

Publicatieblad van de Europese Unie

C 288



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

64e jaargang

19 juli 2021

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2021/C 288/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) ⁽¹⁾	1
2021/C 288/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) ⁽¹⁾	2

IV Informatie

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

Europese Commissie

2021/C 288/03	Wisselkoersen van de euro — 16 juli 2021	3
---------------	--	---

V Bekendmakingen

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2021/C 288/04	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	4
---------------	---	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

2021/C 288/05	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	15
2021/C 288/06	Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad	20
2021/C 288/07	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	31

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.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2021/C 288/01)

Op 12 juli 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. 32021M10303. 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.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2021/C 288/02)

Op 13 juli 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. 32021M10250. 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⁾

16 juli 2021

(2021/C 288/03)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1802	CAD	Canadese dollar	1,4856
JPY	Japanse yen	130,03	HKD	Hongkongse dollar	9,1684
DKK	Deense kroon	7,4381	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6836
GBP	Pond sterling	0,85298	SGD	Singaporese dollar	1,5993
SEK	Zweedse kroon	10,2428	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 347,94
CHF	Zwitserse frank	1,0853	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	16,9840
ISK	IJslandse kroon	145,90	CNY	Chinese yuan renminbi	7,6373
NOK	Noorse kroon	10,3878	HRK	Kroatische kuna	7,4968
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	17 083,05
CZK	Tsjechische koruna	25,538	MYR	Maleisische ringgit	4,9681
HUF	Hongaarse forint	359,73	PHP	Filipijnse peso	59,364
PLN	Poolse zloty	4,5867	RUB	Russische roebel	87,5186
RON	Roemeense leu	4,9285	THB	Thaise baht	38,669
TRY	Turkse lira	10,0521	BRL	Braziliaanse real	6,0146
AUD	Australische dollar	1,5907	MXN	Mexicaanse peso	23,4589
			INR	Indiase roepie	88,0310

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

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

(2021/C 288/04)

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

MEDEDELING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING DIE GEVOLGEN HEEFT VOOR HET ENIG DOCUMENT

“Touraine”

PDO-FR-A0501-AM02

Datum van mededeling: 7 mei 2021

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Officiële geografische code

De informatie over de gemeenten van het geografische gebied en het gebied in de onmiddellijke nabijheid is bijgewerkt op basis van de officiële geografische code.

De gebiedsgrenzen zijn ongewijzigd gebleven.

De punten 6 en 9 van het enig document zijn gewijzigd.

2. Schraping van rosés met de vermelding “primeur”

De mogelijkheid om roséwijnen met de vermelding “primeur” te maken, is uit het productdossier geschrapt omdat deze wijnen niet meer worden geproduceerd. Het verband met de oorsprong is in die zin gewijzigd dat de vermelding van wijnen met de aanduiding “primeur” is geschrapt.

Ook het enig document is in die zin gewijzigd (in punt 8).

3. Druivenras

Bij de rode wijnen valt de cabernet franc niet meer in de categorie “voornaamste druivenras”, maar in de categorie “aanvullend druivenras”.

Bij de rode wijnen met de naam Chenonceaux valt de cabernet franc niet meer in de categorie “voornaamste druivenras”, maar in de categorie “aanvullend druivenras” en is het druivenras gamay geschrapt.

De in het bedrijf toe te passen percentages zijn als gevolg van deze wijzigingen aangepast. De in het bedrijf toe te passen percentages voor wijnen met de vermelding gamay zijn eveneens gewijzigd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. Afstand

De afstand tussen de wijnstokken in een rij is verlaagd naar 0,90 meter.

Punt 5 van het enig document is gewijzigd.

5. Snoei

De snoeiwijzen zijn vereenvoudigd en het productdossier vermeldt voortaan alleen dat ofwel kort ofwel lang moet worden gesnoeid zonder dat naar een bepaalde snoeimethode wordt verwezen.

Punt 5 van het enig document is gewijzigd.

6. Maximale oogst per perceel

De maximale oogst per perceel is voor rode, rosé-, witte en mousserende wijnen geharmoniseerd tot 11 000 kg/ha voor de benaming Touraine zonder aanvullende geografische benaming.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. Agromilieubepalingen

Er zijn twee agromilieubepalingen toegevoegd.

— Permanente bodemvegetatie rondom de percelen (wendakkers en ruimten tussen percelen die niet beplant of bebouwd zijn) is verplicht. Deze verplichting geldt niet in geval van herstel van de wendakkers dat met name het gevolg is van erosie of uitzonderlijke weersomstandigheden.

— Volledige chemische onkruidbestrijding is verboden op percelen die bestemd zijn voor de productie van wijnen met een aanvullende geografische benaming.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. Assemblage

De assemblageregels zijn herzien: de in het bedrijf toe te passen percentages zijn gewijzigd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. Houtskool voor oenologisch gebruik

Het verbod op het gebruik van houtskool voor oenologisch gebruik is geschrapt zodat het mogelijk wordt om de muffe grondsmak in door schimmelziekten aangetaste vaten te corrigeren.

Punt 5 van het enig document is gewijzigd.

10. Verband

Bij de naam "Chenonceaux" is onder het verband met de oorsprong "toetsen van rode vruchten" vervangen door "toetsen van zwarte vruchten".

Punt 8 van het enig document is gewijzigd.

11. Overgangsmaatregelen

De overgangsmaatregelen zijn uit het productdossier geschrapt. Deze zijn inmiddels verstreken.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

12. Aangifteverplichtingen

De datum van de aanspraakverklaring ("déclaration de revendication") is verschoven van 30 november naar 10 december.

Het enig document is niet gewijzigd

13. Intrekkingsverklaring

Er is een bepaling betreffende de intrekkingsverklaring toegevoegd:

"9. Intrekkingsverklaring

Marktdeelnemers die een wijn die in aanmerking komt voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming, onder een algemenere benaming in de handel brengen, melden dit ten minste vijftien dagen vóór de intrekking aan de belangenbehartigings- en beheersorganisatie ("organisme de défense et de gestion") en aan de erkende controleinstantie."

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

14. Verwijzing naar de controlestructuur

De formulering van de verwijzing naar de controlestructuur is herzien om die in overeenstemming te brengen met de andere productdossiers voor oorsprongsbenamingen. Deze wijziging is louter redactioneel.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam/namen

Touraine

2. Type geografische aanduiding

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

1. Analysenormen

KORTE BESCHRIJVING

Het gaat om stille witte, rode en roséwijnen en om mousserende witte en roséwijnen. De stille witte, rode en roséwijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10 %.

Elke partij wijn voldoet na verpakking aan de volgende analytische normen: — de witte en roséwijnen hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 4 gram per liter en een totaal zuurgehalte van meer dan 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur; — de rode wijnen hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 2 gram per liter. Voor de rode wijnen wordt de malolactische gisting afgerond. Het appelzuurgehalte bedraagt maximaal 0,3 gram per liter. — De witte en roséwijnen die zonder verrijking worden bereid en een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 12,5 % hebben, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van hoogstens 6 gram per liter. In dat geval ligt het totale zuurgehalte niet meer dan 1 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur, lager dan het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose).

Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet hoger zijn dan 12,5 % voor de witte, rode en roséwijnen en 13 % voor de mousserende witte en roséwijnen (bij verrijking van most).

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

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)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. *Zuurgraad*

KORTE BESCHRIJVING

Voor de stille witte en roséwijnen komen het gehalte aan vluchtige zuren en het totale gehalte aan zwaveldioxide overeen met de in de communautaire regelgeving vastgestelde gehalten. Voor de stille rode wijnen komen het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zuurgehalte en het totale gehalte aan zwaveldioxide overeen met de in de communautaire regelgeving vastgestelde gehalten.

Voor de mousserende witte en roséwijnen komen het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zuurgehalte, het totale zwaveldioxidegehalte en het kooldioxidegehalte overeen met de in de communautaire regelgeving vastgestelde gehalten.

Elke partij onverpakte wijn die voor de vermelding “primeur” of “nouveau” in aanmerking komt, heeft een gehalte aan vluchtige zuren van ten hoogste 10,2 milli-equivalent per liter.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

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)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. *Beschrijving*

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen die onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Touraine” vallen, zijn wijnen met een volle smaak en een frisse, goed gebalanceerde afdronk. De witte wijnen, die vaak lichtgoud van kleur zijn, bieden een aromatisch spectrum dat varieert van fruitige toetsen die aan citrusvruchten of exotisch fruit doen denken, tot florale toetsen die aan witte bloemen doen denken. In de mond blijft een frisse nasmaak hangen.

Van de roséwijnen gaan fijne aroma's uit die kunnen doen denken aan zwarte bessen, exotisch fruit of citrusvruchten.

De rode wijnen die uit het druivenras gamay N worden bereid (wijnen met de aanduiding “gamay” of wijnen met de vermelding “primeur” of “nouveau”), hebben vaak een mooie kersenkleur en geven in het algemeen warme aroma's af van rood kleinfruit op zijdezachte tannines. Het zijn evenwichtige wijnen, die lichtheid combineren met verfijndheid. De wijnen die het resultaat zijn van een assemblage of enkel uit het wijnstokras cabernet franc N worden bereid, ten westen van de lengtecirkel waarop Tours ligt, zijn elegante en krachtige wijnen met een goede tanninestructuur. Hun aromatische expressie is een combinatie van rode en zwarte vruchten en hun kleur varieert van donker robijnrood tot diep granaat.

De mousserende witte en roséwijnen hebben een overwegend zure structuur, die de wijnen hun frisheid en fijnheid geeft. Deze zuurgraad gaat gepaard met fruitige toetsen en na verloop van tijd kunnen nuances van brioche ontstaan.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

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)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. **Specifieke oenologische procedés**

1. *Specifiek oenologisch procedé*

— Bij de bereiding van de roséwijnen mag voor de most van jonge, nog gistende wijn houtskool voor oenologische doeleinden als afzonderlijk product en in mengsels worden gebruikt bij ten hoogste 15 % van de hoeveelheid roséwijnen die de betrokken wijnbereider voor de betrokken oogst bereidt, en in een maximale dosering van 60 gram per hectoliter.

— Voor de rode wijnen zijn subtractieve verrijkingstechnieken toegestaan en het maximumpercentage gedeeltelijke concentratie ten opzichte van de gebruikte hoeveelheid is vastgesteld op 10 %.

— De mousserende wijnen worden uitsluitend bereid door middel van een tweede gisting op fles.

— Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet hoger zijn dan 12,5 % voor de witte, rode en roséwijnen en 13 % voor de mousserende witte en roséwijnen (bij verrijking van most).

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

2. *Teeltwijze*

De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 500 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen van deze wijngaarden mag niet meer dan 2,10 meter bedragen. De afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij bedraagt minstens 0,9 meter.

De wijnstokken worden hetzij lang hetzij kort gesnoeid, met een maximum van elf ogen per wijnstok.

Ongeacht de snoeiwijze die wordt toegepast, mogen de wijnstokken worden gesnoeid met twee extra ogen per wijnstok, op voorwaarde dat in het fenologische stadium dat overeenkomt met elf of twaalf bladeren, het aantal vruchtdragende takken van het jaar per wijnstok kleiner is dan of gelijk is aan elf.

5.2. **Maximumopbrengsten**

Witte wijnen

72 hectoliter per hectare

Rode en roséwijnen

66 hectoliter per hectare

Mousserende wijnen

78 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst en de vinificatie en bereiding van de wijnen, alsook de druivenoogst, de vinificatie, de bereiding, de verzorging en de verpakking van de mousserende wijnen vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten (lijst op basis van de officiële geografische code van 2020):

— Département Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Cruzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (enkel op het voormalige grondgebied van de gemeente Langeais, die hoofdplaats ("chef-lieu") is geworden), Larçay, Léré, Lerné, Lignéres-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuilley-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seully, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétret, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray

- Departement Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (voor het grondgebied van de deelgemeente Contres en Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (voor het grondgebied van de deelgemeente Chambon-sur-Cisse en Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (voor het grondgebied van de deelgemeente Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (voor het grondgebied van de deelgemeente Onzain)

7. **Voor naamste wijndruivenras(sen)**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

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

Het geografische gebied is een licht glooiende hoogvlakte ten zuidwesten van het Bekken van Parijs. In dit confluentegebied monden de Cher, de Indre en de Vienne uit in de Loire. De wijngaarden strekken zich over een honderdtal kilometer uit langs de valleien, behalve in het wijnbouwgebied "Sologne viticole" in het oosten, waar ze zich op een hoogvlakte bevinden tussen de Cher en de Loire.

De geografische gebieden van de aanvullende geografische benamingen "Amboise" en "Mesland" bevinden zich midden in de valleien die van west naar oost langs de Val de Loire uitwaaiëren, terwijl het geografische gebied van de aanvullende geografische benaming "Azay-le-Rideau" aan de vallei van de Indre grenst. De vallei van de Cher herbergt ter hoogte van haar benedenloop de aanvullende geografische benaming "Chenonceaux", terwijl de aanvullende geografische benaming "Oisly" de oostelijke hoogvlakte tussen de Loire en de Cher inneemt.

Het grondgebied van de 143 gemeenten die het geografische gebied vormen, bereikt zelden een hoogte van meer dan 100 m of 120 meter.

De wijnen zijn afkomstig van percelen die in aansluiting op de historische kerngebieden van de productie strikt en nauwkeurig zijn afgebakend. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen de onderstaande percelen: — percelen met bodems op basis van silexklei, vermengd met mioceenzand, lokaal "Bournais perrucheux" genoemd, — percelen met bodems die op silexklei zijn ontstaan of "perruches", of steenachtige klei-kalksteenhoudende bodems, die uit kalksteen zijn ontstaan, lokaal "aubuis" genoemd; hierbij gaat het om warme, doorlatende bodems die zich op de beginhellingen of "côtes" van de valleien bevinden; — percelen met valleigronden op oude alluviale terrassen, lokaal "graviers" genoemd.

In het geografische gebied heerst een zeeklimaat, waarvan de invloed evenwel duidelijk afneemt naarmate men het oostelijke deel van het geografische gebied ter hoogte van de meridiaan van Tours nadert. De temperatuur en de neerslag tonen dit aan: in het westen valt er ongeveer 550 mm neerslag, maar in het oosten kan dit oplopen tot 650 mm; bovendien is het temperatuurbereik groter in het oosten, wat een teken is dat de oceaan duidelijk minder grote invloed heeft.

De overblijfselen van een oude wijnpers die bij Cheillé in de buurt van Azay-le-Rideau werd gevonden, tonen aan dat al in de tweede eeuw aan wijnbouw werd gedaan in "Touraine". Onder invloed van de kerk kende de wijnbouw tussen de achtste en de twaalfde eeuw een grote bloei.

De aanwezigheid van het koninklijk hof in de vallei van de Loire in de 16e eeuw (de kastelen Chambord, Chenonceau) draagt bij tot een aanzienlijke ontwikkeling van de productie van kwaliteitswijnen en tot de reputatie van bepaalde "crus". De productie neemt toe na de afkondiging van het "Edit des vingt lieues" ("Edict van twintig mijl"), dat de wijnproductie in de buurt van de hoofdstad verbiedt, en het druivenras "gamay", dat van de regio Lyon afkomstig is, doet zijn intrede.

Aangezien de Loire en de Cher natuurlijke verkeersaders zijn, lag het voor de hand dat de productie uit het geografische gebied langs die aders werd verhandeld, ontwikkeld en uitgevoerd. De beste wijnen worden verhandeld met Nederland en Engeland, via de douanebarrière van Ingrandes-sur-Loire in de buurt van Nantes. Deze kwaliteitswijnen worden dan ook "vins de la mer" genoemd wegens hun geschiktheid om te worden vervoerd.

In de 18e eeuw ontwikkelt zich rond de steden Bléré, Thésée, Montrichard en Chenonceaux een wijngaard in de benedenvallei van de Cher. Naar aanleiding van de landbouwenquête van het jaar XII (1804) wordt het wijnstokkenbestand van de sector beschreven. In het daarbij opgestelde "Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher" wordt "côt" gepresenteerd als het belangrijkste wijndruivenras, "de meest wijdverbreide wijnstok op de zuidelijke hellingen van de Cher, die een prima kwaliteit oplevert".

In 1845 vermeldt graaf Odart in zijn "Ampélographie" ook het druivenras cot N als "het ras dat het meest wordt geteeld aan de oevers van de Cher en de Lot". Jules Guyot, die altijd zeer nauwkeurig is in zijn beschrijving, schrijft in 1860: "Het Bretoense druivenras (cabernet franc N) komt vooral voor in Bourgueil, tussen Chinon en Saumur, waar het uitstekende wijnen oplevert; het verdwijnt evenwel naarmate we verder naar het oosten van de regio gaan, waar in Loir-et-Cher de druivenrassen côt, chardenet, pinot noir, beurot en meunier overwegen (...)".

Na de fyloxeracrisis wordt het wijnbouwgebied "Touraine" opnieuw beplant met een wijnstokassortiment op basis van met name nieuwe geënte wijnstokrassen zoals gamay N en sauvignon B. Het geografische gebied komt stap voor stap tot stand, waarbij wijnbouwdomeneinen met een hoog kwaliteitspotentieel worden geïntegreerd. In 1939 wordt vlak voor het begin van de Tweede Wereldoorlog de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Coteaux de Touraine" erkend.

In 1953 wordt de naam "Touraine" definitief vastgesteld.

De wijngaard heeft dan een oppervlakte van 8 000 hectare en de producenten, die in vijf wijncoöperaties zijn gegroepeerd, ontwikkelen de productie van wijnen op basis van de rassen sauvignon B en gamay N, die in het restaurantwezen een stevige reputatie verwerven onder de gebruikelijke benamingen "sauvignon de Touraine" en "gamay de Touraine".

De producenten in de vallei van de Cher, die het potentieel van hun wijnbouwgebieden en hun wijnstokrassen zeer goed kennen, hebben al in 1985 de druivenrassen cot N en sauvignon B aangeplant op de percelen op de beginhellingen ("premières côtes"), terwijl de producenten van de streek van de "Sologne viticole" het ras sauvignon B reserveren voor percelen met zandgrond.

Resultaat van dit streven naar authenticiteit is de erkenning van de aanvullende geografische benamingen "Chenonceaux" voor de witte en de rode wijnen op de wijnhellingen van de Cher en "Oisly" voor de witte wijnen uit de "Sologne viticole".

In 2009 bestrijkt het wijnbouwgebied een oppervlakte van 4 500 hectare, die door ongeveer 800 producenten worden bebouwd. Er wordt ongeveer 260 000 hectoliter wijn geproduceerd, waarvan meer dan 60 % witte wijnen. De wijnen die onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Touraine" vallen, zijn wijnen met een volle smaak en een frisse, goed gebalanceerde afdronk.

De witte wijnen, die vaak lichtgoud van kleur zijn, bieden een aromatisch spectrum dat varieert van fruitige toetsen die aan citrusvruchten of exotisch fruit doen denken, tot florale toetsen die aan witte bloemen doen denken. In de mond blijft een frisse nasmaak hangen.

Van de roséwijnen gaan fijne aroma's uit die kunnen doen denken aan zwarte bessen, exotisch fruit of citrusvruchten.

Rode wijnen van het druivenras gamay N (wijnen met de aanduiding "gamay" of wijnen met de vermelding "primeur") hebben vaak een mooie kersenkleur en geven in het algemeen warme aroma's af van rood kleinfruit op zijdezachte tannines. Het zijn evenwichtige wijnen, die lichtheid combineren met verfijndheid. De wijnen die het resultaat zijn van een assemblage of enkel uit het wijnstokras cabernet franc N worden bereid, zijn elegante en krachtige wijnen met een goede tanninestructuur. Hun aromatische expressie is een combinatie van rode en zwarte vruchten en hun kleur varieert van donker robijnrood tot diep granaat.

De mousserende witte en roséwijnen hebben een overwegend zure structuur, die de wijnen hun frisheid en fijnheid geeft. Deze zuurgraad gaat gepaard met fruitige toetsen en na verloop van tijd kunnen nuances van brioche ontstaan. Stille wijnen. Het sterk ontwikkelde hydrografische netwerk dat door de Loire, de Cher en de Indre wordt gevormd, heeft in de loop van de jaren een golvend plateau doen ontstaan van zachte rotsgesteenten uit het tertiair en het secundair. Onder invloed van de kerk hebben de mensen in de middeleeuwen de wijngaarden aangeplant langs de aldus gevormde hellingen en op de randen van de hoogvlaktes.

Deze nabijheid van de waterlopen is reeds in de renaissance een belangrijke troef, die de export van "Touraine"-wijnen in de hand werkt. Zo geven de permanente aanwezigheid van de douanebarrière van Ingrandes-sur-Loire, vanwaar de wijnen naar Nederland worden uitgevoerd, en de toepassing van het "Edit des vingt lieues" ("Edict van twintig mijl") in 1577 het wijnbouwgebied van de Loire vorm en zijn deze een stimulans voor een kwalitatief hoogstaande productie. Onder invloed van het klimaat is in het westelijk deel van het geografische gebied een wijnstokrasensortiment op basis van de rassen chenin B en cabernet franc N tot stand gekomen, terwijl de wijnstokrassen sauvignon B, cot N en gamay N vooral voorkomen in het oostelijke deel van het geografische gebied. De lengtecirkel van Tours vormt deze natuurlijke, klimatologische grens. De druivenrassen hebben zich op natuurlijke wijze "opgedrongen" in deze voor de producenten uiteenlopende wijnbouwomstandigheden.

In overeenstemming met de tradities omvat het voor de oogst van de druiven afgebakende gebied uitsluitend percelen met doorlatende gronden die tijdens het turoon en het senoon zijn gevormd. De bodems in de tussengelegen valleien zijn veelal bedekt met silexklei, die rijk is aan kiezelstenen. Dit silex, dat op veel plaatsen dagzoomt, is belangrijk tijdens de rijping van de druiven omdat het de overdracht van de warmte in de bodem bevordert. Deze omstandigheden dragen in sterke mate bij tot de kwaliteit van de witte en rode wijnen. Het druivenras sauvignon B gedijt goed op percelen met "perruches"- en "aubuis"-bodems. Die omstandigheden vormen jaar na jaar de voornaamste bouwstenen voor een gelijkmatige rijping. De van deze bodems en dit klimaat afkomstige wijnen die met dit ras zijn verkregen, leggen frisheid en originaliteit aan de dag. In 2009 vertegenwoordigden ze twee derde van de productie van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. Het blauwe druivenras gamay N, waarvan de aanplant dateert van de heropbouw na de fylloxera-plaag, wordt voornamelijk verbouwd op percelen met bodems van "silexklei" en levert fruitige en levendige wijnen op. Het ras cot N vormt de ruggengraat van de rode wijnen ten oosten van de meridiaan van Tours, terwijl cabernet franc N ten westen van die lengtecirkel domineert. Ze leveren een mooie tanninestructuur op.

Binnen de BOB "Touraine" worden vijf aanvullende geografische benamingen erkend.

Amboise

Het plateau van zacht krijt heeft een tamelijk uitgesproken reliëf met een hoogte tussen 80 m en 100 m. De diversiteit van de aard- en bodemgesteldheden heeft ervoor gezorgd dat de producenten voor elk van de belangrijke plaatselijke druivenrassen de optimale omstandigheden konden vinden. De rosés zijn fruitig en fris, de rode wijnen hebben een goede tanninestructuur en een tamelijk intense aromatische expressie, met voornamelijk toetsen van rode vruchten, en de witte wijnen zijn over het algemeen droog, maar kunnen soms fermenteerbare suikers bevatten en als "demi-sec" (halfdroog), "moelleux" (halfzoet) of "doux" (zoet) worden aangemerkt. De verzorging van de rode wijnen maakt het mogelijk hun tanninestructuur te versoepelen. Bij de witte wijnen versterkt deze verzorging de complexiteit van de aroma's.

Azay-le-Rideau

Dankzij de ligging van de wijngaard tussen de valleien van de Loire en de Indre heerst er een gematigd klimaat. De zanderige en grindhoudende heuvels en terrassen zijn beplant met de variëteiten grolleau N en chenin B ten behoeve van de productie van elegante en frisse witte wijnen en fruitige rosés. Traditioneel worden de roséwijnen verplicht bereid door onmiddellijke persing vóór de gisting, om zo die fruitigheid te verkrijgen. De witte wijnen, die soms fermenteerbare suikers kunnen bevatten, zijn elegant en mineraal.

Chenonceaux

Het geografische gebied strekt zich uit over de hellingen langs de twee oevers van de Cher. De druivenrassen zijn aangeplant op percelen met bodems die worden gekenmerkt door de grote aanwezigheid van silex. De witte wijn heeft een veelal intense aromatische expressie, met bloemenaroma's (meidoorn, acacia, ...) en fruitigere toetsen (citrusvruchten, gedroogd fruit, ...). Door de wijnverzorging, die minstens tot en met 30 april van het jaar dat volgt op dat van de oogst duurt, krijgen de wijnen een volle en verfijnde smaak. De rode wijnen hebben een mooie tanninestructuur. Hun aromatische expressie is tamelijk intens, met voornamelijk toetsen van zwarte vruchten. De wijnverzorging, die minstens tot en met 31 augustus van het jaar dat volgt op dat van de oogst duurt, levert een wijn met complexe aroma's en volle, zijdezachte tannines op.

Mesland

Het geografische gebied ligt in het noordoosten van het geografische gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Touraine" en volgt een rand van een hoogvlakte die uitkijkt op de Loire. In alle bodems is silex en mioceenzand aanwezig. Door het grote temperatuurbereik en de geografische situatie komen de vroegrijpe rassen echt tot hun recht. De rode wijnen en rosés, voornamelijk verkregen van het druivenras gamay N, hebben geconcentreerde aroma's van rood kleinfruit. De witte wijnen die soms fermenteerbare suikers kunnen bevatten, hebben een intense aromatische expressie, met bloemenaroma's (meidoorn, linde, verbena, ...) en fruitigere toetsen (citrusvruchten, peer, ...). Ze hebben veelal een frisse afdronk.

Oisly

In deze wijngaard in het hart van "Sologne viticole" worden witte droge wijnen geproduceerd van slechts één druivenras, sauvignon B, dat zijn volledige potentieel ontplooit in de continentale zand- en grindbodems en de zogenoemde "Sologne"-formaties, bestaande uit zand, klei en schelpmergel. Het klimaat in het geografische gebied wordt gekenmerkt door het meest uitgesproken subdroge seizoen in de hele regio Touraine. Deze natuurlijke omgeving zorgt voor wijnen met een opmerkelijke frisheid, fijne en delicate aroma's die aan citrusvruchten en witte bloemen doen denken. Dankzij een wijnverzorging die minstens tot en met 30 april van het jaar dat volgt op dat van de oogst duurt, verwerven de wijnen meer complexiteit.

"Touraine" vormt met zijn erfgoed van door koningen geroemde wijngaarden en valleien een van de paradepaardjes van de noordelijke wijngaarden, en zijn levendige cultuurlandschappen, bewaard door de eeuwenoude wijnteelt, hebben bijgedragen tot de erkenning van de Loire-vallei als Unesco-werelderfgoed.

Mousserende wijnen

De productie van mousserende wijnen past in de hierboven beschreven context. Toen de producenten in Touraine constateerden dat de in kelders op fles bewaarde wijnen soms opnieuw konden vergisten, wensten zij het fenomeen van natuurlijk mousserende wijnen te controleren en ervan de vruchten te plukken. De "parelende" wijnen die sinds de 19e eeuw aan de consument worden aangeboden, zien aldus het levenslicht. De aanwezigheid van in tufkrijtsteen uitgegraven wijnkelders is dus een gunstige factor geweest voor de ontwikkeling van de productie van deze wijnen, omdat voor hun opslag en verwerking grote ruimten met gematigde temperaturen vereist zijn.

Dankzij de ervaring die sinds meer dan een eeuw is opgedaan, beschikken de bereiders van mousserende wijn vandaag de dag over een perfect beheerste knowhow van de samenstelling van hun cuvees. Voor de witte wijnen wordt de bijzonderheid van het gebied vertaald door een verplicht aandeel van 60 % van het druivenras chenin B of orbois B, en een lange verzorging "sur lattes" bevordert de complexiteit van de wijnen en de ontwikkeling van brioche-aroma's.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)*Gebied in de onmiddellijke nabijheid*

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie en de bereiding van de wijnen, en de vinificatie, de verzorging en de verpakking van de mousserende wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, strekt zich uit over het grondgebied van de volgende gemeenten (lijst op basis van de officiële geografische code van 2020):

- Departement Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentris;
- Departement Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- Departement Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (voor het grondgebied van de deelgemeenten Feings, Fougères-sur-Bièvre en Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;
- Departement Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

- De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming wordt gevolgd door de aanduiding “gamay” overeenkomstig de bepalingen van het productdossier.
- De gecontroleerde oorsprongsbenaming kan volgens de regels van het productdossier worden aangevuld met een van de volgende aanvullende geografische benamingen: “Amboise”, “Azay-le-Rideau”, “Chenonceaux”, “Mesland”, “Oisly”.
- De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de aanduiding “primeur” of “nouveau” overeenkomstig de regels van het productdossier.
- Alle facultatieve vermeldingen waarvan het gebruik krachtens communautaire bepalingen door de lidstaten mag worden geregeld, worden op de etiketten aangebracht in lettertekens die hoger noch breder zijn dan het dubbele van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.
- De lettertekens van de geografische benaming “Val de Loire” mogen niet hoger of breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Aanvullende geografische benamingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

- De aanvullende geografische benamingen “Amboise”, “Azay-le-Rideau” of “Mesland” worden na de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming aangebracht in lettertekens die hoger noch breder zijn dan de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.
- De aanvullende geografische benamingen “Chenonceaux” of “Oisly” worden onder de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming aangebracht in lettertekens die hoger noch breder zijn dan de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

- Op de etikettering van de witte wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Amboise”, “Mesland” of “Azay-le-Rideau” moet het volgende staan: de vermelding “demi-sec” (halfdroog) overeenkomstig de analytische normen voor deze vermelding in het huidige productdossier en de vermeldingen “moelleux” (halfzoet) of “doux” (zoet), naargelang van het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) in de wijn, zoals gedefinieerd in de communautaire regelgeving.

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

- Op de etikettering van de roséwijnen met de aanvullende geografische benaming “Mesland” moet het volgende staan: de vermelding “demi-sec” (halfdroog) overeenkomstig de analytische normen voor deze vermelding in het huidige productdossier en de vermeldingen “moelleux” (halfzoet) of “doux” (zoet), naargelang van het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) in de wijn, zoals gedefinieerd in de communautaire regelgeving.
- Op de wijnen die voor de vermeldingen “primeur” of “nouveau” in aanmerking komen, moet het jaartal worden vermeld.
- Op het etiket van de wijnen met 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 aanduiding “gamay” wordt onmiddellijk onder de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming aangebracht in lettertekens die ten minste even hoog en breed zijn als twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming en maximaal even groot als die lettertekens.

Link naar het productdossier

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2021/C 288/05)

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⁾ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Vänerløjrom”

EU-nr.: PDO-SE-02412 – 6 maart 2018

(X) BOB () BGA

1. Naam

“Vänerløjrom”

2. Lidstaat of derde land

Zweden

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1 Productcategorie

1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

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

“Vänerløjrom” is een natuurlijk product dat uitsluitend uit viseitjes (of kuit) van de kleine marene (*Coregonus albula*) en zout (NaCl) wordt vervaardigd. “Vänerløjrom” wordt verkocht in verse, bevroren of ontdooide vorm. De kenmerken van “Vänerløjrom” zijn dezelfde, ongeacht de vorm waarin het product wordt verkocht.

“Vänerløjrom” vertoont de volgende kenmerken:

Uiterlijk: natuurlijke glans, kiezelachtige schittering. Volledige viseitjes moeten zichtbaar zijn.

Consistentie: “Vänerløjrom” wordt gekenmerkt door volledige eieren die bij het degusteren een duidelijke “plop” geven als ze tegen het gehemelte worden gedrukt.

Grootte: de eieren variëren in grootte van 0,8 mm tot 2,0 mm, afhankelijk van wanneer in het visseizoen en in welk deel van het Vänermeer de kleine marene werd gevangen.

Kleur: helder en glanzend, variërend van lichtoranje tot iets donkerder oranje in de loop van het visseizoen (S1060-Y30R tot 080-Y40R in het Natural Colour System).

Zoutgehalte: 4,0-4,5 procent NaCl.

Vochtgehalte: mag niet dusdanig hoog zijn dat wanneer een lepel van “Vänerløjrom” ondersteboven wordt gehouden, de viseitjes naar beneden vallen. De viseitjes moeten ook hun vorm behouden wanneer ze op een vlak oppervlak worden geplaatst.

Smaak: milde en zuivere vissmaak van zalm en umami met evenwichtige zoute smaak. De smaak wordt intenser wanneer de kleine viseitjes in de mond worden geplet.

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

De kleine marene voedt zich uitsluitend met plankton (*Bythothrepes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) en *Diaptomus* (sp)) dat van nature voorkomt in het zoete water van het Vänermeer.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Grondstoffen:

De grondstof voor "Vänerlöjrom" is kuit van de kleine marene (*Coregonus albula*) die in het Vänermeer wordt gevangen.

Andere ingrediënten: niet-jodiumhoudend zout (NaCl)

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

"Vänerlöjrom" wordt vervaardigd van kuit van de kleine marene (*Coregonus albula*) die in het Vänermeer wordt gevangen. Alle fasen van het productieproces, van het vissen tot de bereiding van de "Vänerlöjrom" (uitknippen, kloppen, voorspoelen, zeven, grondig reinigen, drogen en zouten), moeten plaatsvinden in het in punt 4 afgebakende geografische gebied.

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

—

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

Afgezien van de algemene etiketteringsvoorschriften moeten alle producenten van "Vänerlöjrom" het onderstaande logo op het product aanbrengen.



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

Het productiegebied van "Vänerlöjrom" omvat het Vänermeer en de omliggende parochies:

Väse en Östra Fågelvik in het district Väse;

Ölme en Varnum in het district Ölme;

Visnum en Visnums Kil in het district Visnum;

de landelijke en stedelijke parochies van Karlstad, alsook Hammarö in het district Karlstad.

Segerstad, Grums en Ed in het district Grums;

Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny en Tvetå in het district Näs

(alle gelegen in de provincie Värmland).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad en de stad Mariestad in het district Vadsbro;

Källby, Skeby, Husaby en Sävare in het district Kinnefjärding;

Medelplana, Västerplana, Österplana en Forshem in het district Kinne;

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad en de stad Lidköping in het district Kålland;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby en Frie in het district Åse;

Västra Tunhem, Vassända-Naglun en de stad Vänersborg in het district Väne;

Bolstad, Grinstad, Gestad en Frändefors in het district Sundal;

Skållerud, Holm en Järn in het district Nordal;

de landelijke en stedelijke parochies Tössö med Tydie en Danisco in Åmål in het district Tössbo;

(alle gelegen in de provincie Västra Götaland)

5. Verband met het geografische gebied

Specifieke bijzonderheden van het geografische gebied

Het Vänermeer is het grootste meer van Zweden en het op twee na grootste meer van Europa. Het bevindt zich in het zuidwesten van Zweden en heeft een oppervlakte van ongeveer 5 650 km². De gemiddelde diepte van het meer bedraagt 27 meter en de maximale diepte is 106 meter. Door zijn omvang kan het Vänermeer worden vergeleken met een binnenzee met een uitgestrekte archipel van meer dan 12 000 eilanden. Ondanks deze uitgestrekte archipel is het meer voornamelijk pelagisch.

In het midden van het Vänermeer strekt de Lurö-archipel in het noorden zich uit in de richting van de Kålland-archipel in het zuiden. Deze twee archipels verdelen het meer grofweg in twee grote bekkens, waarbij het zuidwestelijke bekken bekend staat als het Dalbomeer en het noordoostelijke bekken als het Värmlandmeer. Het Dalbomeer is ondieper en heeft een kleiner watervolume dan het Värmlandmeer. Hierdoor hebben de twee bekkens een enigszins verschillende jaarlijkse temperatuurcyclus.

Het Vänermeer is ongeveer 10 000 jaar geleden ontstaan toen het gebied door bodemopheffing na de laatste ijstijd geleidelijk werd afgescheiden van de watermassa die later de Oostzee werd. Vandaag de dag ligt het gemiddelde waterpeil in het meer 44,3 meter boven de zeespiegel. Door zijn geïsoleerde ligging ten opzichte van de Oostzee herbergt het Vänermeer een aantal uit de ijstijd daterende kreeftachtigen.

Het meer heeft een uitgestrekt stroomgebied dat tot in Noorwegen reikt. De rivier de Klarälven, met een bekken van 11 847,6 km² en een gemiddeld debiet van 162,5 m³/s (het hoogwaterdebiet bedraagt 690 m³/s), vormt de dominante voedende rivier.

De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt ongeveer 600 mm aan het Vänermeer en ongeveer 1 000 mm in het gebied ten westen en noordwesten, langs de Noorse grens. In de winter valt de neerslag vooral in de vorm van sneeuw. Het sneeuwdek kan aanzienlijk zijn (60-65 cm), vooral in de noordwestelijke delen van het stroomgebied. De sneeuw ligt er meestal nog in april, en speelt een rol bij de grote voorjaarsoverstromingen in veel van de rivieren die in het Vänermeer uitmonden.

Het Zweedse deel van het stroomgebied beslaat ongeveer 10 % van het grondgebied van het land en bestaat hoofdzakelijk uit bebost land, waardoor een deel van het organisch materiaal in het meer terecht komt (de totale hoeveelheid organisch materiaal (TOC) in het Vänermeer bedraagt ongeveer 5-6 mg/l). De temperatuur van het oppervlaktewater bedraagt van december tot en met februari ongeveer -5 °C tot 0 °C en van mei tot september ongeveer 10 °C tot 16 °C. Toen het Vänermeer werd gevormd, werd de kleine marene in het meer gescheiden van zijn verwanten in de Oostzee, waardoor hij nu genetisch verschilt van de andere kleine marenen en is aangepast aan de natuurlijke omstandigheden in het Vänermeer.

De kleine marene uit het Vänermeer is een pelagische vis die in grote scholen leeft die zich verplaatsen tussen het Dalbomeer en het Värmlandmeer, afhankelijk van factoren zoals de watertemperatuur en de onderwaterstromingen. Hij blijft meestal in het koudere water onder de spronglaag.

De kleine marene uit het Vänermeer komt veel voor en vertegenwoordigt ongeveer 30 % van de biomassa in de open wateren. Hij is volgroeid als hij ongeveer een jaar oud is. Zijn voortplantingscyclus wordt beïnvloed door het klimaat. Overvloedige regenval in de winter, met zware overstromingen in het voorjaar en een goede instroom van organisch materiaal, draagt bij tot de aanwezigheid van meer plankton, dat de voornaamste voedselbron van de kleine marene is.

Beschrijving van de menselijke factoren

“Vänerlöstrom” wordt vervaardigd van kuit van de kleine marene (*Coregonus albula*) die in het Vänermeer wordt gevangen.

De eigenschappen van “Vänerlöstrom” zijn het resultaat van de vaardigheden en deskundigheid van degenen die betrokken zijn bij het vissen op de volwassen kleine marenen met eitjes uit het Vänermeer en bij het daaropvolgende bereidingsproces.

De kwaliteit van “Vänerlöstrom” hangt uiteindelijk af van het stadium tijdens de paaitijd waarin de kleine marene wordt gevangen. De kleine marene uit het Vänermeer paait tussen oktober en december. De exacte paaitijd wordt beïnvloed door de watertemperatuur, wat betekent dat het paaimoment varieert in de verschillende delen van het Vänermeer. Tijdens de paaitijd verkiest de kleine marene gebieden waar het bodemwater door de stroming en de topografie van de meerbedding naar het oppervlak wordt gestuwd. Tijdens de paaitijd worden de scholen vooral aangetroffen op een diepte van 10-20 meter. Ondanks de moderne hulpmiddelen is de kennis van de vissers over het gedrag van de kleine marene ten opzichte van de stromingen, de topografie van de bedding, het weer en de windrichting van essentieel belang om de vis met eitjes in de juiste fase van de paaitijd te vangen zodat de grondstof (de kuit) van de hoogst mogelijke kwaliteit is.

De kleine marene wordt uitsluitend gevangen met netten met een maaswijdte van minstens 16,5 mm. Elke visser mag tijdens het vissen maximaal 1 400 meter net gebruiken. Het vissen op de kleine marene is gereguleerd en vindt plaats tijdens het paaiseizoen van de kleine marene aan het einde van de herfst. De visperiode wordt vastgesteld door het Zweedse Agentschap voor marien en waterbeheer (HaV).

De kwaliteit van de grondstof moet vervolgens tijdens het bereidingsproces worden gehandhaafd zodat "Vänerljörom" zijn karakteristieke eigenschappen verkrijgt. De bereiding gebeurt met de hand en het werk moet snel gaan. De bereiding van "Vänerljörom" start zodra de vangst aan land is gebracht. Aangezien een snel bereidingsproces noodzakelijk is om de kwaliteit van de kuit te behouden, wordt het product bereid in de onmiddellijke nabijheid van het meer (niet meer dan 5 km van de waterlijn bij een normale waterstand).

Voor de bereiding van "Vänerljörom" wordt de kuit met de hand uit de vis geperst en vervolgens door middel van kloppen ontdaan van bloed, vliezen en onbruikbare eieren. Bij een volwassen wijfje kan de kuit 5-10 % van het lichaamsgewicht (ongeveer 30 gram) bedragen. De kuit wordt door medewerkers met een lange ervaring op behendige wijze uit de vis met eitjes geperst. Tijdens het proces worden de zuiverheid en de kwaliteit van de grondstof gecontroleerd aan de hand van een visuele inspectie.

Na het kloppen wordt de kuit onmiddellijk drie tot vijf keer gespoeld in schoon koud water. Eventuele resterende onzuiverheden worden verwijderd en de kuit wordt verzameld in zeefdoeken, die worden opgehangen om het water te laten uitlekken. Om te voorkomen dat de kuit zijn kleur verliest of zodanig opzwellt dat hij barst, moet de tijd tussen de eerste keer spoelen en het zeven zo kort mogelijk zijn (ongeveer 10 minuten).

Na het zeven wordt de kuit gedurende ongeveer 48 uur gedroogd in een koelkamer bij 3-6 °C. Door het droogproces neemt het gewicht met ongeveer 8-10 % af. De gedroogde kuit wordt gezouten met niet-jodiumhoudend zout (NaCl).

De eigenschappen van het eindproduct worden tijdens het visseizoen beoordeeld door middel van bemonstering en blinde tests. De beoordelingen worden uitgevoerd door onafhankelijke beoordelaars. Alleen kuit dat aan de specificaties voldoet, wordt als "Vänerljörom" verpakt en op de markt gebracht.

"Vänerljörom" heeft een sterke lokale connectie. Elk jaar trekken verschillende evenementen in verband met het Vänermeer en het vissen op kuit, waaronder de aan de kuit van de kleine marene gewijde "Löjrommens dag", talloze bezoekers.

Specificiteit van het product

"Vänerljörom" wordt vervaardigd van kuit van de kleine marene uit het Vänermeer, een zoetwatervis die al 8 000-9 000 jaar genetisch gescheiden is van de kleine marene in de Botnische Golf.

"Vänerljörom" is een natuurlijk product zonder andere toevoegingsmiddelen dan keukenzout (NaCl). Dit onderscheidt het product van de meeste andere viskuitproducten op de markt.

"Vänerljörom" ontleent zijn specifieke eigenschappen aan de mineralen en voedingsstoffen in het water van het Vänermeer. De eitjes zijn iets kleiner dan die van de kleine marene uit de Botnische Golf. De kuit is bleker van kleur met een duidelijke oranje tint.

"Vänerljörom" heeft een evenwichtige zoute smaak waardoor de zachte, ronde smaak van de kuit goed tot uiting komt.

Omdat de eitjes zo klein zijn, wordt "Vänerljörom" als minder "korrelig" ervaren, wat in combinatie met de evenwichtige zoutigheid en een natuurlijke, elegante smaak bijdraagt tot een aangename eetervaring.

"Vänerljörom" is een goed uitgelekt (gedroogd) product dat minder water afgeeft dan andere soortgelijke producten op de markt.

Causaal verband

Het Vänermeer is een heel bijzondere omgeving. Het meer werd ongeveer 10 000 jaar geleden van de Oostzee gescheiden. Sindsdien heeft het ecosysteem van dit gebied zich ontwikkeld zonder contact met de Oostzee, wat betekent dat het visbestand van de kleine marene vandaag genetisch verschilt van de populatie die in de Oostzee leeft. Het Vänermeer heeft ook een populatie uit de ijstijd daterend zoöplankton.

Het water in het Vänermeer is afkomstig van een reeks grote en kleine waterlopen die hoofdzakelijk door beboste morenelandschappen en meer humusrijke venen en meren lopen. Het meer is relatief voedselarm, zodat de toevoeging van voedselrijk water na hevige neerslag de groei van plankton stimuleert, wat op zijn beurt een voedingsbron verschaft voor de unieke populatie kleine marenen in het Vänermeer.

De waterkwaliteit van het Vänermeer en het feit dat de voedselbronnen uitsluitend uit zoetwaterorganismen bestaan, dragen bij tot het bijzondere karakter van de kuit van de kleine marene uit het Vänermeer. De eitjes zijn iets kleiner dan die van de kleine marene uit de Botnische Golf en hebben ook een kenmerkende oranje kleur.

Voor de productie van "Vänerlöjrom" moet de kleine marene in het juiste stadium van de paaitijd worden gevangen om te garanderen dat de grondstof van de hoogste kwaliteit is. Vanwege zijn omvang worden de omstandigheden in het Vänermeer makkelijk beïnvloed door het weer en de wind. Tijdens het paaiseizoen van de kleine marene in het najaar kunnen de omstandigheden zeer moeilijk worden, en daar moeten de vissers rekening mee houden. Het paaigedrag van de kleine marene uit het Vänermeer wordt beïnvloed door de watertemperatuur, de stromingen en de topografie van de meerbedding. Om de wijfjes met eieren in het juiste stadium te kunnen vangen, moet de visser vertrouwd zijn met het gedrag van de kleine marene en uit ervaring voorspellen waar ze in de heersende weersomstandigheden zullen paaïen.

Nadat de kleine marenen met eitjes zijn gevangen, moet de kwaliteit van de kuit tijdens het bereidingsproces worden gehandhaafd om het speciale karakter van "Vänerlöjrom" te verkrijgen. De bereiding gebeurt met de hand door mensen met een lange ervaring en oog voor het vakmanschap dat vereist is om kuit van de kleine marene van hoge kwaliteit te produceren en die de bijzondere techniek beheersen die vereist is om de kuit met de hand uit de vis te persen.

De bijzondere kenmerken die "Vänerlöjrom" definiëren, zijn volledig toe te schrijven aan de natuurlijke omstandigheden in het geografische gebied en aan het vermogen van de mensen om de uit de natuurlijke omstandigheden voortvloeiende grondstoffen te gebruiken en te beheren.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlojrom_2020_05_11-002.pdf

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(2021/C 288/06)

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⁾ uiterlijk twee maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“ARDÈCHE”

PGI-FR-A1198-AM03

Datum van aanvraag: 23 september 2016

1. **Regels die op de wijziging van toepassing zijn**

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 – Niet-minimale wijziging

2. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging**

2.1. *Toegestane druivenrassen*

De lijst van toegestane wijnstokrassen wordt aangevuld met de volgende druivenrassen:

- couston N. De kwaliteiten van dit ras, dat in 2010 is opgenomen in de officiële lijst van toegestane wijnstokrassen, zijn vooral interessant voor roséwijnen. Het ras geeft een grote opbrengst, is aangepast aan de schrale bodems van het productiegebied van de BGA “Ardèche”, waaruit het afkomstig is, en is bestand tegen grauwe schimmel;
- floréal B, muscaris B, solaris B, soreli B, souvignier gris B, voltis B, artaban B, monarch N, prior N en vidoc N.

Deze rassen staan erom bekend dat ze bestand zijn tegen schimmelziekten. Ze vertonen overeenkomsten met de druivenrassen die al voor de productie van de BGA worden gebruikt, maar hebben minder bestrijdingsmiddelen nodig. De kenmerken van de BGA-wijnen worden hierdoor niet gewijzigd.

2.2. *Etikettering*

De limitatieve lijst van rassen waarvan de naam op de etikettering van het product aan de benaming “Ardèche” kan worden toegevoegd, is gewijzigd. De aanvragende groepering wil alle wijnstokrassen in het geografische productiegebied kunnen exploiteren.

Daarom wordt de volgende zin geschrapt: “De rassen waarvan de naam mag worden toegevoegd aan de vermelding van de beschermde geografische aanduiding “Ardèche”, al dan niet aangevuld met “Coteaux de l’Ardèche”, zijn uitsluitend de rassen die voorkomen in de volgende lijst:

- voor rode of roséwijnen: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N;
- voor witte wijnen: chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B.”

2.3. *Opbrengst*

De maximumopbrengst voor roséwijnen wordt verhoogd van 90 hl/ha tot 110 hl/ha.

Deze lichte verhoging van de opbrengst heeft geen invloed op de typische kenmerken van de roséwijnen die onder de benaming “Ardèche” worden geproduceerd.

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

2.4. *Categorieën wijnbouwproducten*

Als gevolg van het besluit van de Conseil d'État (Franse Raad van State) van 2 maart 2015 tot nietigverklaring van het besluit van 28 oktober 2011 betreffende de BGA "Ardèche" voor zover bij dat besluit de bepalingen van het productdossier betreffende "mousserende kwaliteitswijnen (witte of roséwijnen)" worden bekrachtigd, worden de bepalingen betreffende de productie van mousserende kwaliteitswijnen geschrapt.

2.5. *Nationale en communautaire eisen – belangrijkste te controleren punten*

De bepalingen betreffende de controle van producten worden nader omschreven: de organoleptische controle van de producten wordt uitgevoerd wanneer er tijdens de interne controle (organoleptisch onderzoek van bulkwijnen en verpakte wijnen) een onregelmatigheid wordt vastgesteld.

2.6. *Verband met het geografische gebied*

Het verband met de oorsprong is aangevuld om het causale verband van de BGA duidelijker aan te tonen.

Aan het begin van het gedeelte over het oorzakelijk verband is de volgende inleidende zin toegevoegd: "Het oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en de wijnen die onder de BGA "Ardèche" vallen, is gebaseerd op de faam die de wijnen van de Ardèche door hun kwaliteit hebben verworven". Het oorzakelijk verband wordt bovendien aangevuld met de volgende zin: "Toeristen kunnen kiezen uit zo'n honderd natuurlijke en culturele toeristische bestemmingen om de rijkdommen van de wijnbouw en de wijncultuur van de streek te verkennen. De Ardèche ontleent haar aantrekkingskracht voor toeristen aan haar landschappen en de activiteiten in de natuur die er beoefend kunnen worden. Op grond van deze reputatie heeft het Agence de Développement Touristiques (Atout France) de wijnstreek Ardèche het predicaat "Vignobles et Découvertes" toegekend en daarmee haar wijntoeristische rijkdom bezegeld.

De formulering van het verband is ook aangevuld om de kenmerken van de wijnen nauwkeuriger te beschrijven: De rode, witte en roséwijnen worden gekenmerkt door fruitige aroma's die altijd aanwezig zijn met een wisselende intensiteit en dominantie, naargelang van de gebruikte druivenrassen en technieken."

De kenmerken van de natuurlijke omgeving worden eveneens nader omschreven:

- "De zeer oude zandsteenbodems van de Cévennes, die hun oorsprong vinden in de erosie van rotsen uit het geologische tijdperk trias, zijn zuur, sterk filtrerend en arm aan organische stoffen. Aan deze specifieke kenmerken danken de rode wijnen hun zeer fruitige aroma's";
- de bodems van de streek Bas-Vivarais "zijn kalkhoudend en ondiep, met lage opbrengsten voor de bereiding van hoogwaardige wijnen op basis van grenache. Door het overvloedige steengruis profiteren de wijngaarden van de opwarming van de bodem in het voorjaar en van de nachtelijke afgifte van de warmte die overdag is opgeslagen" en "De rode wijnen uit deze streek hebben fruitige aroma's, maar ook kruidige toetsen en sterker geprononceerde structuren";
- aan de rand van de Bas-Vivarais ligt het Plateau du Coiron, een "heuse sokkel van basalt, als enclave van het Centraal Massief in het mediterrane landschap. Het basalt, dat zeer rijk is aan sporenelementen en silicium, geeft de rode wijnen fruitige frisheid en de witte finesse";
- in het zuidelijke Rhône-dal: "zijn de wijngaarden gelegen op hellingen van rolkeien die veel zon krijgen. Uit de druiven van deze wijngaarden kunnen fruitige, gestructureerde en complexe rode wijnen worden bereid, terwijl de zachte, okerkleurige lössbodems frisse en fruitige witte en roséwijnen voortbrengen en fruitige rode wijnen met zachte structuren".

2.7. *Organoleptische beschrijving van de wijnen*

De organoleptische beschrijving van de wijnen is verfijnd om de kleur en de organoleptische kenmerken van de wijnen nader te omschrijven.

Voor de rode wijnen "worden er extracties verricht om doorgaans zachte structuren met rijpe, milde tanninen te verkrijgen, maar er zijn ook gecorseerde wijnen. De rode wijnen hebben een aromapalet dat uiteenloopt van rode vruchten tot kruidige aroma's. Ze zijn diep van kleur, uiteenlopend van framboosrood tot granaatrood."

De kleur van de witte wijnen "varieert van lichtgeel met een groene weerschijn tot goudgeel. Rondom de frisheid van fruit met wit vruchtvlees ontwikkelen zich intense aroma's met citrustoetsen of florale toetsen".

Tot slot ontwikkelen de roséwijnen “intense aroma’s van verse, smaakvolle rode vruchten, bloemen en citrusvruchten. Ze hebben een breed kleurenpalet, uiteenlopend van zalmroze van geringe intensiteit of zelfs grijsroze tot levendigere en diepere rosékleuren”.

2.8. *Geografisch gebied en gebied in de onmiddellijke nabijheid*

De gemeenten in het geografische gebied en die in het gebied in de onmiddellijke nabijheid zijn opgenomen in een lijst van gemeenten volgens de geografische code van 2019 (de nationale referentie). Door de aldus tot stand gekomen lijst van gemeenten worden het geografische gebied en het gebied in de onmiddellijke nabijheid niet gewijzigd.

2.9. *Contactgegevens van de controle instantie*

De contactgegevens van de met de controle belaste autoriteit en van het controleorgaan Certipaq zijn bijgewerkt.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Ardèche

2. **Type geografische aanduiding**

BGA – beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

BGA Ardèche

De beschermde geografische aanduiding “Ardèche” is gereserveerd voor stille rode, witte en roséwijnen.

De rode, witte en roséwijnen worden gekenmerkt door fruitige aroma’s die altijd aanwezig zijn, zij het dat ze wisselen in intensiteit en aard, naargelang van de gebruikte druivenrassen en technieken.

Voor de rode wijnen worden er extracties verricht om doorgaans zachte structuren met rijpe, milde tanninen te verkrijgen, maar er zijn ook gecorseerdere wijnen. De rode wijnen hebben een aromapalet dat uiteenloopt van rode vruchten tot kruidige aroma’s. Ze zijn diep van kleur, uiteenlopend van framboosrood tot granaatrood.

De roséwijnen kunnen dankzij de gebruikte wijnbereidingstechnieken uitstekend in balans worden gehouden, waarbij de frisheid van de wijnen en hun fruitige karakter worden bewaard. De roséwijnen ontwikkelen intense aroma’s van verse, smaakvolle rode vruchten, bloemen en citrusvruchten. Ze hebben een breed kleurenpalet, uiteenlopend van zalmroze van geringe intensiteit of zelfs grijsroze tot levendigere en diepere rosékleuren.

De witte wijnen kunnen dankzij de gebruikte wijnbereidingstechnieken uitstekend in balans worden gehouden, waarbij de frisheid van de wijnen en hun fruitige karakter worden bewaard. Hun kleur varieert van lichtgeel met een groene weerschijn tot goudgeel. Rondom de frisheid van fruit met wit vruchtvlees ontwikkelen zich intense aroma’s met citrusnoten of florale toetsen.

De wijnen voldoen aan de analytische criteria van de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Wat de oenologische procedés betreft, moeten de wijnen voldoen aan de voorschriften die zijn vastgesteld op Europees niveau en in het Franse wetboek landbouw en zeevisserij.

b. *Maximumopbrengsten*

Witte en rode wijnen met de BGA "Ardèche"

90 hectoliter per hectare

Roséwijnen met de BGA "Ardèche"

110 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie en de bereiding van de wijnen met de beschermde geografische aanduiding "Ardèche" vinden plaats in de onderstaande departementen op het grondgebied van de volgende gemeenten overeenkomstig de officiële geografische code van april 2019:

— departement Ardèche: alle gemeenten;

— departement Gard: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N – Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarin B
Colombard B
Cot N – Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Couston N
Danlas B
Egiodola N
Floreale B
Gamaret
Gamay Fréaux N
Gamay N
Gamay de Bouze N
Gamay de Chaudenay N
Ganson N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Gros vert B
Jurançon noir N – Dame noire
Listan B – Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac rose Rs
Melon B
Merlot N
Merlot blanc B

Meunier N
Mollard N
Monarch N
Mondeuse N
Mondeuse blanche B
Monerac N
Montils B
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvaison N
Mourvèdre N – Monastrell
Mouyssaguès
Muresconu N – Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscaris B
Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato
Muscat cendré B – Muscat, Moscato
Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Müller-Thurgau B
Nielluccio N – Nielluciu
Noir Fleurien N
Négret de Banhars N
Négrette N
Oberlin noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B – Araignan
Pineau d'Aunis N
Pinot blanc B

Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N – Espanenc
Plantet N
Portan N
Portugais bleu N
Poulsard N – Ploussard
Prior N
Prunelard N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Raffiat de Moncade B
Ravat blanc B
Rayon d'or B
Riesling B
Riminèse B
Rivairenc N – Aspiran noir
Rivairenc blanc B – Aspiran blanc
Rivairenc gris G – Aspiran gris
Romorantin B – Danery
Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Rubilande Rs
Sacy B
Saint Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N

Semillon B
Servanin N
Seyval B
Solaris B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Trousseau N
Téoulier N
Ugni blanc B
Valdiguié N
Valérien B
Varousset N
Velteliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B – Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Voltis B

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

Specificiteit van het geografische gebied en van de producten

Het departement Ardèche in het zuidoosten van Frankrijk, dat overeenkomt met de voormalige provincie Vivarais, is een gebied van grote contrasten, zoals alleen al blijkt uit het hoogteverschil tussen de samenloop van de Rhône en de Ardèche in het zuidoosten van het departement, gelegen op 40 m boven zeeniveau, en de 1 754 m hoge top van de Mont Mézenc in het middenwesten. In het oosten vormt het Rhônedal over een lengte van 140 km de natuurlijke grens, in het westen de plateaus van het Centraal Massief.

De wijnbouw in de Ardèche heeft een lange geschiedenis en heeft wijnen voortgebracht die vanouds een grote faam genieten. Gekoppeld aan het toerisme is de wijnbouw een structurerende factor voor de economische ontwikkeling van deze streek. De wijnbouw is de belangrijkste landbouwproductie van het departement en het wijnbouwareaal, dat zich voornamelijk concentreert in de zuidelijke helft van de Ardèche, is het op twee na grootste van de regio Auvergne-Rhône-Alpes. In het deel van de Cevennen dat in het departement Ardèche is gelegen, is in de jaren 1990 het inheemse druivenras chatus N herontdekt, waarvan de teelt in 1880 werd vernietigd door phylloxera. De teelt ervan is daar nieuw leven ingeblazen en dat is een zegen, omdat met dit ras krachtige, tanninerijke en karaktervolle wijnen kunnen worden bereid.

De rode, witte en roséwijnen worden gekenmerkt door fruitige aroma's die altijd aanwezig zijn met een wisselende intensiteit en dominantie, naargelang van de gebruikte druivenrassen en technieken.

In de Cevennen zijn de wijngaarden zeer goed aangepast aan de omstandigheden. In het laagste gedeelte van de zuidelijke Cevennen wordt het ras gamay geteeld, terwijl de rassen syrah, cinsault, grenache en chatus op de zonnige hellingen groeien. In deze hele landbouwregio, die op twee- tot negenhonderd meter boven zeeniveau is gelegen, is het overgrote deel van de wijngaarden aangeplant op "faïsses" – terrassen verstevegd met stenen – die door de wijnbouwers zorgvuldig worden onderhouden. Dankzij deze omstandigheden kunnen de druiven een goede fenolische rijpheid bereiken. De zeer oude zandsteenbodems van de Cevennen, die hun oorsprong vinden in de erosie van rotsen uit het geologische tijdperk trias, zijn zuur, sterk filtrerend en arm aan organische stoffen. Aan deze specifieke kenmerken danken de rode wijnen hun zeer fruitige aroma's.

In de Bas-Vivarais zijn de wijnen afkomstig van de hellingen en de droge plateaus. Het ras grenache wordt vooral op hellingen aangeplant, terwijl syrah N de voorkeur geeft aan iets rijkere bodems. 's Zomers heeft de vegetatie in deze streek te lijden onder de droogte. De bodems zijn kalkhoudend en ondiep, met lage opbrengsten voor de bereiding van hoogwaardige wijnen op basis van grenache. Door het overvloedige steengruis profiteren de wijngaarden van de opwarming van de bodem in het voorjaar en van de nachtelijke afgifte van de warmte die overdag is opgeslagen. Er groeit hier bovendien veel tijm, bonenkruid, lavendel en spijklavendel. De rode wijnen uit deze streek hebben fruitige aroma's, maar ook kruidige toetsen en sterker geprononceerde structuren.

Op het Plateau du Coiron bevinden de wijngaarden zich aan de grens met de Bas-Vivarais. Vanwege de hoogte en de temperatuurschommelingen gaat de voorkeur uit naar vroege druivenrassen ter optimalisering van de bereidingsmethoden voor wijnen met een sterk eigen karakter, waaronder roséwijnen. Het plateau ligt als een heuse sokkel van basalt, een enclave van het Centraal Massief, in het mediterrane landschap. Het basalt, dat zeer rijk is aan sporenelementen en silicium, geeft de rode wijnen fruitige frisheid en de witte finesse.

In het noorden van de Rhônevallei bevinden zich op terrassen en hellingen percelen met een gemengde aanplant van edeldruivenrassen (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N enz.) die zijn bestemd voor de productie van de BGA-wijnen. In het zuiden zijn de wijngaarden gelegen op hellingen van rolkeien die veel zon krijgen. Uit de druiven van deze wijngaarden kunnen fruitige, gestructureerde en complexe rode wijnen worden bereid, terwijl de zachte, okerkleurige lössbodems frisse en fruitige witte en roséwijnen voortbrengen en fruitige rode wijnen met zachte structuren.

Causaal verband tussen de specificiteit van het geografisch gebied en de specificiteit van het product

Het causale verband tussen het geografische gebied en de wijnen met de BGA "Ardèche" berust op de faam van de Ardèche-wijnen, die zij hebben verworven dankzij hun erkende kwaliteit.

De wijnbouw speelt een zichtbare rol in de ruimtelijke ordening van de Ardèche door zich te voegen naar de beperkingen van de omgeving (gebruik van "moeilijke" terreinen, aanleg van terrassen of "faïsses" enz.) en geeft zo het landschap vorm. Deze landschapsbepalende rol is niet onbelangrijk, aangezien de wijnbouw verspreid is over bijna 350 gemeenten.

De combinatie van de steengruisgronden, garrigues en terrassen van rolkeien waar de wijngaarden worden aangeplant en de mesoklimaten waar zich zowel mediterrane als continentale invloeden doen gelden, is gunstig voor de productie van wijnen met een fruitige aromatische expressie, die kenmerkend is voor de wijnen met de BGA "Ardèche".

De afgelopen decennia heeft de wijnstreek Ardèche een sterke ontwikkeling doorgemaakt, die wordt gekenmerkt door een omschakeling op andere druivenrassen aan het einde van de jaren 1970.

Tegelijkertijd is het instrumentarium voor de wijnbereiding gemoderniseerd (1980), zowel in de particuliere wijnhuizen als bij de coöperaties.

De dynamiek van de sector wordt bepaald door tal van actoren: twaalf coöperaties die verenigd zijn in de Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche, vier onafhankelijke coöperaties en zestig particuliere kelders, goed voor een wijnareaal van ongeveer 7 500 ha.

De faam van deze wijnen is op lokaal niveau gegroeid dankzij de grote toeristische aantrekkingskracht van het gebied "Gorges de l'Ardèche" en het departement Ardèche in zijn geheel, de opkomst van de directe verkoop en op lokale markten en evenementen (markt van Ruoms, wijnmarkt van Serrières enz.). Toeristen kunnen kiezen uit zo'n honderd natuurlijke en culturele toeristische bestemmingen om de rijkdommen van de wijnbouw en de wijncultuur van de streek te verkennen. De Ardèche ontleent haar aantrekkingskracht voor toeristen aan haar landschappen en de activiteiten in de natuur die er beoefend kunnen worden. Op grond van deze reputatie heeft het Agence de Développement Touristiques (Atout France) de wijnstreek Ardèche het predicaat "Vignobles et Découvertes" toegekend en daarmee haar wijntoeristische rijkdom bezegeld.

Vanwege de kwaliteit van de wijnen staat de BGA “Ardèche” ook landelijk en zelfs internationaal goed bekend. Sinds 1970 nemen de Ardèche-wijnen deel aan het Concours Général Agricole in Parijs, waar ze veelvuldig zijn bekroond. Ze zijn ook ruim vertegenwoordigd in gezaghebbende wijngidsen als de Guide Hachette des Vins en onderscheiden zich bovendien in internationale wijnconcoursen, zoals het Concours International de Lyon.

Dankzij de faam van zijn wijnen is Ardèche tegenwoordig het belangrijkste BGA-wijn producerende departement van de regio Auvergne-Rhône-Alpes, met een verhandeld volume van 350 000 hl. Daarvan wordt 20 % geëxporteerd, zodat deze wijnen in meer dan twintig landen verkrijgbaar zijn (met name in de VS, het Verenigd Koninkrijk enz.).

9. Andere essentiële voorwaarden

Etiketgeving

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De beschermde geografische aanduiding “Ardèche” mag worden aangevuld met de naam van een of meer druivenrassen en met de vermelding “primeur” of “nieuw”.

De beschermde geografische aanduiding “Ardèche” mag worden aangevuld met de naam van de kleinere geografische eenheid “Coteaux de l’Ardèche”.

Wanneer de vermelding “Indication géographique protégée” (beschermde geografische aanduiding) wordt vervangen door de traditionele vermelding “Vin de pays”, moet het BGA-logo van de Europese Unie op het etiket worden aangebracht.

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het afwijkende gebied in de onmiddellijke nabijheid dat is vastgesteld voor de vinificatie en de bereiding van wijn met de beschermde geografische aanduiding “Ardèche”, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten (op basis van de officiële geografische code van april 2019):

departement Drôme (26) 75 gemeenten

- Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d’Andran, Clionsclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercuroi-Veunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéleger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l’Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d’Août, Saint-Rambert-d’Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l’Hermitage, La Touche, Les Turrettes, Valence.

departement Isère (38): 21 gemeenten

- Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l’Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou.

departement Gard (30): 44 gemeenten

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharoux, La Vernarède.

departement Loire (42): 22 gemeenten

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, La Versanne.

departement Haute-Loire (43): 41 gemeenten

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat.

departement Lozère (48): 15 gemeenten

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévencières, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort.

departement Vaucluse (84): 7 gemeenten

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

Link naar het productdossier

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55

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 288/07)

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

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“BARDOLINO”

PDO-IT-A0436-AM03

Datum van mededeling: 26 april 2021

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Naam en wijnen

BESCHRIJVING:

- a) De deelgebieden “Montebaldo”, “La Rocca” en “Sommacampagna” worden toegevoegd en worden gereguleerd in bijlage 1, aan het eind van het productdossier, die integrerend deel uitmaakt van dat dossier.

REDENEN:

- a) De in 1968 ingestelde gecontroleerde oorsprongsbenaming (denominazione di origine controllata, DOC) “Bardolino” is bedoeld om de productie van een van oudsher lichte rode wijn bestemd voor dagelijks gebruik en om jong te worden gedronken, die voornamelijk voorziet in de vraag naar wijn op de plaatselijke markt en in Midden-Europa, aan te vullen met de omschrijving van wijnen uit drie specifieke historische deelgebieden, waar elegantere, verfijndere en langer houdbare wijnen worden geproduceerd, zonder daarbij af te wijken van de kenmerkende stijl van de benaming. Het doel is het niet-onderscheidende karakter van het huidige productdossier te corrigeren met de beschrijving van een langer bewaarbare wijncategorie met een grotere territoriale identiteit. Dat kan door de historische bijzonderheden van de drie deelgebieden van het productiegebied te versterken, waardoor nieuwe doelmarkten kunnen worden veroverd waar belangstelling bestaat voor elegante rode wijnen die lang kunnen worden bewaard en een dienovereenkomstige prijs kan worden gerekend.

Productdossier: de wijziging betreft artikel 1 van en bijlage 1 bij het productdossier.

Enig document: de wijziging betreft de toevoeging van de deelgebieden in de punten “Beschrijving van de wijnen”, “Wijnbereidingsprocedés” en “Verband met het geografische gebied”.

2. Druivenrassen

BESCHRIJVING:

- a) Het maximumgehalte voor corvina stijgt van 80 % naar 95 %, terwijl het minimumgehalte voor rondinella van 10 % naar 5 % daalt.

REDENEN:

- a) Door het maximumgehalte voor Corvina te verhogen naar 95 % kan dit druivenras beter worden benut op bijzonder geschikte plaatsen en met name in de deelgebieden, zoals blijkt uit de resultaten van de studie van de ruimtelijke ordening, volgens welke het ras corvina dankzij zijn aanpassingsvermogen gemiddeld de hoogste kwaliteitsstandaard oplevert, met volledige inachtneming van de typische kenmerken van de wijn.

Het wijzigingsvoorstel, dat zoals gezegd is opgesteld om de terroirkenmerken van de benaming tot hun recht te laten komen, is in de eerste plaats bedoeld om (wanneer de omstandigheden het toelaten, rekening houdend met de uitkomsten van de studie van de ruimtelijke ordening) een alternatieve Bardolino te produceren met een blend of een

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

cuvée samengesteld uit de twee autochtone druivenrassen corvina (corvnone) en rondinella, of, indien dat noodzakelijk of gepaster is om het typerende karakter van het terroir tot zijn recht te laten komen, om in de blend of de cuvée een keur aan rassen te gebruiken overeenkomstig de plaatselijke traditionele gebruiken.

Om het gebruik van 95 % corvina mogelijk te maken, moet het minimumgehalte voor rondinella met 5 % worden verlaagd.

Productdossier: de wijziging betreft artikel 2 van het productdossier.

3. Productiegebied van de druif

BESCHRIJVING:

Het productiegebied van de druiven die worden gebruikt voor de productie van wijnen in de deelgebieden "Montebaldo", "La Rocca" en "Sommacampagna".

REDENEN:

Voor elk van de drie deelgebieden, "Montebaldo", "La Rocca" en "Sommacampagna", zijn de gemeentelijke gebieden waar van oudsher agronomische activiteiten plaatsvinden, afgebakend op basis van de studie van de ruimtelijke ordening.

Productdossier: de wijziging betreft artikel 1 van en bijlage 1 bij het productdossier.

4. Voorschriften voor de wijnbouw

BESCHRIJVING:

- a) De leimethoden worden herzien.
- b) De opbrengst wordt verlaagd tot 12 ton per hectare.
- c) In vier nieuwe alinea's wordt bepaald dat de regio, op verzoek van de belangenorganisatie en na raadpleging van de beroepsorganisaties, gerechtigd is te beslissen over de verschillende gebruiksdoelen/bestemmingen van de druiven en het maximale aantal druiven dat per hectare mag worden gebruikt, de toegestane druiven- en wijnopbrengst te verlagen en de maximumopbrengst per hectare met maximaal 20 % te verhogen om een oogstreserve aan te leggen.

REDENEN:

- a) Door deze wijziging wordt het mogelijk om naast het eenzijdige leisysteem met latwerk ook een latwerksysteem met een schuine wand te gebruiken. De bodem- en klimaatgesteldheid van het gebied maken het mogelijk om, overeenkomstig het productdossier, druiven van goede kwaliteit te produceren waarbij de trossen op regelmatige wijze rijpen, ook met deze leiwijze die kenmerkend is voor het gebied rond het Gardameer.
- b) In de afgelopen vijf jaar heeft de belangenorganisatie van de DOC Bardolino beleid uitgevoerd ter regulering van de markt om de prijzen te stabiliseren en de instorting ervan te voorkomen. In hun advies aan de regio Veneto over de vaststelling van beheersmaatregelen voor de productie van wijnen met de DOC Bardolino (voor de oogst 2016, het vijfde jaar op rij) hebben de beroepsorganisaties sterk bij de belangenorganisatie van Bardolino-wijnen aangedrongen op passende maatregelen in de vorm van een herziening van het bestaande productdossier. In het besluit van de regio Veneto van 8 september 2016 wordt naar deze adviezen verwezen.

Het positieve antwoord op de verzoeken van de toeleveringsketen, de sectorale beroepsorganisaties en de regio Veneto krijgt in het onderhavige voorstel ook zijn weerslag in de structurele verlaging van de opbrengst van de DOC per hectare van 13 naar 12 ton.

De verlaging van de opbrengst per hectare is noodzakelijk om de economische en kwalitatieve waarde van de benaming te verhogen en brengt de productie in overeenstemming met de manier waarop de wijnranken momenteel worden geplant, nu het oude systeem helemaal is vervangen door aanplant in rijen. Uit analyses blijkt dat de hoeveelheid wijn die de afgelopen vijf jaar is gebotteld, min of meer stabiel is en dat de markt slechts een deel van de geproduceerde wijn kan afnemen, waarbij slechts een klein percentage wordt verkocht tegen prijzen die waarschijnlijk een winst voor de wijnbouwers zullen opleveren en zullen bijdragen aan de vestiging van een reputatie als kwaliteitswijnen op nationale en internationale markten. De wijnbouwers hebben daarom resoluut besloten om de productie van de wijnen die met de DOC "Bardolino" op de markt worden gebracht, te verminderen.

- c) De gewijzigde tekst bevat een aantal wijnbouwvoorschriften die onder bepaalde specifieke omstandigheden moeten worden toegepast.

Productdossier: de wijziging betreft artikel 4 van het productdossier.

Enig document: deze wijziging betreft het punt “Wijnbereidingsprocedés” – “Maximumopbrengsten”.

5. Voorschriften voor de wijnbereiding

BESCHRIJVING:

- a) Voor Bardolino Chiaretto Spumante wordt de beperking geschrapt dat deze categorie wijn alleen in de varianten brut, extra dry en dry in de handel mag worden gebracht.
- b) Het gebied waarin Bardolino Chiaretto Spumante moet worden gemousseerd, wordt bijgewerkt.
- c) Het percentage druiven dat maceratie onder koolzuur ondergaat, wordt voor Bardolino Novello verhoogd van 85 tot 100 %.
- d) Het bijmengen met wijnen van een andere oorsprong of uit een ander oogstjaar wordt beperkt tot wijnen uit de twee onmiddellijk voorafgaande oogstjaren of wijnen uit het oogstjaar dat volgt op het jaar waarvoor het certificaat van geschiktheid is aangevraagd.
- e) Voor Bardolino- en Bardolino Classico-wijnen wordt de datum voor het in de handel brengen toegevoegd (15 januari van het jaar na de druivenoogst).
- f) In drie nieuwe alinea's wordt bepaald dat de regio, op verzoek van de belangenorganisatie en na raadpleging van de beroepsorganisaties, gerechtigd is om een maximum te stellen aan de hoeveelheid wijn die kan worden gecertificeerd, dat lager is dan het maximum in het productdossier, om op die manier in bulkvorm de uit overtollige druiven verkregen most en wijn te bewaren, die, op verzoek van de belangenorganisatie, mogen worden gecertificeerd.

REDENEN:

- a) Deze variatie biedt de mogelijkheid alle soorten Bardolino Chiaretto Spumante te produceren die bij de toepasselijke regelgeving zijn toegelaten, met uitzondering van de zoete variant, zodat de producenten kunnen voorzien in de vraag naar alle mogelijke soorten producten.

Bardolino Chiaretto Spumante is een mousserende roséwijn met een zacht karakter waarvan de verschillende versies in sommige jaren uitgesprokener zijn.

- b) Het wordt mogelijk om de wijnen te mousseren op het grondgebied van de regio Veneto en de provincies Mantua, Brescia en Trento.
- c) Bardolino Novello was de eerste Italiaanse novello-wijn waaraan de DOC werd toegekend (1987) en die in de plaatselijke keten uitsluitend wordt geproduceerd door middel van maceratie onder koolzuur. Het percentage maceratie onder koolzuur bij de productie van Bardolino Novello is verhoogd om de kwaliteit te verbeteren.
- d) De beperking van het bijmengen met wijnen van een andere oorsprong of uit een ander oogstjaar tot de twee voorafgaande oogstjaren of het oogstjaar dat volgt op het jaar waarop de wijn in de handel wordt gebracht, waarborgt dat de wijnen met de DOC “Bardolino” steeds het frisse en drinkbare karakter hebben dat hoort bij de traditie van de benaming.
- e) De vroegste datum voor het in de handel brengen van Bardolino- en Bardolino Classico-wijnen (15 januari) is toegevoegd om de kwaliteit en de marktwaarde te verhogen.
- f) Met dit punt wordt de tekst in overeenstemming gebracht met de wetgeving.

Productdossier: de wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

Enig document: deze wijziging betreft het punt “Wijnbereidingsprocedés” – “Specifieke oenologische procedés”.

6. Kenmerken met betrekking tot consumptie

BESCHRIJVING:

- a) Voor Bardolino Charetto en Bardolino Charetto Classico is de kleurvermelding bijgewerkt: "lichttroze en neigend naar oranje".
- b) Voor Bardolino Charetto Spumante zijn de kenmerken van het schuim bijgewerkt: "fijn en aanhoudend".
- c) Voor Bardolino Charetto Spumante is de kleurvermelding bijgewerkt ("lichttroze en neigend naar oranje").
- d) Voor Bardolino Charetto Spumante is het bouquet bijgewerkt ("geurig, en fruitig indien de wijn is gemousseerd door middel van de Charmat-methode"); verfijnd bouquet, typisch voor de gisting op fles die plaatsvindt wanneer de wijn volgens de traditionele methode mousserend wordt gemaakt.
- e) Voor Bardolino Charetto Spumante is de smaakvermelding bijgewerkt ("van "dosage zéro" tot "demi-sec", fris, smaakvol, lang aanhoudend").

REDENEN:

- a) Toevoeging om de kleur van de categorie Bardolino Charetto correct te vermelden.
- b) Toevoeging om de kenmerken van het schuim correct te vermelden.
- c) Toevoeging om de kleur van de categorie Bardolino Charetto Spumante correct te vermelden.
- d) Toevoeging om het bouquet van de categorie Bardolino Charetto Spumante in verband met de productiemethode correct te vermelden.
- e) Toevoeging om de smaak van de categorie Bardolino Charetto Spumante correct te vermelden op basis van het suikergehalte.

Productdossier: de wijziging betreft artikel 6 van het productdossier.

Enig document: deze wijziging betreft het punt "Beschrijving van de wijnen".

7. Etikettering, beschrijving en presentatie

BESCHRIJVING:

- a) Toevoeging van de categorie "Charetto" op het etiket, onder vermelding van "Charetto di Bardolino".

REDENEN:

"Charetto di Bardolino" is een term die lokaal sinds jaar en dag in de volksmond wordt gebruikt vanwege de sterke gelijkenis met de oude definitie "Charetto del Garda", die plaatselijk reeds in gebruik was vóór de erkenning van de oorsprongsbenamingen van het Gardameer. In de loop der jaren, en vooral in de laatste vijf jaar, is term "Charetto di Bardolino" nationaal en internationaal bij de pers en bij exploitanten (inkopers, restauranthouders, grootwinkelbedrijven enz.) zozeer in zwang geraakt als aanduiding van Bardolino Charetto, dat deze de meest gangbare aanduiding is geworden. In veel gevallen is de term "Bardolino Charetto" nagenoeg verdwenen uit de prijslijsten en menukaarten van distributeurs, restauranthouders en grootwinkelbedrijven, uit de belangrijkste wijnbouwguides en uit zowel de gespecialiseerde als de algemene pers, en zodoende ook uit het dagelijks taalgebruik van de meeste consumenten. Hierdoor is er een aanzienlijke discrepantie ontstaan tussen de eenduidige term die verplicht op het etiket moet worden vermeld (Bardolino DOC Charetto) en de term die ondertussen algemeen wordt gebruikt op de markt en in de pers (Charetto di Bardolino). Deze discrepantie kan zeer schadelijk uitpakken voor de commerciële en afzetmogelijkheden van de sector. Daarom wordt verzocht om ook de beschrijving van de aangeboden wijnen in overeenstemming te brengen met de werkelijkheid aan de vraagzijde.

Productdossier: de wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

8. Verpakking

BESCHRIJVING:

- a) Automatische aanpassing van de voorschriften betreffende de verpakking van de wijn.

REDENEN:

- a) De kenmerkende frisheid van het overgrote deel van de wijnen met de DOC "Bardolino", die hoofdzakelijk bedoeld zijn om binnen een jaar in de handel te worden gebracht en te worden gedronken, vereisen tijdige aanpassingen aan de technologische innovaties die gaandeweg bij de geldende regelgeving worden toegestaan, teneinde onmiddellijk te kunnen voldoen aan de marktvrage en de buitenlandse concurrentie het hoofd te kunnen bieden. De sector heeft dan ook de uitdrukkelijke wens dat nieuwe regelgeving die wordt ingevoerd op het gebied van wijnverpakkingen, automatisch wordt overgenomen, met name wat betreft de bag-in-box-verpakking, die momenteel niet mag worden gebruikt vanwege de bestaande wettelijke beperkingen voor Chiaretto-wijnen, ondanks de almaar en sterk stijgende internationale vraag naar op die wijze verpakte roséwijnen met een oorsprongsbenaming. Door deze wettelijke onmogelijkheid ondervinden de wijnen met de DOC "Bardolino" momenteel een groot concurrentienadeel ten opzichte van hun voornaamste buitenlandse concurrenten. De sector treft daarom voorbereidingen om onmiddellijk in actie te komen zodra de gewenste aanstaande wijzigingen van de regelgeving worden doorgevoerd om het gebruik van de bag-in-box ook voor de categorie Chiaretto toe te staan.

Productdossier: de wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Bardolino

2. Type geografische aanduiding

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

1. *Bardolino*

KORTE BESCHRIJVING

- kleur: robijnrood, soms neigend naar kersenrood, overgaand in granaatappelrood naarmate de wijn ouder wordt;
- geur: karakteristiek, vineus;
- smaak: droog, vol, harmonieus;
- maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,50 %;
- minimaal suikervrij extract: 17,0 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

2. **Bardolino Classico**

KORTE BESCHRIJVING

— kleur: robijnrood, soms neigend naar kersenrood, overgaand in granaatappelrood naarmate de wijn ouder wordt;

— geur: karakteristiek, vineus;

— smaak: droog, vol, harmonieus;

— maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,50 %;

— minimaal suikervrij extract: 17,0 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

3. **Bardolino Chiaretto**

KORTE BESCHRIJVING

— kleur: lichtroze en neigend naar oranje;

— geur: karakteristiek, fruitig, delicaat;

— smaak: vol, harmonieus;

— minimaal totaal alcoholgehalte: 10,50 %;

— minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l;

— restsuikers: maximaal 9 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

4. ***Bardolino Charetto Classico***

KORTE BESCHRIJVING

- kleur: lichtroze en neigend naar oranje;
- geur: karakteristiek, fruitig, delicaat;
- smaak: vol, harmonieus;
- minimaal totaal alcoholgehalte: 10,50 %;
- minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l;
- restsuikers: maximaal 9 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

5. ***Bardolino Charetto Spumante***

KORTE BESCHRIJVING

- schuim: fijn en aanhoudend;
- kleur: lichtroze en neigend naar oranje;
- geur: geurig, en fruitig indien de wijn is gemousseerd door middel van de Charmat-methode; verfijnd bouquet, typisch voor de gisting op fles die plaatsvindt wanneer de wijn volgens de traditionele methode mousserend wordt gemaakt.
- smaak: van “dosage zéro” tot “demi-sec”, fris, smaakvol, lang aanhoudend;
- maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,50 %;
- minimaal suikervrij extract: 17,0 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

6. **Bardolino Novello**

KORTE BESCHRIJVING

— kleur: licht robijnrood;

— geur: karakteristiek, intens, fruitig;

— smaak: droog, soepel, vol, licht friszurig, soms licht prikkelend;

— minimaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00 %;

— minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l;

— restsuikers: maximaal 10,0 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

7. **Bardolino Classico Novello**

KORTE BESCHRIJVING

— kleur: licht robijnrood;

— geur: karakteristiek, intens, fruitig;

— smaak: droog, soepel, vol, licht friszurig, soms licht prikkelend;

— minimaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00 %;

— minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l;

— restsuikers: maximaal 10,0 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

8. ***Bardolino uit het deelgebied “Montebaldo”***

KORTE BESCHRIJVING

— kleur: licht robijnrood en helder;

— geur: karakteristieke geur van kleine verse vruchten, specerijen, mogelijk met hints van kruiden en bloemen;

— smaak: droog, verfijnd, vol, harmonieus;

— minimaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00 %;

— minimaal suikervrij extract: 20,00 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

9. ***Bardolino uit het deelgebied “La Rocca”***

KORTE BESCHRIJVING

— kleur: licht robijnrood en helder;

— geur: karakteristieke geur van kleine verse vruchten, specerijen, mogelijk met hints van kruiden en bloemen;

— smaak: droog, verfijnd, vol, harmonieus;

— minimaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00 %;

— minimaal suikervrij extract: 20,00 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

10. **Bardolino uit het deelgebied “Sommacampagna”**

KORTE BESCHRIJVING

— kleur: licht robijnrood en helder;

— geur: karakteristieke geur van kleine verse vruchten, specerijen, mogelijk met hints van kruiden en bloemen;

— smaak: droog, verfijnd, vol, harmonieus;

— minimaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00 %;

— minimaal suikervrij extract: 20,00 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 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. **Specifieke oenologische procedés**

1. *Vino novello*

Specifiek oenologisch procedé

De “novello”-wijn moet uiterlijk op 31 december van het oogstjaar van de druiven worden gebotteld, op voorwaarde dat de wijn voor 100 % wordt geproduceerd uit druiven die zijn onderworpen aan maceratie onder koolzuur.

5.2. **Maximumopbrengsten**

1. *Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto Classico, Bardolino Chiaretto Spumante*

12 000 kg druiven per hectare

2. *Bardolino Novello, Bardolino Classico Novello*

12 000 kg druiven per hectare

3. *Bardolino Montebaldo, Bardolino La Rocca, Bardolino Sommacampagna*

10 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het gebied waar de druiven worden geteeld die worden gebruikt voor de productie van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Bardolino" omvat het gehele grondgebied of een deel van het grondgebied van de gemeenten Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda en Valeggio sul Mincio.

Het gebied waar de druiven worden geteeld die worden gebruikt voor de productie van wijnen uit het deelgebied "Montebaldo", omvat het grondgebied van de gemeenten Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda en Rivoli Veronese dat valt binnen het in artikel 3, punt a), van het productdossier van de DOC "Bardolino" gedefinieerde gebied.

Het gebied waar de druiven worden geteeld die worden gebruikt voor de productie van wijnen uit het deelgebied "La Rocca", omvat het grondgebied van de gemeenten Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda en Torri del Benaco dat valt binnen het in artikel 3, punt a), van het productdossier van de DOC "Bardolino" gedefinieerde gebied.

Het gebied waar de druiven worden geteeld die worden gebruikt voor de productie van wijnen in het deelgebied "Sommacampagna", omvat de negen gemeenten Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona en Valeggio sul Mincio die vallen binnen het in artikel 3, punt a), van het productdossier van de DOC "Bardolino" gedefinieerde gebied.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Corvina N. – Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

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

8.1. **"Bardolino" – categorie Wijn (1)**

a) *Specifieke bijzonderheden van het geografische gebied*

Natuurlijke factoren

De wijnen met de oorsprongsbenaming "Bardolino" worden geproduceerd op de morenenheuvels langs de oostelijke oever van het Gardameer, die zijn ontstaan door de gletsjers die het gebied hebben gevormd. Daarbij zijn concentrische heuvels ontstaan langs het meerbekken, die worden gekenmerkt door een gevarieerde, doorgaans diepe grindbodem. Aan het eind van de winter warmt de bodem snel op, zodat de scheuten snel ontkiemen en de vegetatiecyclus een regelmatig verloop kent, hetgeen een voorwaarde is voor de optimale ontwikkeling en rijping van trossen en scheuten, ook in de moeilijkste jaren.

Het klimaat is mediterraan, met warme maar niet verzegend hete zomers en zachte winters, en wordt beïnvloed door de watermassa van het meer, en in het noorden door het Monte Baldo-massief en de Adige-vallei.

Het gebied omvat een klassiek gebied, met traditie die langer teruggaat, in de buurt van het meer. Dat gebied heeft eigen klimaat- en omgevingskenmerken. Bovendien zijn er drie deelgebieden met kenmerkende geografische, bodem- en klimaatkenmerken, die als volgt gesitueerd zijn: het achterland van de Monte Baldo; de oevers van het Gardameer, met de kenmerkende heuvel La Rocca; het heuvelachtige gebied aan de zuidkant, rond Sommacampagna.

Historische en menselijke factoren

Vondsten uit de bronstijd en de Romeinse tijd, afbeeldingen van druiventrossen in middeleeuwse kerken, documenten met betrekking tot de aan- en verkoop van wijngaarden, alsmede teksten van beroemde schrijvers uit de oudheid getuigen van de lange en ononderbroken wijnbouwgeschiedenis in het gebied.

In de negentiende eeuw werd de plaatselijk geproduceerde wijn aangeduid met de naam “Bardolino” (rode wijn) en “Chiaretto” (rosé). In de negentiende eeuw werden ook drie deelgebieden aangewezen: in 1837 beschreef de landbouwkundige Bernardino Angelini de oogst “in de districten Caprino, Bardolino en Villafranca”, terwijl Giovanni Battista Perez in een tekst uit 1900 opmerkt hoe de “taxateurs” sinds het begin van de negentiende eeuw verschillende prijzen vaststelden voor de wijnen uit de deelgebieden die destijds bekend stonden als “Valle di Caprino” of “distretto di Montebaldo”, “distretto di Bardolino” en “Colli Morenici Meridionali” (de huidige omgeving van Sommacampagna).

De “Chiaretto” zou volgens de overlevering in 1896 aan het Gardameer zijn ontwikkeld door de Venetiaanse senator Pompeo Molmenti, die in Frankrijk een techniek zou hebben geleerd om “witte” wijnen te maken van rode druiven. In 1970 schreef Zeffiro Bocci dat in de wijnbouwgebieden rond Verona die grenzen aan het Gardameer, sinds jaar en dag een karakteristieke Chiaretto del Garda wordt geproduceerd.

Menselijke factoren

De vakkundigheid van de producenten van “Bardolino”-wijnen komt in de eerste plaats tot uiting in de optimale wijze waarop zij de kenmerken van de autochtone rassen corvina veronese en rondinella en de gunstige eigenschappen daarvan (fruitigheid en kruidigheid en een frisse en volle smaak) tot hun recht laten komen.

Voor de “Chiaretto” oogsten de producenten de druiven van oudsher ofwel afzonderlijk (voortijdig), of zij onderwerpen de most die voor “Bardolino” bestemd is, aan de “saignée”-techniek. In beide gevallen leveren de producenten veel inspanningen om de kleur te behouden, die een van de opvallende kenmerken van de roséwijnen is. In het gebied is voorts de productietechniek van de mousserende wijn verfijnd op basis van de bijzondere kenmerken van de “Chiaretto”.

8.2. “Bardolino” – categorie Wijn (1)

b) Specificiteit van het product

De essentiële kenmerken van “Bardolino” en “Chiaretto” zijn frisheid, aroma’s van klein fruit en specerijen, een vlotte drinkbaarheid, de talrijke wijn-spijscombinaties en het jeugdige karakter met een ziltige toets, die reeds aan het eind van de 19e en het begin van de 20e eeuw werd beschreven.

“Bardolino” is een heldere robijnrode wijn, met fruitige aroma’s en elegante hints van specerijen. De smaak is droog, soepel, evenwichtig, fris; de wijn is vlot drinkbaar.

“Chiaretto” heeft een karakteristieke heldere lichtroze kleur; in de neus en de mond zijn delicate aroma’s van kleine vruchten en specerijen waarneembaar; een ander gunstig kenmerk is de benijdenswaardige frisheid.

c) Oorzakelijk verband tussen de omgeving en het product

De gunstige ligging van de terreinen, het milde en luchtige klimaat van het Gardameer, de beperkte neerslag in de zomer en een gericht wijnbouwbeheer vormen de basis voor de optimale rijping van de druiven die worden gebruikt voor “Bardolino” en “Chiaretto”. Het gebied kent, mede dankzij de briesjes vanaf het meer, gunstige temperatuurverschillen tussen dag en nacht, wat de rijping van fenolen en de ontwikkeling van uitgesproken fruitige aroma’s ten goede komt. Bovendien verlenen de door gletsjers gevormde bodems en de structuur en chemische samenstelling ervan de wijnen een kenmerkende volle smaak en jeugdige frisheid die deze wijnen onderscheidt van soortgelijke wijnen uit aangrenzende gebieden.

Ondanks hun gemeenschappelijke kenmerken hebben de wijnen als gevolg van specifieke territoriale factoren verschillende aroma’s, zoals de geur van viooltjes in de kiezel-zandbodems, kersen in het zuidelijke gebied met zijn gemiddeld warmere zomerklimaat, en hints van specerijen en een grotere zuurgraad in de gronden met rotsachtige substraten van de strook die grenst aan de bergkam van de Monte Baldo en de Adige-vallei.

8.3. *Categorie Mousseerende wijn (4) en Mousseerende kwaliteitswijn (5)*

a) *Specifieke bijzonderheden van het geografische gebied*

Natuurlijke factoren

De oorsprongsbenaming “Bardolino”, en met de categorie “Chiarretto”, omvat ook de traditionele productie van mousseerende wijn, die wordt gemousseerd op fles of in een autoclaaf. De productie van “Chiarretto Spumante” benadrukt de nauwe band met de specifieke geografische kenmerken van het geografische gebied en met de frisheid en de volle smaak die worden bepaald door de bodem en het klimaat.

Het productiegebied valt samen met de morenen aan de oostkant van het Gardameer, die zijn gevormd door gletsjers die het gebied hebben gevormd. Daarbij zijn concentrische heuvels langs het meerbekken ontstaan, die worden gekenmerkt door een gevarieerde, doorgaans diepe grindbodem die rijk is aan minerale zouten. Het klimaat wordt beïnvloed door de grote watermassa van het Gardameer, maar ook door het Monte Baldo-massief en de vallei van de rivier de Adige. Het klimaat van het gebied wordt over het algemeen gekenmerkt door warme maar niet verzengend hete zomers en zachte winters, zodat het als “mediterraan” wordt beschouwd. Door deze factoren warmt de bodem aan het eind van de winter snel op, zodat de scheuten snel ontkiemen en de vegetatie een regelmatig verloop kent.

Historische en menselijke factoren

Archeologische vondsten uit de bronstijd en de Romeinse tijd, afbeeldingen van druiventrossen in middeleeuwse kerken, documenten met betrekking tot de aan- en verkoop van wijngaarden, alsmede teksten van schrijvers uit de oudheid getuigen van de lange en ononderbroken wijnbouwgeschiedenis in het gebied.

De methode voor de productie van “Chiarretto”-wijn zou volgens de overlevering in 1896 aan het Gardameer zijn ontwikkeld door senator Pompeo Molmenti, die in Frankrijk een techniek zou hebben geleerd om “witte” wijnen te maken van rode druiven. In 1970 schreef Zeffiro Bocci dat in de wijnbouwgebieden rond Verona die grenzen aan het Gardameer, sinds jaar en dag een karakteristieke Chiarretto del Garda wordt geproduceerd.

De moderne geschiedenis van de wijnbouw in het gebied begon in 1968 met de instelling van de beschermde oorsprongsbenaming “Bardolino”, waartoe ook de mousseerende variant “Chiarretto” behoort.

Menselijke factoren

De vakkundigheid van de producenten van “Bardolino”-wijnen komt tot uiting in optimale wijze waarop zij de kenmerken van de autochtone rassen corvina veronese en rondinella en de interactie ervan met de natuurlijke omgeving benutten. Dankzij hun ervaring zijn de wijnbouwers in staat te bepalen wanneer de druiven precies de juiste rijpheid hebben voor de beoogde producten, ook als het gaat om “Chiarretto Spumante”. De producenten hebben hun capaciteit om de druiven te oogsten en te verwerken nader afgestemd op de ontwikkeling van het klimaat en de markt; de druiven waarmee “Chiarretto” en met name de mousseerende variant wordt gemaakt, worden vervroegd geoogst.

De wijnbouwers leveren veel inspanningen om de kleur te behouden, die een van de opvallende kenmerken van roséwijnen is, de aroma's van kleine bosvruchten over het voetlicht te brengen, die typerend zijn voor de traditionele druivenrassen van het gebied, en de wijn het typische zeer frisse karakter te geven.

8.4. *Categorie Mousseerende wijn (4) en Mousseerende kwaliteitswijn (5)*

b) *Specificiteit van het product*

De “Chiarretto”-wijn wordt verkregen door de druiven met de rosétechniek te bewerken, dat wil zeggen met een minimale maceratie van de schillen. Zo ontstaat de karakteristieke heldere roze kleur. Voor de mousseerende variant van “Chiarretto” worden most of wijnen gebruikt die voldoen aan voorwaarden van het productdossier. Ze worden gemousseerd door middel van natuurlijke gisting, volgens de traditionele technieken van moussering op fles (de “klassieke methode”) of moussering in autoclaven (de zogenaamde “Charmat”- of “Martinotti”-methode).

In de neus biedt “Chiarretto Spumante” delicate aroma’s van kleine bosvruchten, met subtiele hints van specerijen. De wijn smaakt naar sappige kleine rode vruchten en wordt in de mond gekenmerkt door een benijdenswaardige jeugdige frisheid. Vanwege zijn lichtheid, fruitigheid, kruidigheid en frisheid is de “Chiarretto Spumante” uitermate geschikt voor zowel de traditionele lokale keuken als de moderne of internationale keuken.

c) *Oorzakelijk verband tussen de omgeving en het product*

De gunstige ligging van de terreinen, de structuur en de chemische samenstelling van de door gletsjers gevormde bodems in het productiegebied, het milde en luchtige klimaat van het Gardameer, de beperkte neerslag in de zomer en een gericht wijnbouwbeheer vormen de basis voor de optimale rijping van de druiven waarmee men de most en wijnen verkrijgt die worden gebruikt voor de productie van “Chiarretto Spumante”.

Door de gevarieerde structuur en chemische samenstelling geven de door gletsjers gevormde bodems de wijnen een heel eigen smakelijk en zilt, fris, jeugdig en levendig karakter, dat bij uitstek past bij mousserende wijnen en dat de wijnen onderscheidt van soortgelijke wijnen uit de aangrenzende gebieden, zodat ze een uitgesproken typiciteit hebben. Bovendien kent het gebied, mede dankzij de briesjes vanaf het meer, gunstige temperatuurverschillen tussen dag en nacht, wat de rijping van fenolen en de ontwikkeling van uitgesproken fruitige geuren ten goede komt.

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

—

Link naar het productdossier

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

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



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

NL