

Uradni list

Evropske unije

C 94



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 63

23. marec 2020

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 94/01	Menjalni tečaji eura — 20. marec 2020	1
--------------	---	---

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2020/C 94/02	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9737 — Ageas Portugal/JMRS/SPSI) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	2
--------------	---	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2020/C 94/03	Objava enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ter sklic na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju	4
2020/C 94/04	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	16
2020/C 94/05	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	27

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

20. marec 2020

(2020/C 94/01)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0707	CAD	kanadski dolar	1,5257
JPY	japonski jen	118,37	HKD	hongkonški dolar	8,3056
DKK	danska krona	7,4691	NZD	novozelandski dolar	1,8521
GBP	funt šterling	0,91028	SGD	singapurski dolar	1,5515
SEK	švedska krona	11,0598	KRW	južnokorejski won	1 335,64
CHF	švicarski frank	1,0546	ZAR	južnoafriški rand	18,5127
ISK	islandska krona	150,70	CNY	kitajski juan	7,5919
NOK	norveška krona	12,1215	HRK	hrvaška kuna	7,6098
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 050,90
CZK	češka krona	27,191	MYR	malezijski ringit	4,7052
HUF	madžarski forint	350,91	PHP	filipinski peso	54,895
PLN	poljski zlot	4,5315	RUB	ruski rubelj	85,1038
RON	romunski leu	4,8505	THB	tajski bat	34,851
TRY	turška lira	6,9806	BRL	brazilski real	5,3937
AUD	avstralski dolar	1,8226	MXN	mehiški peso	25,6864
			INR	indijska rupija	80,4650

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna prijava koncentracije**(Zadeva M.9737 — Ageas Portugal/JMRS/SPSI)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 94/02)

1. Komisija je 16.marca 2020 prejela prijavo predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta prijava zadeva naslednja podjetja:

- Ageas Portugal Holding, SGPS, S.A. („Ageas Portugal“, Portugalska), ki je pod nadzorom Ageas SA/NV („Ageas Group“, Belgija),
- José de Mello Residências e Serviços, SGPS, S.A. („JMRS“, Portugalska), v lasti José de Mello Capital S.A. („JM Capital“, Portugalska),
- Sociedade Portuguesa de Serviços e Apoio e Assistência a Idosos, S.A. („SPSI“, Portugalska).

Podjetje Ageas Portugal skupaj s podjetjem JMRS pridobi v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem SPSI.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Ageas Portugal: zavarovalnica, dejavna na Portugalskem, v lasti skupine Ageas Group, ki zagotavlja storitve življenjskega in neživljenjskega zavarovanja zasebnim, poslovnim in institucionalnim strankam, dejavna v več državah EU in Aziji,
- za JMRS: razvoj stanovanjskih rešitev ter ortopedskih, geriatričnih in nevroloških rehabilitacijskih programov ter zagotavljanje storitev prilagojene oskrbe na domu, ki jih zagotavljajo bolnišnice, del skupine JM Group, ki zagotavlja zasebne zdravstvene storitve, cestno infrastrukturo in kemično industrijo, dejavna v Španiji in Združenih državah Amerike,
- za SPSI: upravljanje dveh domov za starejše ter nepremičninska dejavnost na metropolitanskem območju Lizbone.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9737 – Ageas Portugal/JMRS/SPSI

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

E-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ter sklic na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju

(2020/C 94/03)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Achterhoek – Winterswijk“**Referenčna številka: PDO-NL-02402****Datum vložitve vloge: 21. november 2017****1. Ime za registracijo**

Achterhoek – Winterswijk

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino
9. Gazirano biser vino
15. Vino iz sušenega grozdja
16. Vino iz prezrelega grozdja

4. Opis vina*Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, suho, sadno ali sladko*

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N) ali zvrst med njimi

Organoleptične lastnosti

Barva: temnordeča, odvisno od zvrsti

Vonj: po temnordečem sadju, na primer po gozdnih sadežih, robidah in češnjah. Posamezna aroma je odvisna od zvrsti.

Okus: nežne sadne arome pitnega vina, vsebuje tanine.

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v suhem, sadnem vinu je med 0,5 in 6 g/l.

Sladka rdeča vina imajo vsebnost sladkorja med 15 in 30 g/l.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, starano v sodu

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N) ali zvrst med njimi

Organoleptične lastnosti

Barva: intenzivno rdeča, odvisno od zvrsti

Vonj: po temnordečem sadju, na primer po gozdnih sadežih, robidah in češnjah. Posamezna aroma je odvisna od zvrsti.

Okus: vina polnega okusa z notami vanilje, ki temeljijo na zreli taninski strukturi

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v vinu je med 0,5 in 6 g/l.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 1: VINO: belo vino, suho, sadno ali sladko

Sorte vinske trte: johanniter (B), sauvignier gris (Rs), solaris (B), merzling (B) ali zvrst med njimi

Organoleptične lastnosti

Barva: med rumeno in zlatorumeno, odvisno od zvrsti

Vonj: pri vinih iz sort solaris in merzling: po tropskem sadju; vina iz sort johanniter in sauvignier gris imajo aromo po zrelem sadju, na primer po rumenih jabolkih.

Okus: saden in svež, pri čemer so za vina iz sorte johanniter značilne note sorte riesling, deloma zaradi vsebnosti kislin, vina iz sorte sauvignier gris pa so polnejšega okusa.

Za vina iz sorte solaris je značilna osvežujoča kislost, vina iz sorte merzling pa združujejo sladkorje in sadne kisline.

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v suhih vinih: med 1 in 8 g/l

Vsebnost sladkorja v sladkih vinih: med 15 in 30 g/l

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	77,14 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 1: VINO: belo vino, starano v sodu

Sorta vinske trte: solaris (B)

Organoleptične lastnosti

Barva: zlatorumena

Vonj: cvetica domačega in tropskega sadja, na primer manga ali zrelega ananasa

Okus: svež po kislinah. Sodi dajejo vinu note po lesu in oljnat okus.

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v vinu je med 15 in 30 g/l.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	77,14 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 1: VINO: vino rosé, s polno sadnostjo

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N) ali zvrst med njimi, lahko tudi s sorto solaris (B) / johanniter (B)

Organoleptične lastnosti

Barva: lososovo rožnata

Vonj: po sladkem rdečem jagodičju

Okus: saden, nekoliko sladek značaj, polnega okusa

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v vinu je med 3 in 10 g/l.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 3: LIKERSKO VINO, rdeče

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N) ali zvrst med njimi

Organoleptične lastnosti

Barva: rdeča

Vonj: sladka, po črnem ribezu, z rahlim pridihom začimb

Okus: začimben, z enakomernim ravnotežjem med sladkorji in sadnimi kislinami

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v vinu je med 50 in 100 g/l.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	18
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 5: KAKOVOSTNO PENEČE VINO, belo

Sorte vinske trte: johanniter (B), sauvignier gris (Rs), solaris (B) ali zvrst med njimi

Organoleptične lastnosti

Barva: bela

Vonj: po jabolkih, agrumih

Okus: saden, svež z drobnimi mehurčki, precej polnega okusa

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v vinu je med 5 in 16 g/l.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	79,8 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 9: Gazirano BISER VINO, rosé

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N) ali zvrst med njimi, lahko tudi s sorto solaris/johanniter (B)

Organoleptične lastnosti

Barva: lososovo rožnata

Vonj: lahka, po rdečem sadju

Okus: saden, občuti se ščegetanje

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v vinu je med 5 in 16 g/l.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 15: Vino iz sušenega grozdja, belo

Sorta vinske trte: solaris (B)

Organoleptične lastnosti

Barva: zlatorumena

Vonj: po zrelem tropskem sadju, medu

Okus: polnega okusa, oljnat, sladek s polno svežino

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v vinu je med 120 in 240 g/l.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	66,5 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 16: VINO iz prezrelega grozdja, belo

Sorta vinske trte: solaris (B)

Organoleptične lastnosti

Barva: zlatorumena

Vonj: po zrelem tropskem sadju, medu

Okus: polnega okusa, oljnat, sladek s polno svežino

Analitske lastnosti

Vsebnost sladkorja v vinu je med 50 in 120 g/l.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	73,15 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

a. Osnovni enološki postopki

Pravila za proizvodnjo vina in posebni enološki postopki

Naslednja pravila za proizvodnjo vina veljajo za vse kategorije vina v nadaljevanju.

- Za največjo dovoljeno obogatitev veljajo pravila iz zakonodaje EU, z možno dodatno 0,5-odstotno obogatitvijo, če jo za zadevno leto dovolijo nacionalni organi (v tem primeru ministrstvo za kmetijstvo, naravo in kakovost hrane).
- Za razkisanje veljajo zgornje meje iz zakonodaje EU.
- Za dokisanje je treba vsako leto pridobiti dovoljenje nacionalnih organov (v tem primeru ministrstva za kmetijstvo, naravo in kakovost hrane), in sicer na podlagi vloge za zadevno leto, nato veljajo zgornje meje iz zakonodaje EU.

Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, suho, sadno ali sladko

Posebni enološki postopek

Vrenje drozge vsaj štiri dni

Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, starano v sodu

Posebni enološki postopek

Vrenje drozge vsaj štiri dni

Staranje v lesenih sodih vsaj osem mesecev

Vino kategorije 1: VINO: belo vino, suho, sadno ali sladko

Posebni enološki postopek

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Vino kategorije 1: VINO: belo vino, starano v sodu

Posebni enološki postopek

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Najmanj tri mesece staranja v lesenih sodih za vsaj 50 % količine

Vino kategorije 1: VINO: vino rosé, sadna polnost

Posebni enološki postopek

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Vino kategorije 3: LIKERSKO VINO, rdeče

Posebni enološki postopek

Vrenje drozge vsaj štiri dni

Zorenje v lesenih sodih najmanj eno leto

Dodajanje vinskega alkohola

Vino kategorije 5: KAKOVOSTNO PENEČE VINO, belo

Posebni enološki postopek

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Sekundarno vrenje v steklenici z uporabo tradicionalne metode

Vino kategorije 9: Gazirano BISER VINO, rosé

Posebni enološki postopek

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Dodajanje ogljikovega dioksida med stekleničenjem (pri najvišjem pritisku 2,5 bara)

Vino kategorije 15: VINO iz sušenega grozdja, belo

Posebni enološki postopek

Pozna trgategv, ročno trganje grozdja

Sušenje grozdja na trti, nato najmanj dva tedna sušenja na slami

Predelava v vino s hladnim vrenjem pri manj kot 18 °C

Vino kategorije 16: VINO iz prezrelega grozdja, belo

Posebni enološki postopek

Pozna trgategv grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 120 stopinj Oechsleja

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

b. *Največji donosi*

Rdeče, regent (N)

50 hektolitrov na hektar

Rdeče, pinotin (N)

50 hektolitrov na hektar

Rdeče, monarch (N)

50 hektolitrov na hektar

Rdeče, acolon (N)

50 hektolitrov na hektar

Rdeče, cabertin (N)

50 hektolitrov na hektar

Rdeče, cabernet cortis (N)

50 hektolitrov na hektar

Belo, souvignier gris (Rs)

60 hektolitrov na hektar

Belo, souvignier gris (Rs), sušeno grozdje

20 hektolitrov na hektar

Belo, souvignier gris (Rs), prezrelo grozdje

40 hektolitrov na hektar

Belo, johanniter (B)

60 hektolitrov na hektar

Belo, johanniter (B), sušeno grozdje

20 hektolitrov na hektar

Belo, johanniter (B), prezrelo grozdje

40 hektolitrov na hektar

Belo, solaris (B)

50 hektolitrov na hektar

Belo, solaris (B), sušeno grozdje

20 hektolitrov na hektar

Belo, solaris (B), prezrelo grozdje

40 hektolitrov na hektar

Belo, merzling (B)

60 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno geografsko območje, ki leži v vzhodnem delu regije Achterhoek in sega vse do meje z Nemčijo, določajo meje občine Winterswijk.

Vinorodna območja, zajeta z zaščiteno označbo porekla Achterhoek – Winterswijk, vključujejo območja s tlemi, razvrščenimi kot HN21, KX in eZE23. Obsegajo tudi tla, razvrščena kot HN23, ZG23 in ZG21, ki vsebujejo humus in ilovico, ki sta pomembna za pridelavo grozdja. Navedeni tipi tal skupaj sestavljajo večino razmejenega območja.

V občini je veliko odročnih območij, ki jih sestavlja devet zaselkov, pri čemer vsi spadajo v občino Winterswijk. Ti zaselki (v smeri urnega kazalca na zemljevidu) so: Meddo (1 448 prebivalcev), Huppel (414 prebivalcev), Henxel (268 prebivalcev), Ratum (354 prebivalcev), Brinkheurne (272 prebivalcev), Kotten (798 prebivalcev), Woold (861 prebivalcev), Miste (675 prebivalcev) in Corle (281 prebivalcev). Meddo je edini zaselek, ki ima vaško središče z različno javno infrastrukturo.

7. Glavne sorte vinske trte

Cabertin (N) (VB-91-26-17)

Cabernet cortis

Johanniter (B)

Monarch

Acolon

Pinotin (N)

Regent (N)

Souvignier gris

Solaris

Merzling (B)

8. Opis povezav

Razmejeno območje

Večina razmejenega območja leži na Vzhodnonizozemski planoti, kjer je sestava tal (ki vsebujejo ilovico in apnenec) drugačna kot na območjih Achterhoek zahodno od Winterswijka (kjer tla sestavljajo fluvialna glina in površinski peščeni nanosi).

Območje Winterswijka je poznano po pokrajini živih mej in kamnolomu s fosilnimi ostanki. Na površju dna številnih potokov v Winterswijku je mogoče najti jursko liasno plast. Tako je nizozemska vlada leta 2005 območje Winterswijk razglasila za narodni park Winterswijk, ki skupaj obsega skoraj 22 000 hektarov.

Tla

Winterswijk obdajajo tla, ki so značilna za Vzhodnonizozemsko planoto ter vsebujejo ilovico in apnenec. Tla v drugih predelih regije Achterhoek sestavljajo rečna glina in površinski peščeni nanosi.

Razmejeno območje ima različne tipe tal, ki se izmenjujejo in združujejo med seboj.

Tipi tal imajo naslednje značilnosti:

- plast dobrega humusa;
- tla vsebujejo ilovico, ki prispeva k polnemu okusu vina in jih ščiti pred izsušitvijo;
- plast ilovice upočasni vodenje vinske trte;
- peščena zgornja plast omogoča dobro vodno ravnotežje;
- podtalnica topi minerale iz podtalja (na primer apnenec), kar preskrbuje ustrezna hranila za vinsko trto.

Podnebje in okolje

Razmejeno območje je nedaleč stran od postaje nizozemskega kraljevega meteorološkega inštituta v Hupselu, kjer je bilo povprečno podnebje (2010–2015) v rastni dobi od maja do septembra tako:

- povprečna temperatura: 15,58 °C;
- povprečna najnižja temperatura: 9,93 °C;

- povprečna najvišja temperatura: 20,83 °C;
- povprečna relativna vlažnost: 78,36 %;
- povprečna količina padavin: 78,54 mm na mesec;
- povprečno število ur sonca: 192,93 ure na mesec.

Nočne temperature, ki so nekoliko nižje od nacionalnega povprečja, prispevajo k svežini in sadnosti vina, zaradi nekoliko višjih najvišjih temperatur in več ur sonca pa je grozdje zrelejš.

Človeški dejavniki (pridelava in vinifikacija)

Za postopek pridelave so značilne naslednje prakse, ki so posebej izbrane za proizvodnjo kakovostnega vina:

- izbor sort: izbrane sorte v lokalnem okolju dobro dozori in prinašajo potrebne arome. Izbrane so tudi zaradi odpornosti, ki omogoča trajnejšo pridelavo;
- gostota vinske trte: medvrstna razdalja je 2–2,2 m (ki omogoča dovolj sončne svetlobe), pri čemer je razdalja med trsi 1–1,25 m. Površina na trs tako znaša 2,2 m², kar omogoča, da vsak trs dobi zadostna hranila (da grozdje dozori in se razvijejo arome);
- pasovi med vrstami trsov se okopavajo, da se zadrži ponoči oddana toplota in se tako pospeši zorenje grozdja. To ščiti tudi pred nočno pozebo. Lahko pa so pasovi tudi ozeleneli z nizkim rastlinskim pokrovom;
- poganjki vinske trte se vršičkajo v rastni dobi, da hranila dosežejo grozde;
- pridelava je omejena (največji donos, kot je določen v opisu vin). Grozdi se po potrebi redčijo;
- vzgoja vinske trte: določena je bila uporaba gojitvene oblike guyot (vinska trta se vsako leto priveže na žično oporo), pri čemer navpična listna stena zraste največ približno 2,2 m visoko (za boljšo osvetljenost za fotosintezo), grozdi pa so po pletvi razkriti (hitrejša sušenja, sončna svetloba);
- ena od ključnih odločitev v postopku pridelave je odločitev, kdaj se opravi trgateg grozdja. Ta temelji na zelo pozornem spremljanju zorenja grozdja – njegove vsebnosti sladkorja, kislin (pH) in arom, da se proizvede kakovostno vino.

Naslednji uporabljeni postopki še posebej pomembno vplivajo na značaj proizvedenega vina:

- vina se proizvajajo na podlagi specifikacij, pri katerih je poudarek na kakovosti pridelka (vsebnost ostanka sladkorja, vsebnost kislin, najmanjši delež alkohola, staranje v stiku z lesom). Odbor usposobljenih pokaševalcev vsako leto določi natančno sestavo vsake zvrsti in odloči, ali jo je treba starati v sodu;
- hladno vrenje belih vin in vin rosé, da pridobijo svežino in sadnost;
- rdeča vina se starajo v lesenih sodih, da pridobijo poln okus z mehкими tanini, bela vina pa se delno starajo v stiku z lesom, da postanejo polnejša.

Vzročna povezava

Kakovost vina je sad prepleta podnebja, tal, pridelave in enoloških postopkov.

Sestava plasti tal omogoča dobro vodno ravnotežje. Podtalje preskrbuje apnenec in mineralna hranila prek podtalnice, ilovica in humus v vrhnji plasti tal pa ustvarjata potrebne razmere, da grozdje lahko uspeva.

Tla, ki vsebujejo humus in ilovico, so idealna za vinogradništvo. Dobro zadržujejo vlago in hranila, da se lahko arome grozdja polno razvijejo in se tudi v precej sušnih obdobjih proizvede močno vino polnega okusa.

Podnebje (ki je bolj celinsko) prispeva k doseganju potrebne zrelosti grozdja, pa tudi k svežini in sadnemu okusu vina (kar je posledica nekoliko nižjih nočnih temperatur).

Človeški dejavnik – kot so izbor sort, uporabljena gojitvena oblika (največji možni izkoristek sončne svetlobe, redčenje grozdov), upravljanje trgatve (preverjanje ravni sladkorja, kislin in arom) in enološki postopki (hladno vrenje, staranje v lesenih sodih) – je dodaten vidik, ki skupaj s tlemi in podnebjem omogoča proizvodnjo kakovostnih vin. Tako dobljena vina so prepoznavna sortna in zvrstna vina (polna in sadna), pri čemer so bela vina (aroma po zrelem sadju/agrumih) in vina rosé sveža, rdeča vina pa imajo mehke tanine.

Skratka, preplet podnebja (svežina in zorenje), tal (ilovica/humus z apnencem za dobro vodno ravnotežje in hranila), pridelave (izbira sort, gostota vinske trte, uravnavanje listne površine, odločitve glede trgatve) in enoloških postopkov (kot sta hladno vrenje in staranje v sodu) daje:

- svežino in poln, saden okus belih vin in vin rosé;
- mehke tanine in poln okus rdečih vin.

Te razmere veljajo za kategorijo „Vino“ in za druge kategorije vina („likersko vino“, „kakovostno peneče vino“, „biser vino“), ki so proizvedena na enak način in iz enakega grozdja kot vino kategorije 1 „Vino“ („osnovno vino“), vendar z dodatnimi postopki med vinifikacijo pridobijo značilnosti svoje specifične kategorije.

Tudi pri „vinu iz sušenega grozdja“ in „vinu iz prezrelega grozdja“ je pomemben preplet podnebja, tal, pridelave in enoloških postopkov. Vendar se ta kakovostna desertna vina proizvajajo z daljšim zorenjem (višja vsebnost sladkorja) oziroma sušenjem (višja vsebnost sladkorja / koncentracija arom) grozdja.

Podrobnosti o preostalih kategorijah vina (ne kategorija „Vino“)

— Likersko vino

Likersko vino je proizvedeno iz „osnovnega vina“ z istimi organoleptičnimi lastnostmi (ki so posledica prepleta tal, podnebja in človeškega delovanja) kot kategorija „Vino“, vendar z vsebnostjo ostanka sladkorja, ki je potrebna za likersko vino. Poleg tega se likersko vino vsaj eno leto stara v sodu (kar mu omogoča, da razvije mehkejša tanina in note po lesu), z dodajanjem vinskega alkohola pa se vino spremeni v liker. Likersko vino ima najmanjši delež dejanskega alkohola 18 %.

— Kakovostno peneče vino

„Osnovno vino“ za kakovostno peneče vino ima iste organoleptične lastnosti kot kategorija „Vino“ (isto svežino in sadni okus, ki izhajata iz prepleta tal, podnebja in človeškega delovanja). Poleg tega njegove lastnosti izhajajo iz pridelave osnovnega vina v peneče vino (tradicionalna metoda), s katero vino dobi elegantno peno. Vino ima nadpritisk najmanj 3,5 bara. Zvrst, ki se uporabi za kakovostno peneče vino, ima največji delež skupnega alkohola 10,5 vol. %.

— Gazirano biser vino

Tudi „osnovno vino“, ki se uporabi za gazirano biser vino, ima iste organoleptične lastnosti kot kategorija „Vino“ (isto svežino in sadni okus, ki izhajata iz prepleta tal, podnebja in človeškega delovanja). Prav tako ima lastnosti, ki so posledica dodajanja CO₂ za pridobitev mehurčkov. Gazirano biser vino ima najmanjši delež dejanskega alkohola 10 % in nadpritisk največ 2,5 bara. To je sveže in zelo sadno poletno vino.

— Vino iz sušenega grozdja (desertno vino)

Daljša zorenja grozdja, ki se nato suši vsaj dva tedna, je ključni korak, ki vinu iz sušenega grozdja daje koncentracijo sladkorjev in arom. S hladnim vrenjem se pridobi vino z najmanjšim deležem dejanskega alkohola 9,4 %.

Koncentracija arom v tem sadnem vinu izhaja iz prepleta tal, podnebja in človeškega dejavnika. Predvsem skrbnost proizvajalcev tega desertnega vina je tista, ki mu daje poln okus.

— Vino iz prezrelega grozdja (desertno vino)

Vino iz prezrelega grozdja ima zaradi daljšega zorenja grozdja, kar je poglavitni korak, vsebnost sladkorja najmanj 110 stopinj Oechsleja. Rezultat tega postopka, ki vključuje hladno vrenje brez obogatitve, je vino z najmanjšim deležem dejanskega alkohola 12 %, katerega sadnost izhaja iz prepleta tal, podnebja in človeškega dejavnika. Predvsem skrbnost proizvajalcev tega desertnega vina je tista, ki mu daje poln okus.

Rezultat tega pristopa je, da vina še naprej vsako leto osvajajo medalje na številnih tekmovanjih na Nizozemskem in v tujini (npr. na Dunaju).

9. Bistveni dodatni pogoji

JIH NI.

Povezava na specifikacijo proizvoda

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/06/Productdossier-BOB-Achterhoek-Winterswijk.pdf>

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 94/04)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Touraine“

Referenčna številka: PDO-FR-A0501-AM01

Datum obvestila: 19. december 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje

Geografsko območje je bilo spremenjeno, da bi se upoštevale združitve občin, do katerih je prišlo na geografskem območju označbe, črtanje in vključitev ene občine.

Posledično je spremenjena točka 6 enotnega dokumenta.

2. Razmejeno območje parcel

V točki 2 oddelka IV poglavja 1 specifikacije proizvoda je za besedilom „9. junija 2010“ dodano besedilo „in 14. junija 2018“.

Namen te spremembe je dodati datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril spremembo razmejenega območja parcel znotraj geografskega območja proizvodnje. Razmejitev parcel znotraj geografskega območja proizvodnje zajema opredelitev parcel, primernih za proizvodnjo zadevne zaščitene označbe porekla.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. Območje v neposredni bližini

Območje v neposredni bližini je bilo spremenjeno, da bi se upoštevale združitve občin, do katerih je prišlo na geografskem območju označbe, in črtanje ene občine.

Posledično je spremenjena točka 9 enotnega dokumenta.

4. Trsni izbor

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ so bile pri rdečih vinih črtane sorte cabernet franc, cabernet sauvignon in gamay.

Zaradi te spremembe je za rdeča vina odslej mogoča samo sorta cōt. Ta sprememba se je zahtevala, ker je sorta cōt v tej regiji tradicionalna sorta in na območju zagotavlja kakovostnejše proizvode.

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ sta bili pri vinih rosé črtani sorti cabernet franc in cabernet sauvignon.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. Delež sort na kmetijskem gospodarstvu

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ so bila zaradi črtanja nekaterih sort pri rdečih vinih in vinih rosé spremenjena pravila o deležu na kmetijskem gospodarstvu.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

6. Razdalja med vrstami

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ je razdalja med vrstami spremenjena, in sicer z najmanj 1 metra na najmanj 0,90 metra.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. Rez

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ so bila poenostavljena pravila rezi, ki so se razlikovala glede na sorto, in sicer tako:

„Z največ 11 očesi na trs:

- bodisi z rezjo na enojni guyot, z enim ali dvema krakoma z enim samim šparonom;
- bodisi s kratko rezjo (kotlasta gojitvena oblika s pahljačasto razporejenimi kraki, kordon ali kordonska gojitvena oblika royat), z največ 3 očesi na reznik.

Ne glede na način rezi ima posamezen trs največ 11 enoletnih rodni mladih.“

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. Oblikovanje v špalir

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ so črtane posebne določbe v zvezi z oblikovanjem v špalir.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. Vsebnost sladkorja v grozdju

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ so bile vsebnosti sladkorja zvišane, da bi se zagotovila višja raven kakovosti grozdja:

Najnižja vsebnost sladkorja v grozdju (v gramih na liter grozdnega mošta)

Suha bela vina	179
Polsuha, polsladka in sladka bela vina	212
Vina rosé	179
Rdeča vina	189

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola

Suha bela vina	11 %
Polsuha, polsladka in sladka bela vina	13 %
Vina rosé	11 %
Rdeča vina	11 %

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. Donos in največji donos

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ je donos pri belih vinih zmanjšan s 55 na 52 hektolitrov na hektar.

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ je največji donos pri belih in rdečih vinih zmanjšan s 63 na 60 hektolitrov na hektar, pri vinih rosé pa s 67 na 60 hektolitrov na hektar.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. Izguba upravičenosti do označbe

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ se upravičenost do kontrolirane označbe porekla pri belih vinih izgubi nad 65 hektolitri na hektar, pri rdečih vinih in vinih rosé pa nad 70 hektolitri na hektar.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12. Zvrščanje

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ so bila zaradi črtanja nekaterih sort pri vinih rosé oblikovana pravila o deležih pri zvrščanju.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

13. Fermentirni sladkorji

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ je črtana kategorija polsuhih vin rosé, ker se ne uporablja.

Za suha bela vina z dopolnilnim geografskim imenom „Amboise“ je vsebnost fermentirnih sladkorjev z največ 9 gramov na liter znižana na največ 8 gramov na liter.

Za polsuha bela vina z dopolnilnim geografskim imenom „Amboise“ je vsebnost fermentirnih sladkorjev z najmanj 9 gramov na liter znižana na najmanj 8 gramov na liter.

Za suha vina rosé z dopolnilnim geografskim imenom „Amboise“ je vsebnost fermentirnih sladkorjev z največ 9 gramov na liter znižana na največ 6 gramov na liter.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

14. Obogatitev

Bela vina z dopolnilnim geografskim imenom „Amboise“, ki vsebujejo več kot 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter, se pridelujejo brez obogatitve. Namen te spremembe je omejiti možnosti obogatitve.

Poleg tega je za vsa vina z dopolnilnim geografskim imenom „Amboise“ obogatitev omejena na 1 %.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

15. Zmogljivost vinske kleti

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ je črtana posebna določba v zvezi z zmogljivostjo vinske kleti.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

16. Donegovanje

Za bela in rdeča vina z dopolnilnim geografskim imenom „Amboise“ je trajanje donegovanja z najmanj do 31. decembra podaljšano do 30. aprila leta, ki sledi trgatvi.

Cilj te spremembe je upoštevati prakse in dejstvo, da se rdeča vina odslej pridelujejo izključno iz sorte côt, ki je bolj tanična in potrebuje daljše donegovanje, da imajo tanini dovolj časa, da se omehčajo. Z daljšim trajanjem donegovanja belih vin se izboljša njihov okus.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

17. Stiskanje

Vina rosé z dopolnilnim geografskim imenom „Amboise“ se odslej obvezno pridelujejo z neposrednim stiskanjem pred vrenjem, kar je kakovostnejša tehnika.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

18. Dajanje na potrošniški trg

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ je datum dajanja na razpolago potrošnikom zaradi spremembe časa donegovanja premaknjen na 15. maj.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

19. Promet med odobrenimi skladišči

Točka (b) odstavka 5 oddelka IX poglavja 1, ki se nanaša na datum dajanja vina v promet med odobrenimi skladišči, je črtana.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

20. Povezava z geografskim območjem

Za dopolnilno geografsko ime „Amboise“ je bila povezava s poreklom zaradi spremembe časa donegovanja dopolnjena s stavkoma: „Z donegovanjem rdečih vin se zmežča njihova taninska struktura. Pri belih vinih se s takim donegovanjem poveča njihova aromatična kompleksnost.“

Posledično je spremenjena točka 8 enotnega dokumenta.

21. Prehodni ukrep

Prehodni ukrepi, ki so se iztekli, so bili črtani.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

22. Glavne točke, ki jih je treba preverjati

Besedilo glavnih točk, ki jih je treba preverjati, je bilo poenostavljeno.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

23. Naslov

Naslov inštituta INAO v specifikaciji proizvoda je bil posodobljen.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT**1. Ime proizvoda**

Touraine

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vin*Analitski standardi*

Ta vina so bela in rdeča mirna vina, mirna vina rosé ter bela peneča vina in peneča vina rosé. Bela in rdeča mirna vina ter mirna vina rosé imajo najmanj 10-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vsaka serija vina po pakiranju ustreza naslednjim analitskim standardom:

- bela vina in vina rosé vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter in več kot 3,5 grama skupnih kislin na liter, izraženega kot vinska kislina;
- rdeča vina vsebujejo največ 2 grama fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter. Pri rdečih vinih je dokončano jabolčno-mlečnokislinsko vrenje. Vsebnost jabolčne kisline je največ 0,3 grama na liter;
- bela vina in vina rosé, ki so pridelana brez obogatitve in imajo najmanj 12,5-odstotni volumenski delež dejanskega alkohola, vsebujejo največ 6 gramov fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter. V tem primeru je vsebnost skupnih kislin za največ 1 gram na liter, izražen kot vinska kislina, nižja od vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze).

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega: 12,5 % za bela in rdeča vina in vina rosé ter 13 % za bela peneča vina in peneča vina rosé (v primeru obogatitve mošta).

Vsebnosti hlapnih kislin in skupnega žveplovega dioksida v belih mirnih vinih in mirnih vinih rosé sta določeni s predpisi Unije. Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida v rdečih mirnih vinih so določene s predpisi Unije.

Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin, skupnega žveplovega dioksida in ogljikovega dioksida v penečih vinih rosé in belih penečih vinih so določene s predpisi Unije.

Vsaka serija nepakiranega vina, za katero se lahko uporablja izraz „primeur“ ali „nouveau“ (mlado), vsebuje največ 10,2 miliekvivalenta hlapnih kislin na liter.

Za vina s kontrolirano označbo porekla „Touraine“ sta značilna zaokroženost v ustih ter svež in dobro uravnotežen zaključek.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Opis

Bela vina, ki imajo pogosto blede zlato barvo, se ponašajo s paletom arom, ki lahko sega od sadnih not citrusov ali eksotičnega sadja do cvetličnih not belega cvetja. V pookusju se ohranja občutek svežine.

Vina rosé razkrivajo nežne arome, ki lahko spominjajo na črni ribez, eksotično sadje ali citruse.

Rdeča vina, proizvedena iz sorte gamay N (vina z navedbo „gamay“ ali vina, označena z izrazom „primeur“ ali „nouveau“ (mlado)), imajo pogosto češnjevo barvo in se navadno ponašajo s toplimi aromami rdečega jagodičja na svilnatih taninih. Ta uravnotežena vina združujejo lahкотnost in prefinjenost. Vina, ki se zahodno od tourskega poldnevnikar pridobivajo z zvrščanjem ali izključno iz sorte cabernet franc N, so elegantna in močna vina z dobro taninsko strukturo, katerih aromatičnost združuje arome rdečega in črnega jagodičja, njihove barve pa segajo od temno rubinaste do izrazite granatno rdeče barve.

Bela peneča vina in peneča vina rosé imajo strukturo z višjo vsebnostjo kislin, kar daje vinom vso njihovo svežino in prefinjenost. Te kisline spremljajo sadne note in sčasoma se lahko razločijo odtenki briošev.

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

- Pri obdelavi vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.
- Za rdeča vina so dovoljene tehnike obogatitve z rektifikacijo, najvišja stopnja delne koncentracije glede na uporabljene količine pa je določena na 10 %.
- Peneča vina se pridelujejo izključno s sekundarnim vrenjem v steklenicah.
- Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 12,5 % za bela in rdeča vina in vina rosé ter 13 % za bela peneča vina in peneča vina rosé (v primeru obogatitve mošta).

Poleg zgoraj navedenih določb je treba pri vinih v zvezi z enološkimi postopki upoštevati obveznosti, določene na ravni Unije ter v zakoniku o kmetijstvu in morskem ribištvi.

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 500 trsov na hektar, pri čemer razdalja med vrstami znaša največ 2,1 metra. Razdalja med trsi v isti vrsti ne sme biti manjša od enega metra.

Trsi se obrezujejo z največ 11 očesi na trs z naslednjimi vrstami rezi:

- bodisi z rezjo na enojni guyot in z največ devetimi očesi na šparon pri sorti sauvignon B in osmimi očesi na šparon pri drugih sortah ter z največ dvema reznikom;
- bodisi z rezjo na dva daljša reznika (demi-baguette) z največ petimi očesi;
- bodisi s kratko rezjo (pahljasta gojitvena oblika) z največ dvema očesoma na reznik;
- bodisi s kratko rezjo (kordonska gojitvena oblika royat).

Vinska trta se lahko ne glede na način rezi obreže na dve dodatni očesi na trs, če je v fenofazi, ko ima trta 11 ali 12 listov, število enoletnih rodni mladih na trs največ 11.

(b) *Največji donosi*

Bela vina

72 hektolitrov na hektar

Rdeča vina in vina rosé

66 hektolitrov na hektar

Peneča vina

78 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Trgatev, vinifikacija in obdelava vina ter trgatev, vinifikacija, obdelava, donegovanje in pakiranje penečega vina potekajo na ozemlju naslednjih občin (seznam je določen na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018):

- departma 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-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (izključno na nekdanjem občinskem ozemlju območja Langeais, ki je postalo glavna občina), Larçay, Léré, Léré, Ligné, Ligné-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennnes, 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, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétetz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers in Vouvray;
- departma Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Contres, 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-Cheédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Valencisse (ozemlji pooblaščenih občin Chambon-sur-Cisse in Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (ozemlje pooblaščenih občin Chouzy-sur-Cisse) in Veuzain-sur-Loire (ozemlje pooblaščenih občin Onzain).

7. Glavne sorte vinske trte

Orbois B

Sauvignon gris G - fié gris

Sauvignon B - sauvignon blanc

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Cot N - malbec

Gamay N

Pinot noir N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Chardonnay B

Chenin B

8. Opis povezave

(a) Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Geografsko območje je nekoliko valovita planota na jugozahodu Pariške kotline, ki obsega območje sotočja, na katerem se reke Cher, Indre in Vienne stekajo v Loaro. Z vinsko trto zasajeno vinorodno območje se na kakih stotih kilometrih vije vzdolž dolin, razen vinorodnega območja vinogradniške regije Sologne na vzhodu, ki leži na planoti med rekama Cher in Loaro.

Geografski območji dopolnilnih geografskih imen „Amboise“ in „Mesland“ se razprostirata v osrčju dolin, ki ju od zahoda proti vzhodu ločuje dolina reke Loare, geografsko območje dopolnilnega geografskega imena „Azay-le-Rideau“ pa poteka po dolini reke Indre. Zgornji del doline reke Cher je območje dopolnilnega geografskega imena „Chenonceaux“, medtem ko dopolnilno geografsko ime „Oisly“ obsega vzhodno planoto, ki leži med rekama Loaro in Cher.

Nadmorska višina na ozemlju 143 občin, ki sestavljajo geografsko območje, je le redko višja od 100 ali 120 metrov.

Pridelavi vin so namenjene parcele, katerih stroga in natančna razmejitev izhaja iz nekdanjih središč proizvodnje. Te parcele se delijo na: – parcele s tlemi, ki so nastala na kremenasto-glineni podlagi s primesmi miocenskih peskov in se lokalno imenujejo „bournais perrucheux“, – parcele s tlemi, ki so nastala na kremenasto-glineni podlagi, imenovanimi tudi „perruches“, ali glinasto-apnenčastimi, kamnitimi tlemi, ki so nastala na apnencu in se lokalno imenujejo „aubuis“, gre za topla in prepustna tla, ki ležijo na prvih pobočjih ali bregovih (côtes) dolin; – parcele s tlemi v dolinah, ki ležijo na terasah starodavnih naplavin, lokalno imenovanimi „graviers“.

Podnebje na geografskem območju je oceansko, pri čemer se njegov vpliv v smeri proti vzhodnemu delu geografskega območja, ki leži na višini tourskega poldnevnik, precej zmanjša. To zmanjšanje se kaže v temperaturah in količini padavin, ki znašajo od približno 550 milimetrov na zahodu do 650 milimetrov na vzhodu, ter v večji temperaturni razliki na vzhodu, kar je znak precej manjšega oceanskega vpliva.

(b) Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Ostanki stare stiskalnice, ki so jo odkrili v Cheilléju blizu Azay-le-Rideauja, pričajo o tem, da so vinsko trto na območju „Touraine“ gojili že v 2. stoletju. Za pravi razcvet vinogradništva med 8. in 12. stoletjem je bil odločilen vpliv Cerkve.

Prisotnost kraljevega dvora v dolini reke Loare v 16. stoletju (gradovi Chambord, Chenonceau itd.) je prispevala k pomembnemu razvoju proizvodnje kakovostnih vin in ugledu nekaterih vinogradov („crus“). Proizvodnja se je razvila po razglasitvi edikta o dvajsetih miljah, s katerim se je prepovedalo vinogradništvo v okolici glavnega mesta, in pojavile so se sadike sorte „gamay“, ki izvirajo z lyonskega območja.

Reki Loara in Cher sta kot naravni prometni poti sami od sebe spodbudili trgovanje s proizvodnjo z geografskega območja, njen razvoj in izvoz. Trgovina z najboljšimi vini je bila razvita predvsem s Holandijo in Anglijo ter je potekala prek carinske ovire v Ingrandes-sur-Loire blizu Nantesa. Ta kakovostna vina so tedaj zaradi njihove primernosti za prevoz poimenovali „vina za morje“.

V 18. stoletju se je razvilo vinorodno območje v spodnji dolini reke Cher okrog občin Bléré, Thésée, Montrichard in Chenonceaux. Trsni izbor tega predela je bil opisan v okviru kmetijske raziskave iz leta XII po koledarju francoske revolucije (1804). Tako je bila v „Preglednici območja najbolj razširjene vinske trte na bregovih reke Cher“ sorta „côt“ predstavljena kot glavna sorta „najbolj razširjene vrste na južnem bregu reke Cher, kjer se prideluje prvovrstno vino“.

Leta 1845 je tudi grof ODART v svojem delu „Ampelografija“ sorto cot N omenil kot „sorto, katere gojenje je na bregovih rek Cher in Lot najbolj razširjeno“. Jules GUYOT, ki je bil pri svojih opisih vedno zelo natančen, je leta 1860 zapisal: „Glavno središče bretonske sorte (cabernet franc N) je v Bourgueilu, med Chinonom in Saumurjem, kjer se iz nje pridelujejo izvrstna vina; vendar proti vzhodu regije vse bolj izginja, saj v občini Loir-et-Cher prevladujejo sorte côt, chardenet, pinot noir, beurot in meunier ...“

Po krizi, ki jo je povzročil napad trtne uši, je bilo vinorodno območje „Touraine“ obnovljeno s trsnim izborom, ki je temeljil zlasti na novih cepljenih sortah, kot sta gamay N in sauvignon B. Tako je z vključevanjem vinogradniških predelov, ki so imeli dober potencial kakovosti, počasi nastajalo geografsko območje, tik pred začetkom druge svetovne vojne, leta 1939, pa je bila priznana kontrolirana označba porekla „Coteaux de Touraine“.

Ime „Touraine“ je bilo dokončno sprejeto leta 1953, z možnostjo, da se na majhnem predelu doline reke Indre dopolni z dopolnilnim geografskim imenom „Azay-le-Rideau“.

Leta 1955 sta bili priznani dopolnilni geografski imeni „Amboise“ in „Mesland“. Uporabljali sta se za predela, na katerih je trsni izbor ostal tradicionalen, in sicer s sorto chenin B.

Vinorodno območje je takrat merilo 8 000 hektarjev in proizvajalci, združeni v pet zadružnih kleti, so razvili proizvodnjo vin iz sort sauvignon B in gamay N, ki so si v gostinstvu pridobila velik ugled pod splošnima imenoma „sauvignon de Touraine“ in „gamay de Touraine“.

Proizvajalci iz doline reke Cher, ki so se zavedali potenciala svojega ozemlja in svojih sort, so od leta 1985 začeli saditi sorti cot N in sauvignon B na parcelah prvih bregov (côtes), proizvajalci iz vinogradniške regije Sologne pa sorti sauvignon B namenijo parcele s peščenimi tlemi.

To prizadevanje za pristnost je dobilo konkretno obliko s priznanjem dopolnilnih geografskih imen „Chenonceaux“ za bela in rdeča vina z bregov reke Cher ter „Oisly“ za bela vina iz vinogradniške regije Sologne.

Vinorodno območje je leta 2009 merilo 4 500 hektarjev, ki jih je obdelovalo približno 800 proizvajalcev. Proizvodnja je znašala približno 260 000 hektolitrov, od tega je bilo več kot 60 % belih vin. Mirna vina: za vina s kontrolirano označbo porekla „Touraine“ sta značilna zaokroženost v ustih ter svež in dobro uravnotežen zaključek.

Bela vina, ki imajo pogosto blede zlato barvo, se ponašajo s paletom arom, ki lahko sega od sadnih not citrusov ali eksotičnega sadja do cvetličnih not belega cvetja. V pokusu se ohranja občutek svežine.

Vina rosé razkrivajo nežne arome, ki lahko spominjajo na črni ribez, eksotično sadje ali citruse. Ta vina rosé so lahko označena z izrazom „primeur“ ali „nouveau“ (mlado), kar pomeni, da so namenjena hitremu zaužitju v nekaj mesecih po obdelavi.

Rdeča vina, proizvedena iz sorte gamay N (vina z navedbo „gamay“ ali vina, označena z izrazom „primeur“ ali „nouveau“ (mlado)), imajo pogosto češnjevo barvo in se navadno ponašajo s toplimi aromami rdečega jagodičja na svilnatih taninih. Ta uravnotežena vina združujejo lahkotnost in prefinjenost. Vina, ki se zahodno od tourskega poldnevnikar pridobivajo z zvrščanjem ali izključno iz sorte cabernet franc N, so elegantna in močna vina z dobro taninsko strukturo, katerih aromatičnost združuje arome rdečega in črnega jagodičja, njihove barve pa segajo od temno rubinaste do izrazite granatno rdeče barve.

Peneča vina: bela peneča vina in peneča vina rosé imajo strukturo z višjo vsebnostjo kislin, kar daje vinom vso njihovo svežino in prefinjenost. Te kisline spremljajo sadne note in sčasoma se lahko razločijo odtenki briošev. Mirna vina: velika rečna mreža, ki jo sestavljajo reke Loara, Vienne, Cher in Indre, je sčasoma oblikovala valovito planoto s trdimi kamninami iz paleozoika ter mehкими kamninami iz terciarja in mezozoika. V srednjem veku so ljudje pod vplivom Cerkve po tako izdolbenih bregovih in robovih planote zasadili vinograde.

Ta bližina vodnih tokov je bila že v renesansi pomemben dejavnik, ki je spodbudil izvažanje vin z območja „Touraine“. Tako se je zaradi stalne carinske ovire v Ingrandes-sur-Loire, od koder se je vino izvažalo v Holandijo, in uporabe edikta o dvajsetih milijah leta 1577 oblikovalo loarsko vinorodno območje in spodbujala kakovostna proizvodnja. Pod vplivom podnebja se je na zahodnem delu geografskega območja oblikoval trsni izbor, ki je temeljil na sortah chenin B in cabernet franc N, v vzhodnem delu geografskega območja pa se je dajala prednost sortam sauvignon B, cot N in gamay N. To naravno podnebno mejo označuje tourski poldnevnik. Na teh različnih vinogradniških legah so se med proizvajalci naravno uveljavile določene sorte.

V skladu z običaji se pri razmejitvi parcel za obiranje grozdja upoštevajo le parcele z osuševanimi tlemi, ki so nastala predvsem na turonijski in senonijski podlagi. Kremenasto-glinena tla, bogata s kremenčevim peskom, prekrivajo predvsem srednje doline. Ta kremen, ki je pogost na površju, ima torej pomembno vlogo med zorenjem, saj povečuje izmenjavo toplote v tleh. Te razmere zelo prispevajo h kakovosti belih in rdečih vin. Sorta sauvignon B uspeva zlasti na parcelah s tlemi, imenovanimi „perruches“ in „aubuis“. Na teh legah ima leto za letom osnovne pogoje, da grozdje zanesljivo dozori. Vina, pridelana iz te sorte, na teh tleh in v tem podnebju izražajo svežino in pristnost. Leta 2009 so ta vina predstavljala dve tretjini proizvodnje kontrolirane označbe porekla. Rdeča sorta gamay N, s katero je bil obnovljen vinograd po napadu trtne uši, je bila zasajena predvsem na parcelah s kremenasto-glinenimi tlemi, iz nje pridobljena vina pa so sadna in živahna.

Sorta cot N je najpomembnejša sorta za proizvodnjo rdečih vin vzhodno od tourskega poldnevnikar, zahodno od njega pa je uveljavljena sorta cabernet franc N. Ta vina imajo lepo taninsko strukturo.

Raznolikost naravnih okolij na geografskem območju kontrolirane označbe porekla „Touraine“ izraža pet priznanih dopolnilnih geografskih imen, za katera veljajo strožja pravila proizvodnje.

„Amboise“

Planota, ki je iz mehke kredaste formacije, ima precej izrazit relief in leži na nadmorski višini od 80 do 100 metrov. Zaradi raznolikih tal in prsti so lahko proizvajalci za vsako sorto vinske trte, ki se je uveljavila, našli pogoje, v katerih najbolje uspeva. Vina rosé so sadna in sveža, rdeča vina, ki imajo dobro taninsko strukturo, so precej aromatična, pri čemer se zaznavajo zlasti note rdečega jagodičja, bela vina pa so običajno suha, včasih pa lahko vsebujejo fermentirne sladkorje in se lahko opredelijo kot „polsuha“, „polsladka“ ali „sladka“. Z donegovanjem se lahko zmehča taninska struktura rdečih vin. Pri belih vinih se s takim donegovanjem poveča njihova aromatična kompleksnost.

„Azay-le-Rideau“

Vinorodno območje ima zaradi lege med dolinama rek Loara in Indre zmerno podnebje. Iz sort grolleau N in chenin B, zasajenih po peščeno-grušnatih gričih in terasah, se pridelujejo elegantna in sveža bela vina ter sadna vina rosé. V skladu z običaji so vina rosé obvezno pridelana s tehniko neposrednega stiskanja pred vrenjem, kar jim zagotavlja sadežnost. Bela vina, ki lahko včasih vsebujejo fermentirne sladkorje, so elegantna in mineralna.

„Chenonceaux“

Geografsko območje se razprostira po gričih obeh bregov reke Cher. Sorte vinske trte so zasajene na parcelah s tlemi, ki vsebujejo veliko kremenca. Bela vina so običajno zelo aromatična, pri čemer se v njih čutijo cvetlične arome (glog, akacija itd.) in bolj sadne note (citrusi, suho sadje itd.). Donegovanje, ki traja vsaj do 30. aprila leta, ki sledi letu trgatve, prinaša zaokroženost in prefinjenost. Rdeča vina imajo lepo taninsko strukturo. So precej aromatična, pri čemer se zaznavajo zlasti note rdečega jagodičja. Z donegovanjem, ki traja vsaj do 31. avgusta leta, ki sledi letu trgatve, dobimo vina s kompleksnimi aromami ter zaokroženimi in svilnatimi tanini.

„Mesland“

Geografsko območje, ki leži na severovzhodu geografskega območja kontrolirane označbe porekla „Touraine“, obsega rob planote, ki se pne nad reko Loaro. Prisotnost kremenca in miocenskih peskov prispeva k enovitosti tukajšnjih tal. Zaradi velike temperaturne razlike in zemljepisne lege so uveljavljene zgodnje sorte vinske trte. Rdeča vina in vina rosé, pridobljena predvsem iz sorte gamay N, imajo zgoščene arome rdečega jagodičja. Bela vina, ki lahko včasih vsebujejo fermentirne sladkorje, imajo kompleksno aromatičnost, pri čemer se v njih čutijo cvetlične arome (glog, lipa, sporiš itd.) in bolj sadne note (citrusi, hruške itd.). Ob pokušanju pogosto ostane občutek svežine.

„Oisly“

Na tem vinorodnem območju v osrčju vinogradniške regije Sologne se pridelujejo suha bela vina iz ene same sorte sauvignon B, katere potencial se v polnosti izrazi na celinskih peščenih in gramoznih tleh ter tako imenovanih „solonskih“ formacijah, ki jih sestavljajo pesek, glina in falun. V podnebju na geografskem območju izstopa subaridna sezona, ki je v regiji Touraine najizrazitejša. V tem naravnem okolju se pridobivajo izrazito sveža vina s finimi in nežnimi aromami, ki spominjajo na citruse in belo cvetje. Z donegovanjem, ki traja vsaj do 30. aprila leta, ki sledi letu trgatve, vina pridobijo kompleksnost.

Regija „Touraine“, ki se ponaša z dediščino vinorodnih območij in dolin, ki so jih opevali kralji, ostaja eden od biserov severnih vinorodnih območij in njena razgibana kulturna krajina, ki se je ohranila s stoletnim obdelovanjem vinske trte, je prispevala k temu, da je bila dolina reke Loire uvrščena na Unescov seznam svetovne dediščine.

Peneča vina

Proizvodnja penečih vin se umešča v zgoraj opisani okvir. Tourainski proizvajalci, ki so opazili, da je v ustekleničenem vinu v kletih včasih potekalo ponovno vrenje, so želeli obvladati in izkoristiti ta pojav „naravnih penečih vin“. Tako so nastala vina, ki se od 19. stoletja potrošnikom ponujajo kot „biser vina“. Vinske kleti, izkopane v lehnjaku, so torej dejavnik, ki prispeva k razvoju obdelave teh vin, saj ta potrebujejo ogromne prostore s stalno temperaturo za shranjevanje in ravnanje.

Proizvajalci penečih vin imajo zdaj zaradi več kot stoletnih izkušenj znanje in spretnosti, ki jih spretno izražajo v sestavi svojih vrst. Pristnost ozemlja za pridelavo belih vin se kaže v obvezni zasaditvi 60 % sorte chenin B ali orbois B. Dolgo donegovanje v ležečih steklenicah („sur lattes“) prispeva k nastanku arom briošev in kompleksnosti vina.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo vin ter vinifikacijo, donegovanje in pakiranje penečih vin, obsega ozemlje naslednjih občin (seznam je določen na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2018):

- departma Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil in Villentrois;
- departma Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles in Crissay-sur-Manse;
- departma Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin in Selles-sur-Cher;
- departma Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes in Montsoreau.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

- Imenu kontrolirane označbe porekla obvezno sledi navedba „gamay“ v skladu z določbami iz specifikacije proizvoda.
- Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z enim od naslednjih dopolnilnih geografskih imen v skladu z določbami iz specifikacije proizvoda: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“ in „Oisly“.
- Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „primeur“ ali „nouveau“ (mlado) v skladu z določbami iz specifikacije proizvoda.
- Vsi neobvezni izrazi, katerih uporabo lahko v skladu z določbami Unije urejajo države članice, so na etiketah napisani s črkami, katerih velikost niti po višini niti po širini ne presega polovične velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.
- Velikost črk v navedbi geografskega imena „Val de Loire“ niti po višini niti po širini ne presega dveh tretjin velikosti črk, s katerimi je zapisano ime kontrolirane označbe porekla.

Dopolnilna geografska imena

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

- Dopolnilna geografska imena „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ ali „Mesland“ so obvezno napisana za imenom kontrolirane označbe porekla s črkami, katerih velikost niti po višini niti po širini ne presega velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

- Dopolnilni geografski imeni „Chenonceaux“ ali „Oisly“ sta obvezno napisani pod imenom kontrolirane označbe porekla s črkami, katerih velikost niti po višini niti po širini ne presega velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.
- Bela vina, označena z dopolnilnimi geografskimi imeni „Amboise“, „Mesland“ ali „Azay-le-Rideau“, so na etiketah obvezno predstavljena z izrazom „polsuho“, v skladu analitskimi standardi, ki so za ta izraz določeni v tej specifikaciji proizvoda, in z izrazom „polsladko“ ali „sladko“, ki ustreza vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinu, kot je določena v predpisih Unije.

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

- Vina rosé, označena z dopolnilnim geografskim imenom „Mesland“, so na etiketah obvezno predstavljena z izrazom „polsuho“, v skladu z analitskimi standardi, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda, in z izrazom „polsladko“ ali „sladko“, ki ustreza vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinu, kot je določena v predpisih Unije.
- Na vinih, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“ ali „nouveau“ (mlado), se obvezno navede letnik.
- Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če:
 - gre za kraj, zaveden v katastru;
 - je ta naveden na prijavi pridelka.
- Navedba „gamay“ je napisana takoj pod imenom kontrolirane označbe porekla s črkami, katerih velikost je po višini in širini najmanj enaka dvema tretjinama velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla, in največ enaka tej velikosti.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5f8c6cbf-bad9-4bba-9f9e-c780f349dfaf

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 94/05)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Vinsobres“

Referenčna številka: PDO-FR-A0690-AM02

Datum obvestila: 8. januar 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Razmejeno območje parcel

V točki 2 oddelka IV specifikacije proizvoda o območjih, na katerih se izvajajo različni postopki, je dodan datum 19. junij 2019. Namen te spremembe je dodati datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril spremembo razmejenega območja parcel znotraj geografskega območja proizvodnje. Razmejitev parcel znotraj geografskega območja proizvodnje zajema opredelitev parcel, primernih za proizvodnjo zadevne kontrolirane označbe.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. Trsni izbor

Pravila o deležih na vinogradniškem gospodarstvu za rdeče sorte vinske trte se ne uporabljajo za izvajalce, ki proizvajajo grozdje, a ga ne predelajo v vino, in ki na razmejenem območju parcel obdelujejo skupno površino, zasajeno s kontrolirano označbo porekla „Vinsobres“, ki je manjša od 1,5 hektarja.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

3. Namakanje

Namakanje je dovoljeno v skladu z nacionalnim pravilom, ki ga določa člen D. 645-5 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu. Ta točka je v specifikaciji proizvoda določena v oddelku VI o obdelovanju vinograda.

Črtana je prepoved uporabe fiksnih namakalnih naprav, nameščenih znotraj parcel.

Če je namakanje dovoljeno, je največja povprečna obremenitev na parcelo za parcele, ki se namakajo, določena na 5 000 kilogramov na hektar namesto 7 000 kg/ha, da se ne bi povečal donos vina.

Te spremembe specifikacije proizvoda ne vplivajo na enotni dokument.

4. Začetek uporabe pridelka mladih trt

Datum začetka uporabe pridelka mladih trt je namesto na sedmo leto premaknjen naprej na tretje leto, ki sledi letu zasaditve (drugo leto namesto šesto leto za cepljene vinske trte), da se omogočita nova zasaditev in hitrejša obnova vinograda.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava z geografskim območjem je bila dopolnjena z navedbo obveznega obdobja zorenja za vina. V odstavku o vzročnih medsebojnih povezavah je bil dodan naslednji stavek: „Značilnosti teh koncentriranih vin se okrepijo in utrdijo z zorenjem, ki traja najmanj do 15. marca leta, ki sledi letu trgatve.“

Za pojasnitev te točke je bil enotni dokument dopolnjen v točki „Povezava z geografskim območjem“.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

6. Datum dajanja vina v promet

Črtan je datum 1. december leta trgatve, od katerega se lahko vino daje v promet med odobrenimi skladišči ali trgovci iz točke IX specifikacije proizvoda, ki se nanaša na postopke predelave, obdelave, zorenja, pakiranja in shranjevanja vina.

Zaradi črtanja te omejitve se lahko vino med različnimi kategorijami izvajalcev na geografskem območju in območju v neposredni bližini daje v promet pred dajanjem na trg.

Ta sprememba specifikacije proizvoda ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Vinsobres

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vin

Zaščitena označba porekla „Vinsobres“ se uporablja le za mirna rdeča vina. Vina so pridelana zlasti iz sort grenache N, mourvèdre N in syrah N.

So koncentrirana in imajo zelo intenziven vonj. Pri mladem vinu se v vonju zaznajo sadne note (po svežem sadju), ki se razvijejo v dišeče vonjave po vkuhanem sadju, žganju, začimbah (popper) in dišavah.

Vina so v ustih posebej dobro uravnotežena. So strukturirana in imajo polno telo s svilnatimi in elegantnimi tanini. Zaradi sadnih arom imajo zelo dolgo obstojno aromo. Značilnosti teh koncentriranih vin se okrepijo in utrdijo z zorenjem, ki traja najmanj do 15. marca leta, ki sledi letu trgatve. Z zorenjem se razvijejo note po vanilji, praženem in prekajenem.

Ta vina so poudarjeno rdeče barve ter imajo bogat in kompleksen vonj. So uravnotežena, skladna in primerna za staranje.

Vina imajo naslednje analitske lastnosti:

- vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter; spremenjena intenzivnost barve je najmanj 8; kazalnik skupnih polifenolov je najmanj 52;
- pri vinih z največ 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola je najvišja vsebnost fermentirnih sladkorjev 3 g/l;
- pri vinih z volumenskim deležem naravnega alkohola, manjšim od 14 %, je najvišja vsebnost fermentirnih sladkorjev 4 g/l.

Druge analitične merila so v skladu s predpisi Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	14,5
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	14,28
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Posebni enološki postopek

— Prepovedana je vsakršna toplotna obdelava potrganega grozdja nad 40 °C.

— Prepovedana je uporaba lesenih trsk.

Poleg navedenih določb za enološke postopke veljajo obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

Postopek gojenja

Razdalja med trsi

— razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 m;

— vsak trs ima na voljo največ 2,50 kvadratnega metra površine. Ta površina se pridobi iz zmnožka razdalje med vrstami in razdalje med trsi;

— razdalja med trsi v isti vrsti mora biti med 0,80 metra in 1,20 metra.

Rez vinske trte

— Trsi se obrezujejo v kratko rez (kotlasto ali kordonsko obliko royat) z največ šestimi rezniki;

— vsak reznik ima največ dve očesi;

— obdobje vzgoje kordonske oblike royat pri vseh tako obrezanih sortah vinske trte je omejeno na dve leti. V tem obdobju je dovoljeno obrezovanje z rezjo guyot, bodisi z rezjo na enojni guyot z največ osmimi očesi na šparon in enim ali dvema reznikoma z največ dvema očesoma bodisi z rezjo na dvojni guyot z največ šestimi očesi na šparon in enim ali dvema reznikoma z največ dvema očesoma.

Namakanje je dovoljeno.

(b) Največji donosi

42 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Trgatev, vinifikacija, obdelava in zorenje vina potekajo na ozemlju občine Vinsobres v departmaju Drôme.

7. Glavne sorte vinske trte

Grenache N

Syrah N - shiraz

Mourvèdre N - monastrell

8. Opis povezave

Geografsko območje kontrolirane označbe porekla „Vinsobres“ leži v departmaju Drôme v osrčju miocenskega sedimentnega bazena v občini Valréas in koluvialno-aluvialnega bazena reke Eygues, ki je gorski hudournik s sredozemskim rečnim režimom, ki že več milijonov let prinaša grob gruščnat material, odkrušen v Alpah.

Posledično je nastalo gričevnato površje, ki se dviga na več kot 500 metrih nadmorske višine in poteka od severa proti vzhodu in od juga proti zahodu, ob vznožju pa so razporejene terase ali griči z zmernimi, proti jugu obrnjenimi pobočji.

Za lokalno sredozemsko podnebje sta značilni dve deževni obdobji, in sicer prvo jeseni in drugo od marca do maja, ter dve sušni obdobji, in sicer od januarja do februarja in zlasti julija. Povprečna letna temperatura je 12,7 °C. Pomembno vlogo v okolju te regije ima mistral (severnik). Ta veter je sicer suh, vendar naravno omejuje razvoj glivičnih bolezni. K dobri zrelosti grozdja pripomore tudi podnebje, ki je poleti suho. Učinek sušenja, ki ga povzroči mistral, prispeva tudi k zgoščevanju različnih snovi v grozdnih jagodah.

Tla običajno vsebujejo veliko kamenja in so od rdeče do rjave barve, ki jim skupaj z oblikovitostjo pokrajine daje veliko zmogljivost zadrževanja toplote, zaradi česar lahko rastlinstvo dozori nenavadno zgodaj.

Zaloga vode, ki jo v povezavi s podnebjem oskrbuje vrsta tal, spodbuja redno pridelavo zelo izrazitega rdečega vina. Prava uravnoteženost teh dejavnikov tako povzroči, da je pridelek rastline majhen, snovi v grozdju pa so v vseh svojih sestavnih elementih zgoščene (kakovost grozdja).

Homogenost proizvedenih vin in skupna identiteta kažeta značilnosti, povezane z območjem, ki je bilo priznано s priznanjem „občinske“ kontrolirane označbe porekla. Ta je rezultat posebnega medsebojnega vpliva naravnih dejavnikov in dolgoletnega razvoja znanja in spretnosti v skupnosti proizvajalcev te občine.

Vinogradniki lahko učinke nadmorske višine omejijo s svojim znanjem in spretnostmi, ki se kažejo v natančnem izboru parcel za pridelavo grozdja, tako da je izpostavljenost vinske trte čim boljša.

Splet navedenih elementov omogoča, da se lahko kljub letnim spremembam podnebja doseže dobra dozorelost pridelka ter pridelajo močna in koncentrirana vina s srednjim do velikim potencialom za staranje. Značilnosti teh koncentriranih vin se okrepijo in utrdijo z zorenjem, ki traja najmanj do 15. marca leta, ki sledi letu trgatve.

Zaradi prave uravnoteženosti vseh teh dejavnikov se pridobivajo rdeča vina poudarjene barve z bogatim in kompleksnim vonjem, ki so uravnotežena, skladna in primerna za staranje.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Označevanje manjše geografske enote

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če:

- gre za kraj, zaveden v katastru;
- je ta naveden na prijavi pridelka.

Označevanje večje geografske enote

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla se lahko navede večja geografska enota „Cru des Côtes du Rhône“ ali „Vignobles de la Vallée du Rhône“.

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vina, zajema območje 36 občin v departmaju Drôme in 48 občin v departmaju Var:

- departma Drôme: Aubres, La Baume-de-Transit, Bouchet, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Clansayes, Colonzelle, Condorcet, Donzère, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Béconne, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, SaintPantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Valaurie in Venterol ter
- departma Vaucluse: Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès in Visan.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dddce4c8-b45c-443d-9853-598c16610d06

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL