van de tirage (het begin van de tweede gisting). In het geval van “Greco di Tufo Spumante Riserva” duurt de rijping op de wijnmoer in de fles ten minste 36 maanden, te rekenen vanaf de datum van de tirage.

b. Maximumopbrengsten

“Greco di Tufo” — Alle typen

10 000 kg druiven per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

Het productiegebied van de druiven waarmee DOCG “Greco di Tufo” wordt bereid, omvat het hele administratieve grondgebied van de volgende gemeenten in de provincie Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petraro Irpino, Santa Paolina en Torrioni.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Greco (B)

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

“Greco di Tufo” BOB — Niet-mousserende en mousserende wijn

Natuurlijke factoren

De BOB “Greco di Tufo” wordt geproduceerd in een heuvelachtig gebied dat doorkruist wordt door de rivier de Sabato. Het terrein wordt gekenmerkt door steile hellingen met klei- en kalkbodems van vulkanische oorsprong en een mineraalrijke ondergrond.

Het grillige reliëf van het productiegebied en de overwegend zuidoostelijke/zuidwestelijke oriëntatie van de wijngaarden, op locaties die uitzonderlijk goed geschikt zijn voor de teelt van wijnstokken, zorgen samen voor een omgeving die de plant de ideale groeiomstandigheden biedt in termen van voldoende ventilatie en licht.

De heuvelachtige delen van het productiegebied worden gekenmerkt door microklimaten met significante temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Die dragen bij aan het behoud van de natuurlijke zuurgraad van de druiven tijdens het rijpen.

Historische en menselijke factoren

De wijnbouw in het gebied kent een lange geschiedenis: hij begon bij de plaatselijke bevolking en werd na de komst van de Myceense (Griekse) kolonisten voortgezet. Ook de aanwezigheid van de rivier de Sabato die door het heuvelachtige gebied stroomt, speelt een rol. De rivier ontleent haar naam aan de Sabijnen, afgeleid van de namen Sabus of Sabatini, een Samnitische volkstam die zich in het stroomgebied van de Sabatus vestigde. Het gebied groeide uit tot een centrum voor de ontwikkeling van de wijnbouw in de 19e eeuw dankzij de ontdekking van enorme zwavelafzettingen in de gemeente Tufo. De aanwezigheid en beschikbaarheid van zwavel bevorderde de teelt in heel Irpinia en leidde tot het gebruik van zwavel om de druiventrossen tegen uitwendige ziekteverwekkers te beschermen. Dat gebruik droeg in belangrijke mate bij aan de ontwikkeling van aanverwante industrieën in het hele gebied, tot 1983, het jaar waarin de activiteiten in de zwavelgroeven werden stopgezet.

Mede dankzij de oprichting van de *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia* (Koninklijke School voor Wijnbouw en Oenologie) in Avellino ontwikkelde het gebied zich tot een van de belangrijke Italiaanse centra van de wijnbouw, die de teelt van de grecodruif in de vallei van de Sabato bevorderde.

Als motor van de sociaal-economische vooruitgang zorgde de aanwezigheid van de wijnbouwschool ervoor dat de wijnindustrie van de provincie een voortrekkersrol kreeg in de productie en uitvoer van wijn in Italië.

Op academisch vlak is de technisch-economische waarde van “Greco di Tufo”-producten herhaaldelijk erkend in studies over druivenrassen en oenologie.

De hierboven beschreven natuurlijke en menselijke factoren, gecombineerd met de genetische kenmerken van de grecodruif, resulteren in kwaliteitswijnen, waaronder mousserende wijnen. Alle wijnen met de BOB “Greco di Tufo” worden dan ook gekenmerkt door frisheid, volheid en complexiteit. Omdat ze geschikt zijn om te laten rijpen, wordt ook een versie met de aanduiding “Riserva” geproduceerd.

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

“Greco di Tufo” en “Greco di Tufo Spumante” BOB

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

“Greco di Tufo”-wijnen worden voor consumptie aangeboden in flessen of andere recipiënten van glas met een inhoud van maximaal 5 liter. Met uitzondering van wijnen van het type “Spumante” moeten zij worden afgesloten met dopkurken die zijn vervaardigd uit door de geldende wetgeving toegestane materialen. Voor recipiënten van 0,187 liter of minder is het gebruik van schroefdoppen toegestaan.

Link naar het productdossier

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

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

(2021/C 61/09)

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

“FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Datum van mededeling: 10 november 2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Herziening van de lijst van typen — Toevoeging van het type “Riserva”

Het type “Riserva” is toegevoegd en de lijst van toegestane typen wijn is dienovereenkomstig gewijzigd.

Deze wijziging vloeit voort uit de noodzaak om de BOB “Fiano di Avellino” te promoten. Op deze manier wordt het bewaarpotentieel van de wijnen benadrukt en wordt rekening gehouden met de lokale gewoonte om de wijn pas op de markt te brengen na verscheidene jaren van rijping.

Daarnaast is overeenkomstig de geldende wetgeving het bijvoeglijk naamwoord “bianco” (wit) dat op de naam “Fiano di Avellino” volgde, geschrapt.

De wijziging betreft de artikelen 1, 2 en 6 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

2. Invoering van de mogelijkheid om over te gaan tot noodirrigatie

Gezien de klimaatverandering die al gaande is, en de steeds toenemende water- en hittestress die de planten ondervinden, wordt deze mogelijkheid toegestaan om een normale groei te waarborgen.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. Invoering van het type “Riserva” en respectieve rijpingsperiode

Om Fiano di Avellino type Riserva te onderscheiden, wordt het passend geacht de minimale rijpingsperiodes en de begindata ervan te specificeren.

De wijziging betreft het artikel 5 van het productdossier en punt 5.a van het enig document.

4. Beschrijving van de wijnen met de BOB “Fiano di Avellino”, met inbegrip van “Riserva”-typen — Actualisering van de analytische en organoleptische kenmerken

Het bijvoeglijk naamwoord “bianco” dat op de naam “Fiano di Avellino” volgde, is geschrapt.

Met de wijziging wordt de formulering in overeenstemming gebracht met de productnaam.

In het deel over de kenmerken bij consumptie is de term “sec” toegevoegd aan de beschrijving van de smaak, omdat dit een kenmerk is van de wijnen die met deze BOB worden geproduceerd.

Dankzij de invoering van het nieuwe type “Fiano di Avellino Riserva” wordt nu verwezen naar de chemische, fysische en organoleptische eigenschappen van de afgewerkte wijnen. De gegevens en beschrijvingen hebben betrekking op een product van hoge kwaliteit met een middellange tot lange rijping in de wijnkelder.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. Verband met het geografische gebied — Formele wijziging van het productdossier

De formuleringen in het productdossier en het enig document zijn gewijzigd en met elkaar in overeenstemming gebracht.

Deze formele wijziging doet niets af aan het verband als bedoeld in artikel 93, lid 1, punt a), i), van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

De wijziging betreft artikel 8 van het productdossier en punt 8 van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Fiano di Avellino

2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

Fiano di Avellino

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: aangenaam, intens, elegant, karakteristiek.

Smaak: fris, droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 16 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

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

Fiano di Avellino Riserva

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: aangenaam, intens, elegant.

Smaak: fris, droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 17 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

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

5. Wijnbereidingsprocedés

a. *Specifieke oenologische procedés*

Fiano di Avellino Riserva — minimale rijpingsperiode

Specifiek oenologisch procedé

Voor het type Fiano di Avellino Riserva duurt de rijpingsperiode ten minste 12 maanden, te rekenen vanaf 1 november van het oogstjaar.

b. *Maximumopbrengsten*

Fiano di Avellino en Fiano di Avellino Riserva

10 000 kg druiven per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

Het productiegebied van de druiven waarmee de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming (DOCG) "Fiano di Avellino" wordt bereid, omvat het hele administratieve grondgebied van de volgende gemeenten in de provincie Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino en San Michele di Serino.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Fiano B.

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

"Fiano di Avellino BOB — Wijn"

Natuurlijke factoren

Het voor de DOCG Fiano di Avellino afgebakende gebied is gelegen tussen de valleien van de Calore en de Sabato, de hellingen van Monte Partenio en de heuvels rond de Laurovallei. Het landschap bestaat grotendeels uit uitgestrekte heuvelachtige terreinen, afgewisseld met berghellingen. Samen met de overwegend zuidoostelijke/zuidwestelijke oriëntatie van de wijngaarden, op locaties die uitzonderlijk goed geschikt zijn voor de teelt van wijnstokken, zorgt dit voor een omgeving die de plant de ideale groeiomstandigheden biedt in termen van voldoende ventilatie en licht.

Het gebied heeft een grote geologische variabiliteit, alleen al vanwege de aanzienlijke omvang van het gebied. Er komen klei- en kalkhoudende bodems met vulkanische elementen voor, en op andere locaties harde en compacte gesteenten of voornamelijk kleiverbindingen.

Historische en menselijke factoren

Het gebied kent een lange wijnbouwgeschiedenis, die samenhangt met de aanwezigheid van de rivier de Sabato die de het gebied kenmerkende heuvels doorkruist. De rivier ontleent haar naam aan de Sabijnen, afgeleid van de namen Sabus of Sabatini, een Samnitische volkstam die zich in het stroomgebied van de Sabatus vestigde.

Historische bronnen voeren de oorsprong van de term "Apiano" terug tot de wijn die geproduceerd werd in het landbouwgebied "Apia" — vandaag de gemeente Lapio — gelegen in de heuvels ten oosten van Avellino op een hoogte van 590 m boven de zeespiegel, en wijzen erop dat het woord "Apiano" mogelijk afgeleid is van "Api", gezien het gemak waarmee bijen rond de druiventrossen zwermen, aangetrokken door de zoetheid van de druiven.

Mede dankzij de oprichting van de Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (Koninklijke School voor Wijnbouw en Oenologie) in Avellino ontwikkelde het gebied zich tot een van de belangrijkste centra voor de wijnbouw, die de teelt van de fianodruif in de vallei van de Sabato bevorderde.

Als motor van de sociaal-economische vooruitgang zorgde de aanwezigheid van de wijnbouwschool ervoor dat de wijnindustrie van de provincie een voortrekkersrol kreeg in de productie en uitvoer van wijn in Italië.

Op wetenschappelijk vlak is de technisch-economische waarde van Fiano di Avellino-producten herhaaldelijk erkend in studies over druivenrassen en oenologie.

De BOB Fiano di Avellino vertegenwoordigt de topkwaliteit van de witte wijnen uit het zuiden van het land: ze worden gekenmerkt door frisheid, elegantie, een aangename mineraliteit. Omdat ze geschikt zijn om te laten rijpen, wordt ook een versie met de aanduiding Riserva geproduceerd.

De hierboven beschreven natuurlijke factoren dragen, samen met de diepgewortelde wijnbouwtraditie van dit gebied in de provincie Avellino, en de aanzienlijke en voortdurende technische en wetenschappelijke bijdragen, van grote invloed op de gewassen en de technologie, hebben bijgedragen aan de verbetering van de kwaliteit en de zichtbaarheid van de wijnen met de BOB Fiano di Avellino op de nationale en internationale markten.

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

Fiano di Avellino en Fiano di Avellino Riserva — BOB

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijnen met de BOB Fiano di Avellino worden voor consumptie aangeboden in flessen of andere recipiënten van glas met een inhoud van maximaal 5 liter en worden afgesloten met dopkurken die zijn vervaardigd uit door de geldende wetgeving toegestane materialen. Voor recipiënten van 0,187 liter of minder is het gebruik van schroefdoppen toegestaan.

Link naar het productdossier

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

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam 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

(2021/C 61/10)

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⁾ uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Cerise des coteaux du Ventoux”

EU-nr.: PGI-FR-02446 — 3.1.2019

BOB ()BGA (X)

1. Naam/namen

“Cerise des coteaux du Ventoux”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

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 “Cerise des coteaux du Ventoux” is een rode handkers afkomstig van variëteiten (cultivars) van de *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. of hybriden daarvan, die bestemd is om vers aan de consument te worden geleverd en die de volgende kenmerken heeft:

- een minimumgrootte van 24 mm. Per tray mag 5 % van de vruchten kleiner zijn dan 24 mm, maar geen enkele vrucht mag 22 mm of kleiner zijn;
- een optimale rijpheid, bepaald aan de hand van drie minimale en maximale kleurwaarden en een minimaal suikergehalte bij de oogst, die naargelang van de variëteit verschillend zijn;

Variëteiten	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Kleur (volgens de kleurcode van het CTIFL)	3-4	4-5	5-6
Minimaal suikergehalte	11,5° brix	12,5° brix	15° brix

- een homogene kleur in elke recipiënt met dezelfde variëteit.

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

—

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

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

De handelingen die in het geografische gebied moeten plaatsvinden, zijn de productie, de oogst, de kleursortering en de groottesortering.

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

De BGA-kersen worden verpakt in verpakkingen met een inhoud van maximaal 6 kg. Als de kersen in bakjes worden verpakt, mag het gewicht van een tray met bakjes hoger zijn, tot een maximum van 10 kg en met een maximaal gewicht per bakje van 3 kg.

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

Naast de verplichte vermeldingen die in de regelgeving betreffende de etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen zijn voorgeschreven, vermeldt het etiket ook de geregistreerde naam van het product en bevat het, in het hetzelfde gezichtsveld, het BGA-logo van de Europese Unie.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de “Cerise des coteaux du Ventoux” strekt zich uit over de uitlopers van de Mont Ventoux die oprijzen uit de vlakte van het Comtat Venaissin in het westen en het Luberon-massief in het zuiden in het departement Vaucluse. Het vertegenwoordigt het gebied dat daadwerkelijk wordt gebruikt voor de productie en de verwerking van de “Cerise des coteaux du Ventoux”.

Het geografische gebied strekt zich uit over de volgende gemeenten in het departement Vaucluse:

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

5. Verband met het geografische gebied

Het verband met het geografische gebied berust op de reputatie van de “Cerise des coteaux du Ventoux” en op een specifieke kwaliteit die vooral te danken is aan de klimaatomstandigheden en de knowhow in het gebied. De kersenbomen worden geteeld in een productiegebied waar de teelt van rode zogenoemde “tafelkersen” een eeuwenoude traditie is, die de reputatie van het product heeft gevestigd. De vruchten vertonen een optimaal rijpingse-venwicht dankzij de buitengewoon gunstige natuurlijke factoren van het geografisch gebied en zijn groot dankzij de knowhow bij het snoeien van de bomen.

In het productiegebied is de kersenteelt een eeuwenoude traditie. De eerste geschreven sporen van het belang ervan in dit gebied gaan terug tot de zeventiende eeuw. Destijds waren de kersen voornamelijk bestemd voor eigen consumptie. De bomen stonden in de eigen tuinen van de bewoners, maar ook verspreid te midden van de korenvelden en op hellingen. Het is een traditioneel teeltgebied van rode tafelfkersen.

Het geografische gebied van de “Cerise des coteaux du Ventoux” is een uitzonderlijke omgeving aan de voet van de Mont Ventoux en tegen de berghellingen van Vaucluse en de Luberon, op een hoogte die varieert tussen 50 en 600 meter. In de streek heerst een Middellandse Zeeklimaat dat wordt gekenmerkt door een groot aantal zonuren (2 760 uur per jaar) en de invloed van de mistral (een sterke noordenwind), die echter afzwakt naarmate hij het reliëf van de Mont Ventoux nadert. Een ander gunstig kenmerk is het temperatuurverschil tussen dag en nacht, dat verband houdt met de koude luchtmassa's die van de top van de Mont Ventoux (1 912 meter) afstromen.

In de loop der tijd heeft zich een specifieke knowhow ontwikkeld inzake de opzet van de boomgaard als zogeheten “verger piéton”, teneinde de teeltwerkzaamheden in de boomgaard (met name de snoei) en het plukken van de vruchten te vergemakkelijken. Deze boomgaarden worden allemaal elk jaar gesnoeid om een regelmatige productie te waarborgen, maar vooral om de productie van kersen van een mooie grootte te bevorderen.

De kersen worden uitsluitend met de hand geoogst door ervaren plukkers die zijn opgeleid in het gebruik van de kleurcode voor kersen van het Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). Door voor elke variëteit deze kleurcode aan te houden, selecteert de plukker vruchten met een optimale verhouding tussen suikers en zuren. De technici van het CTIFL hebben voor elke nieuwe of oude variëteit het verband vastgesteld tussen de kleur van de vruchten en de indices voor suikers en zuren. Zo hebben zij voor elke variëteit de kleur vastgesteld waarbij de verhouding tussen suikers en zuren van de vruchten optimaal is.

De kleur- en groottesortering vinden altijd bij voorkeur in het veld plaats, ook al heeft de komst van speciale kersensorteermachines aan het begin van de jaren 2000 de organisatie van het werk soms veranderd, waarbij het sorteerwerk naar binnen is verplaatst. Of de groottesortering nu met de hand of mechanisch plaatsvindt, de knowhow van de producenten is leidend om rekening te houden met de kwetsbaarheid van de vruchten en de kwaliteit ervan te behouden. Dankzij deze praktijken zijn de partijen die in de handel worden gebracht, zeer homogeen wat betreft grootte en kleur.

De boomgaarden bestaan uit kersenboomvariëteiten die zijn geselecteerd op hun vermogen om grote, stevige, glanzende en smaakvolle kersen voort te brengen. De bomen worden allemaal elk jaar gesnoeid om een regelmatige productie te waarborgen, maar vooral om ervoor te zorgen dat de vruchten de gewenste, aanzienlijke grootte bereiken.

De “Cerise des coteaux du Ventoux” heeft haar reputatie gevestigd dankzij haar grootte, maar ook dankzij het feit dat zij vanaf de eerste dagen van mei tot midden juli verkrijgbaar is. Dit seizoen van meer dan twee maanden is vooral te verklaren door de ligging van de boomgaarden op verschillende hoogten, zoals beschreven onder de natuurlijke factoren, maar ook door de planting van variëteiten die niet allemaal op hetzelfde moment rijp zijn.

De vele kersenmarkten die zijn opgekomen getuigen van het economische belang van de productie. De oudste is die van Tour d'Aigues, gehouden sinds 1902, waarna in de omliggende gemeenten ook markten zijn begonnen. Deze markten werden dagelijks gehouden, waarbij de expediteurs de kersen zonder veiling rechtstreeks bij de producenten kwamen kopen.

Toen de productie almaar toenam, hebben de gemeenten van de Ventoux zich aaneengesloten en in 1960 een markt opgericht in de gemeente Saint-Didier.

Vanaf de jaren 1960 zijn er drie “markten van nationaal belang” opgericht (Avignon, Chateaufort en Cavillon), alsmede het marktstation van Carpentras. Deze markten hebben gezorgd voor transparantie over vraag en aanbod en een betere kennis van de prijzen.

De “Cerise des coteaux du Ventoux” is een tafelkers die bestemd is om vers geleverd te worden. De kers wordt geoogst bij een optimale rijpheid waarbij naargelang van de variëteiten de minimale en maximale waarden van de kleurcode van het CTIFL en een minimaal suikergehalte in acht moeten worden genomen. Ze onderscheidt zich vooral door haar grootte van ten minste 24 mm. Dankzij de knowhow van de telers bij de kleur- en groottesortering is de inhoud van de verpakkingen homogeen in kleur en grootte.

De “Cerise des coteaux du Ventoux” is een product dat wordt gekenmerkt door zijn specifieke kwaliteiten, maar berust ook op de knowhow van de producenten en een historische reputatie.

De klimaatomstandigheden in het productiegebied zijn uitzonderlijk, met veel zon en een noordenwind (de mistral). Deze omstandigheden gaan “ziekten” tegen en bevorderen een vroege productie van vruchten op beschutte locaties, terwijl de productie juist later plaatsvindt naarmate de hoogte oploopt.

De geografische ligging wordt gekenmerkt door een flink temperatuurverschil tussen dag en nacht, dat gunstig is voor de productie van rijpe, kleurige en stevige vruchten. Deze geschiktheid voor de kersenteelt blijkt uit het belangrijke aandeel van de productie uit deze streek in de nationale productie.

Relevante teelttechnieken zoals de regelmatige snoei van de boomgaarden en de opzet als “verger piéton” zijn stuk voor stuk troeven die een regelmatige, homogene productie van vruchten met een optimale rijpheid en een aanzienlijke grootte mogelijk maken.

De beheersing van het proces van “kleur- en groottesortering” berust op ervaring die verband houdt met de historische knowhow van meerdere generaties van producenten. Deze waarborgt qua grootte én kleur van de vruchten een homogene presentatie van de partijen.

De kwetsbaarheid van de kers vraagt om een snelle kleur- en groottesortering (binnen 48 uur na het oogsten) en een verpakking in beperkte hoeveelheden om kneuzing van de vruchten te vermijden.

De communicatie-inspanningen van het syndicaat van producenten dragen al meer dan 25 jaar bij aan het vestigen van de reputatie van de “Cerise des coteaux du Ventoux”. Deze uitstekende reputatie van het product heeft ertoe geleid dat het werd gepresenteerd bij de opening van het Franse paviljoen op de universele wereldtentoonstelling in Milaan op 21 juni 2015, waar: “*de Cerise des coteaux du Ventoux* [een van de] *vruchten uit Frankrijk* [was die in het zonnetje werden gezet als] *producten van hoge kwaliteit*” (O & Q Hebdo, 21 juni 2015). De specifieke kenmerken van het product zijn naar voren gebracht in meerdere reportages van de Franse publieke omroep. In de reportage die op 4 juni 2019 werd uitgezonden in het journaal van 13 uur op France 2 en die bekeken kan worden op de website francetvinfo.fr, is het werk van de marktdeelnemers van de sector te zien bij een boomkwekerij ten noorden van Carpentras, waarbij wordt uitgelegd: “*Alleen de mooiste kersen worden verkocht (...) [en] de kersen worden met de hand gesorteerd op grootte (meer dan 24 mm) en op kleur.*” Ook in vaktijdschriften, zoals Rungis Actualités van mei 2019, worden deze voornaamste kenmerken van de “Cerise des coteaux du Ventoux” genoemd, te weten: “de rijpheid van de vruchten en hun grootte, die meer dan 24 mm moet bedragen, (...) [gepaard met] handmatige dan wel gemechaniseerde sorteermethoden”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

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

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



Bureau voor publicaties
van de Europese Unie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL