

Uradni list

Evropske unije

C 61



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 64

22. februar 2021

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

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

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 61/05	Menjalni tečaji eura — 19. februar 2021	5
--------------	---	---

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2021/C 61/06	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva: M.10190 – OTPP/KKR/Caruna Group) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2021/C 61/07	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	8
2021/C 61/08	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	18
2021/C 61/09	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	23
2021/C 61/10	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	27

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Besedilo velja za EGP)**

(2021/C 61/01)

Komisija se je 15. februar 2021 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32021M10130. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 61/02)

Komisija se je 30. junij 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9676. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 61/03)

Komisija se je 17. februar 2021 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32021M10136. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

—————

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 61/04)

Komisija se je 31. julij 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) v povezavi s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9779. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

19. februar 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2139	CAD	kanadski dolar	1,5307
JPY	japonski jen	127,81	HKD	hongkonški dolar	9,4121
DKK	danska krona	7,4368	NZD	novozelandski dolar	1,6642
GBP	funt šterling	0,86508	SGD	singapurski dolar	1,6059
SEK	švedska krona	10,0330	KRW	južnokorejski won	1 339,59
CHF	švicarski frank	1,0851	ZAR	južnoafriški rand	17,7391
ISK	islandska krona	155,60	CNY	kitajski juan	7,8318
NOK	norveška krona	10,2095	HRK	hrvaška kuna	7,5780
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 094,81
CZK	češka krona	25,849	MYR	malezijski ringit	4,9048
HUF	madžarski forint	358,50	PHP	filipinski peso	58,846
PLN	poljski zlot	4,4830	RUB	ruski rubelj	89,6089
RON	romunski leu	4,8758	THB	tajski bat	36,386
TRY	turška lira	8,4470	BRL	brazilski real	6,5633
AUD	avstralski dolar	1,5445	MXN	mehiški peso	24,7094
			INR	indijska rupija	88,0145

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

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva: M.10190 – OTPP/KKR/Caruna Group)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2021/C 61/06)

1. Komisija je 15. februarja 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

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

Podjetji OTPP in KKR pridobita v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah skupni nadzor nad celotnim podjetjem Caruna Group.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje OTPP: upravljanje pokojninskih prejemkov in naložb sredstev iz pokojninskih načrtov v imenu učiteljev v kanadski provinci Ontario,
- za podjetje KKR: globalno investicijsko podjetje, ki upravlja več razredov alternativnih sredstev, vključno z zasebnim kapitalom, energijo, infrastrukturo, nepremičninami in krediti,
- za podjetje Caruna Group: upravlja omrežje za distribucijo električne energije za približno 700 000 odjemalcev na jugu, jugozahodu in zahodu Finske ter v mestu Joensuu, podregiji Koillismaa in regiji Satakunta.

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.10190 – OTPP/KKR/Caruna Group

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

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

(2021/C 61/07)

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

OBVESTILO O ODOBRTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„ASTI“

PDO-IT-A1396-AM05

Datum obvestila: 4. 12. 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Sorte vinske trte

Moscato je bila prej edina dovoljena sorta vinske trte, zdaj pa lahko do 3 % predstavlja drugo aromatično belo grozdje, ki je primerno za pridelavo v Piemontu. To ni zelo pomembna sprememba: vina z ZOP se dejansko proizvajajo samo iz sorte vinske trte moscato bianco, ta sprememba pa se zahteva zato, da ne bi bila ugotovljena neskladnost vinogradov zaradi naključne prisotnosti drugih sort vinske trte na območju pridelave sorte vinske trte moscato bianco ter ob zamenjavi odmrle ali okužene vinske trte, zlasti v starejših vinogradih. To se lahko zgodi tudi zaradi razlogov, povezanih z večjo razširjenostjo bolezni lesa vinske trte (ESCA) in zlate trsne rumenice, v nekaterih primerih pa tudi zaradi dolgoletne podeželske tradicije gojenja drugih belih sort v vinogradih za proizvodnjo grozdja in vina za lastno porabo.

Ta sprememba vpliva na člen 2 specifikacije proizvoda.

2. Enološka pravila

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola za peneča vino „Asti Spumante“ po klasični metodi (tradicionalni metodi) je zdaj 10 % in ne 11 %.

Po obsežnih testih je bilo odločeno, da je treba to zahtevo za peneča vina po klasični metodi omiliti, da se olajša proizvodnja bolj suhih vin, kot so *popolnoma suho*, *izredno suho* in *zelo suho*. To je povezano tudi s spodnjimi spremembami glede povečanega donosa grozdja in stopnje ekstrakcije za peneča vina po klasični metodi, s čimer se uskladijo merila, ki se uporabljajo za vsa peneča vina z ZOP, ne glede na uporabljeno metodo (tradicionalno ali charmat). Te spremembe pridelovalcem tudi olajšujejo upravljanje zahtev, ki se nanašajo na en sam vinograd.

Sprememba deleža naravnega alkohola v grozdju vpliva na člen 4 specifikacije proizvoda, ne vpliva pa na enotni dokument.

(¹) ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

3. Največji donosi

Za proizvod „Asti Spumante“ po klasični metodi je bil največji dovoljeni donos spremenjen z 8 na 10 ton grozdja na hektar (9,5 za podregije), stopnja ekstrakcije vina pa je zdaj omejena na 75 % in ne na 60 %. Ta povečanja odražajo dejansko zmogljivost današnjih vinogradov in donose, ki jih je mogoče doseči glede na izvedene poskuse, ki so pokazali, da povečanje donosa na 10 ton na hektar ne vpliva na kakovost ali lastnosti proizvoda. Obstajajo tudi tehnični razlogi za vložitev tega zahtevka za spremembo: če je donos grozdja iz vinograda manjši, se zorenje začne bistveno prej, kar povzroči nenadno zmanjšanje vsebnosti kislin, kar se slabo sklada s proizvodnjo penetečega vina po klasični metodi v kategorijah z nizko vsebnostjo sladkorja.

Ta sprememba vpliva na točko 5(b) enotnega dokumenta (*največji donosi*) in je povezana s členoma 4 in 5 specifikacije proizvoda „Asti“ ter istimi členi v dodatnih specifikacijah za podregiji Santa Vittoria d'Alba in Strevi.

4. Opis vina

- Dovoljeni razpon vsebnosti sladkorja v penecih vinih („Asti“/„Asti Spumante“ in „Asti“ / „Asti Spumante“ po klasični metodi je bil razširjen, tako da zajema *popolnoma suhe, zelo suhe* in *izredno suhe* vrste.
- V zvezi z uvedbo bolj suhih penecih vin je bil volumenski delež dejanskega alkohola, ki se zahteva za „Asti“ / „Asti Spumante“ po klasični metodi, spremenjen s „6 % do 8 %“ na „najmanj 6 %“.
- Dodatni specifikaciji proizvoda za podregiji Santa Vittoria d'Alba in Strevi zdaj vključujeta tudi peneca vina, proizvedena po klasični metodi.

Te spremembe se nanašajo na organoleptične lastnosti, opisane v členu 6 specifikacije proizvoda „Asti“, členu 6 dodatne specifikacije za podregijo Santa Vittoria d'Alba, členu 5 dodatne specifikacije za podregijo Strevi in točki 4 enotnega dokumenta (*Opis vina*).

5. Območje pridelave grozdja

Navedba občine Camo v pokrajini Cuneo je bila črtana, ker se je združila z občino Santo Stefano Belbo, ki je že navedena kot del območja pridelave grozdja. Zaradi večje jasnosti je bil natančen opis razmejenega geografskega območja, ki je že naveden v specifikaciji proizvoda, vključen tudi v enotni dokument.

Gre za redakcijsko spremembo, ki ne vpliva na razmejeno geografsko območje.

Ta sprememba se nanaša na člen 3 specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta (*Razmejeno geografsko območje*).

6. Enološka pravila

Člen 5(11) specifikacije proizvoda je bil črtan. Besedilo se je glasilo: „Vina z DOCG iz člena 1 se ne smejo proizvajati z umetno karbonizacijo (popolno in delno) in zaviralci vrenja se ne smejo uporabljati za namene konzerviranja, četudi so take prakse na splošno dovoljene z veljavno zakonodajo EU in nacionalno zakonodajo.“

Črtani odstavek člena je vseboval prepoved, ki je že bila vsebovana v zakonodaji – in je bila torej odveč –, ter omejitev praks, ki so dejansko zakonite; zaradi njegovega črtanja se morajo proizvajalci vina zdaj sklicevati na veljavno zakonodajo EU in nacionalno zakonodajo.

Člen 5(14) (prej 5(15)) specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorije proizvodov, ki jih je mogoče proizvajati z uporabo serij mošta (ki se štejejo kot vmesni proizvod pridelave vina), ki so bile razglašene kot primerne za proizvodnjo vin z ZOP, je bil preoblikovan, s čimer je proizvajalcem vina omogočeno, da se zaradi optimalnega upravljanja proizvodnje svobodno odločijo, katere kategorije proizvodov bodo proizvedli iz serije mošta. Zato se lahko serija mošta, ki je v prijavi letnega pridelka grozdja navedena kot primerna za proizvodnjo „Moscato d'Asti“ ali „Moscato d'Asti vendemmia tardiva“, uporabi ne le za proizvodnjo „Asti“ / „Asti Spumante“, pač pa tudi za proizvodnjo „Asti“ / „Asti Spumante“ po klasični metodi, kar prej ni bilo dovoljeno. Poleg tega se lahko serija mošta, namenjena za „Asti“ / „Asti Spumante“ ali „Asti“/„Asti Spumante“ po klasični metodi, uporabi za „Moscato d'Asti“, če ima najmanjši delež naravnega alkohola, ki se zahteva za proizvod „Moscato d'Asti“.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

7. Poimenovanje in označevanje vin

Čeprav v občinah, ki sestavljajo podregiji Santa Vittoria d'Alba in Strevi, obstaja tradicija proizvodnje kakovostnih aromatičnih penečih vin (kategorija 6) – po tradicionalni metodi in drugače –, so se ta vina do zdaj tržila kot vina z ZOP „Asti“. Ta sprememba torej omogoča označevanje teh vin z zadevno podregijo. To pomeni tudi, da potrošniki dobijo natančnejše informacije o poreklu vina.

Poleg tega so zahteve, ki za te vrste vina veljajo na podlagi pravil za podregije, strožje od meril za osnovna vina z ZOP. Največji donos je na primer nižji (za 1–1,5 tone grozdja na hektar), grozdje pa mora imeti večji volumenski delež naravnega alkohola (za 1–1,5 %).

Ta sprememba vpliva na člene 1 do 7 dodatnih specifikacij proizvoda za podregiji Santa Vittoria d'Alba in Strevi ter je povezana s točkama 4 (*Opis vin*) in 5 (*Največji donosi*) enotnega dokumenta.

8. Odstopanje od zahtev, da proizvodnja in stekleničenje potekata na razmejenem območju

Točka 9 enotnega dokumenta (*Bistveni dodatni pogoji*) zdaj določa izjeme pri zahtevi, da proizvodnja in stekleničenje potekata na razmejenem geografskem območju.

Ta pravila so navedena v specifikaciji proizvoda, odkar je bila označba porekla „Asti“ prvič priznana kot ZOP (leta 1967), in so bila potrjena, ko je ime v Italiji pridobilo status DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* oziroma kontrolirana in zaščitena označba porekla) ter so bile uvedene podregije. Vendar so bila leta 2011 zaradi napake izpuščena iz enotnega dokumenta, ko so bile v informacijski sistem Evropske komisije dodane datoteke v zvezi z vsemi že obstoječimi označbami.

To je redakcijska sprememba, saj dejanska pravila v specifikaciji proizvoda ostajajo nespremenjena.

Ta sprememba vpliva na točko 9 enotnega dokumenta (*Bistveni dodatni pogoji*) in ne vpliva na specifikacijo proizvoda.

9. Redakcijske spremembe

Nekateri kontaktni podatki so bili posodobljeni. Ta sprememba se nanaša na oddelek *Kontaktne podatki* pod naslovom *Druge informacije* v točki 1.2 enotnega dokumenta.

Po črtanju člena 5(11) so bili preostali odstavki člena 5 preštevilčeni.

Člen 7(3) specifikacije proizvoda je bil črtan, ker ni združljiv z dejstvom, da se peneča vina zdaj lahko označijo z imenom podregije in ker so drugi vidiki, ki so bili navedeni v njem, določeni v veljavni zakonodaji in so bili torej odveč.

Sklicevanja na zakonodajo v specifikaciji proizvoda so bila posodobljena.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime za registracijo

„Asti“

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

4. Opis vina

„Asti“ / „Asti Spumante“ ter vrsta „Asti“ / „Asti Spumante“ iz podregije Santa Vittoria d'Alba in vrsta „Asti“ / „Asti Spumante“ iz podregije Strevi

Pena: fina, obstojna.

Barva: od slamnato rumene do svetlozlate.

Vonj: značilen, nežen.

Okus: značilen, uravnotežen, od *popolnoma suhega* do sladkega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %, vključno z deležem dejanskega alkohola najmanj 6 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	6,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

„Asti“ / „Asti Spumante“ po klasični metodi (*tradicionalna metoda*) ter vrsta „Asti“ / „Asti Spumante“ po klasični metodi iz podregije Santa Vittoria d'Alba in vrsta „Asti“ / „Asti Spumante“ po klasični metodi iz podregije Strevi

Pena: fina, obstojna.

Barva: od slamnato rumene do zelo svetlozlate.

Vonj: značilen, izrazit, nežen.

Okus: značilen, uravnotežen, od *popolnoma suhega* do sladkega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %, vključno z deležem dejanskega alkohola najmanj 6 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	6,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	6,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

„Moscato d'Asti vendemmia tardiva“ (pozna trgatva)

Barva: zlatorumena.

Vonj: saden, zelo intenziven, značilen za sušeno grozdje z začimbnimi notami.

Okus: sladek, harmoničen, žameten, z notami sorte moscato, ki spominja na okus satja.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 14 %, vključno z deležem dejanskega alkohola najmanj 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

„Moscato d'Asti“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: značilna dišeča aroma sorte moscato.

Okus: sladek, aromatičen, značilen, včasih živahen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %, vključno z volumenskim deležem dejanskega alkohola med 4,5 % in 6,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Vrsta „Moscato d'Asti“ iz podregije Santa Vittoria d'Alba

Barva: slamnato rumena z zlatimi odtenki.

Vonj: prefinjen, nežen, svež in obstojen, tudi s cvetličnimi notami.

Okus: preprost, harmoničen, sladek, aromatičen, značilen za sorto moscatello, včasih živahen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %, vključno z volumenskim deležem dejanskega alkohola med 4,5 % in 6,5 %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Vrsta „Moscato d’Asti“ iz podregije Canelli

Vonj: muškaten, značilna dišeča aroma sorte moscato.

Barva: od različnih intenzivnosti slamnato rumene do zlate.

Okus: sladek, aromatičen, značilen, z aromo grozdja sorte moscato, včasih živahen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %, vključno z volumenskim deležem dejanskega alkohola med 4,5 % in 6,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Vrsta „Moscato d’Asti“ iz podregije Strevi

Barva: od različnih intenzivnosti slamnato rumene do zlate.

Vonj: značilna in dišeča aroma sorte moscato.

Okus: sladek, aromatičen, značilen, z aromo grozdja sorte moscato, včasih živahen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %, vključno z volumenskim deležem dejanskega alkohola med 4,5 % in 6,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Vrsta „Moscato d'Asti vendemmia tardiva“ iz podregije „Santa Vittoria d'Alba“

Barva: svetla zlatorumena.

Vonj: sestavljen, saden, zelo intenziven, značilen za sušeno grozdje, z začimbnimi notami. Okus: sladek, harmoničen in žameten, z notami sorte moscato, ki spominja tudi na okus satja.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 15 %, vključno z deležem dejanskega alkohola najmanj 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

5. Enološki postopki

(a) Posebni enološki postopki

JIH NI

(b) Največji donosi

„Asti“/„Asti Spumante“ in „Moscato d'Asti“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

„Asti“/„Asti Spumante“ po klasični metodi

10 000 kilogramov grozdja na hektar

„Moscato d'Asti vendemmia tardiva“

6 000 kilogramov grozdja na hektar

„Moscato d'Asti“ Canelli in „Moscato d'Asti“ Strevi

9 500 kilogramov grozdja na hektar

„Moscato d'Asti“ Canelli z izrazom „vigna“, za katerim je navedeno ime kraja ali imena vinogradov

8 500 kilogramov grozdja na hektar

„Moscato d'Asti“ Strevi in „Moscato d'Asti“ Santa Vittoria d'Alba

9 500 kilogramov grozdja na hektar

„Moscato d'Asti vendemmia tardiva“ Santa Vittoria d'Alba

5 000 kilogramov grozdja na hektar

„Asti Spumante“ Santa Vittoria d'Alba, „Asti Spumante“ po klasični metodi Santa Vittoria d'Alba, „Asti Spumante“ Strevi in „Asti Spumante“ po klasični metodi Strevi

9 500 kilogramov grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Vina z DOCG „Asti“ se lahko proizvajajo iz grozdja, pridelanega na območju, ki je razmejeno tako:

v pokrajini Alessandria celotno ozemlje naslednjih občin:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogcardo, Ricaldone, Strevi, Terzo in Visone;

v pokrajini Asti celotno ozemlje naslednjih občin: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea in San Giorgio Scarampi;

v pokrajini Cuneo celotno ozemlje občin Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino in Perletto ter naslednja dela občine Alba: Como in San Rocco Senodelvio.

— Podregijo Canelli sestavljajo naslednje občine v pokrajini Asti: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto in Moasca v celoti ter ozemlje občin Loazzolo in Bubbio na levem bregu reke Bormida;

ter naslednje občine v pokrajini Cuneo: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso in Trezzo Tinella v celoti ter naslednja dela občine Alba: Como in San Rocco Senodelvio.

— Podregijo Santa Vittoria d'Alba sestavlja občina Santa Vittoria d'Alba v pokrajini Cuneo.

— Podregijo Strevi sestavlja celotno ozemlje naslednjih občin v pokrajini Alessandria: Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogcardo in Visone.

7. Glavne sorte vinske trte

Moscato bianco B. – moscato reale

8. Opis povezave

DOCG „ASTI“

Vina „Asti“ in „Moscato d'Asti“ so sortna vina, ki se proizvajajo izključno iz grozdja sorte moscato bianco ter imajo značilen in izjemen aromatični profil. Posebne lastnosti, ki jih ta sorta vinske trte daje različnim vrstam vin, vključno s penečimi različicami in različicami pozne trgatve, so tesno povezane s strokovnim gojenjem vinske trte s strani vinogradnikov in včasih z inovativnimi vinogradniškimi tehnikami, vključno z razvojem vrste bolj suhih vin na osnovi sorte moscato v peneči in mirni obliki v zadnjih desetletjih.

Primernost zemljišča za vinogradništvo s posebno morfologijo in kemijsko sestavo ter podnebne razmere na območju in lokalna vinarska znanja in tradicije so z leti omogočali „izbor“ sorte vinske trte moscato bianco kot sorte, ki je najprimernejša za okolje.

V 18. stoletju se je več člankov o vinu in vinogradih po svetu, objavljenih v Lozani, izrecno sklicevalo na visoko cenjeno sorto vinske trte moscato bianco iz Piemonta, konec stoletja pa je prestižno torinsko združenje Società di Agricoltura di Torino sorto vinske trte moscato razglasilo za eno od piemontskih sort vinske trte, za katero je zelo verjetno, da se bodo iz nje proizvajala visoko cenjena vina. V 19. stoletju se je Piemont jasno razlikoval od drugih italijanskih regij zaradi razširjene pridelave sorte vinske trte moscato bianco. Ob koncu 19. stoletja so iz grozdja sorte moscato začeli proizvajati velike količine penečega vina s sekundarnim vrenjem osnovnega vina v steklenici. Leta 1895 je bila razvita metoda charmat (ki izhaja iz Piemonta) in grozdje sorte moscato se je uporabljalo predvsem za proizvodnjo penečega vina. Že takrat se je govorilo o velikem povpraševanju, tudi iz tujine, po dišečem, penečem belem vinu, znanem pod imenom „Moscato d'Asti“ ali „Moscato di Canelli“. Z odločitvijo za proizvodnjo penečih vin se je Piemont jasno odcepil od drugih regij, v katerih je bila sorta moscato prav tako prisotna (čeprav v veliko manjšem obsegu). Večina vin iz sorte vinske trte moscato, proizvedenih drugje, je bila uvrščena med prestižna „likerska“ vina, sorta moscato pa se je uporabljala za proizvodnjo penečega vina samo v Piemontu, in sicer na območjih pokrajin Asti, Alessandria in Cuneo. V istem obdobju so bili opravljeni prvi poskusi s suhimi penečimi vini na osnovi sorte moscato („Asti Champagne“ v zgodnjih letih 20. stoletja). Vendar ta vina niso bili tržno zelo uspešna, saj zaradi omejenega enološkega znanja ni bilo mogoče ublažiti grenkega okusa, ki ga povzročajo terpeni v vinu iz sorte moscato po popolnem vrenju. Dodajanje sladkorja za sekundarno vrenje v steklenici, ki je zmanjšalo grenkost, je ustvarilo prevelik pritisk za steklenice, ki so se takrat uporabljale. Proizvajalci vina z DOCG „Asti“ so nadaljevali z razvojem suhih različic različnih vin (penečih in mirnih ali rahlo penečih). V 80. letih prejšnjega stoletja so raziskovalni inštituti v Piemontu začeli objavljati članke o kemijskih in aromatičnih lastnostih suhih vin, proizvedenih iz sorte vinske trte moscato bianco, in o razvoju terpenskih spojin v grozdju sorte moscato, da bi optimizirali proizvodno tehnologijo. V teh letih je bil razvit koncept „sortne enologije“, tj. vedno bolj izpopolnjenega tehnološkega pristopa, katerega namen je bil okrepiti lastnosti grozdja pri končni kakovosti vina. V posebnem primeru sorte vinske trte moscato je tehnični razvoj omogočil podaljšanje vrenja, s čimer so se zmanjšale grenke note, ki so ovirale poskuse proizvajalcev v začetku 20. stoletja. Ta napredek v strokovnem znanju in izkušnjah se je prenesel na vinarje, ki so v zadnjih desetletjih razvili vina na osnovi sorte vinske trte moscato z manj sladkorja, tako v peneči kot tudi mirni obliki.

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

Dodatne določbe o označevanju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

na etiketah in predstavitvi vin z DOCG „Asti“ ali „Asti Spumante“ vsebnost sladkorja ne sme biti navedena v isti vrstici kot ime in mora biti prikazana v drugi pisavi in z manjšimi črkami od tistih, ki se uporabljajo za prikaz imena.

Izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

poleg na območju pridelave grozdja se lahko postopki proizvodnje vina z DOCG „Asti“ (vključno s sušenjem grozdja za kategorijo „vendemmia tardiva“ (pozna trgatev) in postopkom proizvodnje penečega vina) izvajajo tudi kjer koli v pokrajinah Alessandria, Asti in Cuneo ter v Pessioneju, delu občine Chieri (Torino), ki meji na območje pridelave grozdja.

Pakiranje na razmejenem območju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

vina z DOCG „Asti“ morajo biti ustekleničena na območju pridelave grozdja. V skladu s členom 4 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 mora polnjenje potekati na zgoraj navedenem razmejenem geografskem območju, da se zaščitita kakovost in ugled ter zagotovita poreklo in učinkovitost kontrol.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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

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

(2021/C 61/08)

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

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„GRECO DI TUFO“

PDO-IT-A0236-AM02

Datum obvestila: 13. november 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Revizija seznama vrst vina – vključitev različice „riserva“

Vključeni sta bili različici mirno vino „Greco di Tufo riserva“ in peneče vino „Greco di Tufo riserva“, zato je bil seznam dovoljenih vrst vina ustrezno posodobljen.

Ta sprememba izhaja iz potrebe po oglaševanju ZOP „Greco di Tufo“, pri čemer se poudarja ohranjanje kakovosti in upoštevanje lokalni običaji ponujanja vina na trg po večletnem staranju.

Poleg tega je bil v skladu z veljavno zakonodajo za imenom „Greco di Tufo“ odstranjen pridevnik „belo“.

Ta sprememba se nanaša na člena 1 in 6 specifikacije proizvoda ter oddelek 4 enotnega dokumenta.

2. Vključitev možnosti za nujno namakanje

Zaradi podnebnih sprememb ter vse večjega pomanjkanja padavin in vročinskega stresa, ki so jima izpostavljene rastline, je ta možnost dovoljena, da se omogoči normalna rast.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

3. Vključitev različic „riserva“ in njihovih obdobjih staranja

Za razlikovanje mirnega vina „Greco di Tufo“ in penečega vina „Greco di Tufo“ z izrazom „riserva“ se zdi primerno določiti najkrajša obdobja staranja in začetni datum staranja.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 5.a enotnega dokumenta.

4. Opis vin z ZOP „Greco di Tufo“, vključno z izrazom „riserva“ – posodobitev analitičnih in organoleptičnih lastnosti

Pridevnik „bel“ za označbo „Greco di Tufo“ je bil odstranjen.

Gre za spremembo besedila v skladu z imenom proizvoda.

Z uvedbo mirnega vina „Greco di Tufo riserva“ in penečega vina „Greco di Tufo riserva“ so zdaj navedene kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti končnih vin. Informacije in opisi se nanašajo na visokokakovosten proizvod s srednje dolgim do dolgim staranjem v vinski kleti.

V opisu okusa penečega vina „Greco di Tufo“ je bila opredelitev najvišje vsebnosti ostanka sladkorja razširjena z „zelo suho“ na „suho“.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Sprememba se šteje za potrebno kot odgovor na naraščajoče povpraševanje potrošnikov po tovrstnih proizvodih.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

5. **Povezava z geografskim območjem – uradna sprememba specifikacije proizvoda**

Besedilo je bilo spremenjeno, tako da je vsebina specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta skladna.

Gre za uradno spremembo, ki ne razveljavlja povezave iz člena 93(1)(a)(i) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Greco di Tufo

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

4. **Opis vina**

„*Greco di Tufo*“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, eleganten, značilen.

Okus: svež, suh, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

„*Greco di Tufo riserva*“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, eleganten, značilen.

Okus: suh, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Peneče vino „Greco di Tufo“

Pena: nežna in obstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena z blede zelenimi ali zlatimi nadihi.

Vonj: značilen, prijeten, z nežnim pridihom kvasa.

Okus: aromatičen, eleganten in skladen, v razponu od „izredno suho“ do „suho“.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Peneče vino „Greco di Tufo riserva“

Pena: nežna in obstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: značilen, prijeten, z nežnim pridihom kvasa.

Okus: aromatičen, eleganten in skladen, v razponu od „izredno suho“ do „suho“.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

5. Enološki postopki

(a) Posebni enološki postopki

„Greco di Tufo riserva“ – najkrajše obdobje staranja

Posebni enološki postopki

Za vrsto vina „Greco di Tufo riserva“ obdobje staranja ne sme biti krajše od 12 mesecev in se začne 1. novembra v letu trgatve.

Peneče vino „Greco di Tufo“, vključno z izrazom „riserva“ – proizvodnja

Posebni enološki postopki

Peneča vina „Greco di Tufo“, vključno s tistimi z izrazom „riserva“, morajo biti proizvedena izključno po klasični metodi drugega vrenja v steklenici.

Proizvodnja penečega vina „Greco di Tufo“ mora vključevati obdobje staranja droži v steklenici, ki traja najmanj 18 mesecev od datuma, ko je bil dodan vrelni liker. Pri penečem vinu „Greco di Tufo riserva“ obdobje staranja droži v steklenici ne sme biti krajše od 36 mesecev od datuma, ko je bil dodan vrelni liker.

(b) Največji donosi

„Greco di Tufo“ – vse vrste vina

10 000 kg grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla „Greco di Tufo“ DOCG zajema celotno upravno območje naslednjih občin v pokrajini Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina in Torrioni.

7. Glavne sorte vinske trte

Greco (B)

8. Opis povezave

„Greco di Tufo“ ZOP – mirno in peneče vino

Naravni dejavniki

Vino ZOP „Greco di Tufo“ se proizvaja na gričevnatem območju, ki ga prečka reka Sabato. Za teren so značilna strma pobočja, pokrita z glinenimi in apnenčastimi prstmi vulkanskega izvora, ter z minerali bogato podtalje.

Gričevnata topografija območja pridelave in pretežno jugovzhodna/jugozahodna lega vinogradov na predelih, ki so izjemno primerni za gojenje vinske trte, skupaj tvorijo okolje, ki ustvarja idealne razmere za rast rastlin z zadostnim pretokom zraka in osončenostjo.

Za gričevnate dele proizvodnega območja so značilne mikroklimi z znatnimi temperaturnimi razlikami med dnevom in nočjo. Te prispevajo k ohranjanju naravne kisline grozdja med zorenjem.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Gojenje vinske trte na tem območju izvira že iz časov starodavnega lokalnega prebivalstva, ki se je nadaljevalo po prihodu kolonizatorjev iz mikenske Grčije. Povezano je tudi z reko Sabato, ki teče po gričevnatem terenu. Izvor imena reke je povezan s Sabinci, poimenovanimi tudi Sabusi ali Sabatini, samnitskim plemenom, ki se je naselilo v porečju reke Sabatus. Zgodovinsko gledano je to območje postalo središče razvoja vinogradništva v 19. stoletju zaradi odkritja obsežnih nahajališč žvepla v občini Tufo. Prisotnost in razpoložljivost žvepla sta ugodno vplivala na gojenje vinske trte v celotnem okrožju Irpinia in omogočila razvoj tehnike uporabe žvepla za zaščito grozdov pred zunanjimi patogeni. Ta dejavnost je pomembno prispevala k razvoju povezanih panog na celotnem območju, kar je trajalo do leta 1983, ko so žveplo nehali kopati.

Kraljeva šola za vinogradništvo in enologijo (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) v Avellinu je s spodbujanjem gojenja sorte grozdja fiano na območju pridelave in po vsej osrednji dolini reke Sabato prispevala, da je to območje postalo eno najpomembnejših vinogradniških središč Italije.

Šola za vinogradništvo je bila glavno gonilo družbeno-gospodarskega razvoja, zaradi česar je vinogradniški sektor v Avellinu postal eden vodilnih med italijanskimi pokrajinami po pridelavi in izvozu vina.

Tehnična in ekonomska vrednost proizvodov „Greco di Tufo“ je bila na akademski ravni večkrat priznana v študijah sort grozdja in enoloških raziskavah.

Zgoraj opisani naravni in človeški dejavniki skupaj z genetskimi lastnostmi sorte greco prispevajo k proizvodnji kakovostnega vina, vključno s penečimi vini. Za vsa vina z ZOP „Greco di Tufo“ so namreč značilne svežina, telo in kompleksnost. Ker so primerna za staranje, se proizvaja tudi različica z izrazom „riserva“.

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

mirno vino z ZOP „Greco di Tufo“ in peneče vino z ZOP „Greco di Tufo“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Vina „Greco di Tufo“ je treba sprostiti v porabo v steklenicah ali drugih steklenih posodah s prostornino največ 5 litrov. Z izjemo penečih vin morajo biti steklenice oziroma druge posode zaprte z vstavnimi zamaški iz materialov, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja. Za posode s prostornino 0,187 litra ali manj je dovoljena uporaba zamaškov z navojem.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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

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

(2021/C 61/09)

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

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„FIANO DI AVELLINO“

PDO-IT-A0232-AM02

Datum obvestila: 10. november 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Preoblikovanje oddelka o vrstah – uvedba različice „Riserva“

Uvedena je bila različica z izrazom „riserva“, zato jo je treba vključiti med vrste vina, ki jih zajema specifikacija proizvoda.

Razlog za to spremembo je povečati prepoznavnost ZOP „Fiano di Avellino“ s poudarkom na dolgi življenjski dobi proizvedenih vin in ob upoštevanju lokalnega običaja, pri katerem se da vino na trg po večletnem staranju.

Poleg tega je bil v skladu z veljavno zakonodajo za imenom „Fiano di Avellino“ odstranjen pridevnik „belo“.

Ta sprememba zadeva člene 1, 2 in 6 specifikacije proizvoda ter oddelek 4 enotnega dokumenta.

2. Uvedba možnosti za nujno namakanje

Zaradi podnebnih sprememb, vse večjega pomanjkanja padavin in toplotne obremenitve, ki vplivajo na rastline, je ta možnost dovoljena, da se omogoči njihov normalni fiziološki razvoj.

Ta sprememba zadeva člen 4 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

3. Uvedba vrste vina „Riserva“ in obdobje staranja

Za razlikovanje vrste vina „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“ se zdi primerno določiti najkrajše obdobje staranja in začetni datum staranja.

Ta sprememba zadeva člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 5(a) enotnega dokumenta.

4. Opis vin z ZOP „Fiano di Avellino“, vključno z „Riserva“ – prilagoditev analitičnih in organoleptičnih lastnosti

Pridevnik „belo“ za imenom označbe „Fiano di Avellino“ je bil črtan.

Gre za preoblikovanje besedila zaradi skladnosti z imenom proizvoda.

V oddelku o lastnostih ob porabi je bil v opis okusa dodan izraz „suho“, saj je ta lastnost značilna za vina, ki se proizvajajo s to zaščiteno označbo porekla.

Po uvedbi nove vrste vina „Fiano di Avellino riserva“ so bile dodane njegove kemično-fizične in organoleptične lastnosti ob porabi. Podatki in opisi se nanašajo na visokokakovosten proizvod s srednje dolgim do dolgim staranjem v kleti.

Ta sprememba zadeva člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

5. Povezava z geografskim območjem – prilagoditev oblike specifikacije proizvoda

Besedilo je bilo prilagojeno, specifikacija proizvoda in enotni dokument pa sta bila vsebinsko usklajena.

Gre za prilagoditev obrazca, ki ne razveljavlja geografske povezave iz člena 93(1)(a)(i) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

Ta sprememba zadeva člen 8 specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Fiano di Avellino

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

„Fiano di Avellino“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, fin, značilen.

Okus: suh, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5 gramov na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

„Fiano di Avellino riserva“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, fin.

Okus: suh, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5 gramov na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

5. Enološki postopki

(a) Posebni enološki postopki

„Fiano di Avellino riserva“ – najkrajše obdobje staranja

Posebni enološki postopki

Pri „Fiano di Avellino riserva“ mora biti najkrajše obdobje staranja vsaj 12 mesecev od 1. novembra v letu trgatve.

(b) Največji donosi

„Fiano di Avellino“ in „Fiano di Avellino riserva“

10 000 kg grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje pridelave grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo vina „Fiano di Avellino“ s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla DOCG zajema upravno območje naslednjih občin v pokrajini Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino in San Michele di Serino.

7. Glavne sorte vinske trte

Fiano B.

8. Opis povezave

Vino z ZOP „Fiano di Avellino“

Naravni dejavniki

Razmejeno območje za kontrolirano in zajamčeno označbo porekla „Fiano di Avellino“ DOCG je med dolinama Calore in Sabato, pobočjem Monte Parteno in hribi, ki obkrožajo dolino Lauro. Relief pokrajine sestavlja predvsem obširen gričevnat teren med gorskimi pobočji. Pretežno jugovzhodna/jugozahodna lega vinogradov na območjih, ki so izrazito primerna za vinogradništvo, ustvarja idealne razmere za rast z zadostnim pretokom zraka in osončenostjo.

Obsežna velikost območja pa pomeni tudi velike geološke razlike. Za nekatere lokacije so značilna tla na apnenčasto-glinasti podlagi s sledovi vulkanskih kamnin, za druge lokacije pa trde in kompaktne kamnine ali pretežno glinena sestava.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Vinogradništvo v regiji sega v antično dobo. Povezano je z reko Sabato, ki teče po hribovitem terenu tega območja. Izvor imena reke je povezan s Sabinci, poimenovanimi tudi Sabusi ali Sabatini, samnitskim plemenom, ki se je naselilo v porečju reke Sabatus.

V zgodovinskih virih so izvor izraza „Apiano“ izsledili do vina, pridelanega na kmetijskem območju, ki se je nekoč imenovalo „Apia“, danes pa je del občine Lapio, v hribih vzhodno od Avellina na nadmorski višini 590 m. Izraz „Apiano“ bi lahko izviral tudi iz besede *api* (čebele), ker so nagnjene k zbiranju okoli grozdov, kamor jih zvabi sladkost grozdja.

Kraljeva šola za vinogradništvo in enologijo (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) v Avellinu je s spodbujanjem gojenja sorte grozdja fiano na območju pridelave in po vsej osrednji dolini reke Sabato prispevala, da je to območje postalo eno najpomembnejših vinogradniških središč Italije.

Šola za vinogradništvo je bila glavno gonilo družbeno-gospodarskega razvoja, zaradi česar je vinogradniški sektor v Avellinu postal eden vodilnih med italijanskimi pokrajinami po pridelavi in izvozu vina.

Tehnična in ekonomska vrednost vin „Fiano di Avellino“ je bila na znanstveni ravni priznana v vseh dosedanjih študijah te sorte vinske trte in enoloških raziskavah.

ZOP „Fiano di Avellino“ predstavlja odličnost južnoitalijanskih belih vin: znano je po svoji značilni svežini, nežnosti in prijetni mineralnosti, in ker se dobro stara, pomeni, da se proizvajata tudi različica „riserva“.

Kombinacija opisanih naravnih dejavnikov in globoko zakoreninjene vinogradniške tradicije na območju pokrajine Avellino ter številnih tehničnih in znanstvenih prispevkov, ki so močno vplivali na pridelke in tehnologije, je pomagala izboljšati kakovost in povečati prepoznavnost vin z ZOP „Fiano di Avellino“ na domačem in mednarodnem trgu.

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

„Fiano di Avellino“ in „Fiano di Avellino riserva“ – ZOP

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Vina z ZOP „Fiano di Avellino“ morajo biti dana na trg v steklenicah ali drugih steklenih posodah s prostornino največ 5 litrov, ki morajo biti zaprte z vstavnim zamaškom iz materiala, dovoljenega v skladu z veljavno zakonodajo. Uporaba zamaškov z navojem je dovoljena za posode s prostornino največ 0,187 litra.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2021/C 61/10)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Cerise des coteaux du Ventoux“

EU št.: PGI-FR-02446 – 3.1.2019

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Cerise des coteaux du Ventoux“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Češnja „Cerise des coteaux du Ventoux“ je namizna češnja rdeče barve, sort (kultivarjev), izvirajočih iz *Prunus Avium* L., *Prunus Cerasus* L. ali njunih hibridov, ki se uživa sveža in ima naslednje značilnosti:

- velika je najmanj 24 mm. Dovoljeno je 5-odstotno odstopanje pri številu sadežev, manjših od 24 mm, na pladenj, vendar noben sadež ne sme biti manjši od 22 mm ali enak 22 mm,
- optimalna zrelost, ki se določi s tremi barvnimi razponi in najmanjšo vsebnostjo sladkorja za obiranje glede na sorto,

Sorte	hâtif burlat, summit	belge, van, géant d'hedelfingen	folfer
Barva (glede na oznako CTIFL)	od 3 do 4	od 4 do 5	od 5 do 6
Najmanjša vsebnost sladkorja	11,5 °Brix	12,5 °Brix	15 °Brix

— enotna barva vsakega vsebnika, ki vsebuje isto sorto.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

⁽¹⁾ ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Postopki, ki jih je treba izvajati na geografskem območju, so pridelava, obiranje, prebiranje in razvrščanje po velikosti.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Češnje z ZGO se pakirajo v embalaži, ki drži 6 kg ali manj. Pri pakiranju v posodice je lahko skupna teža pladnja s posodicami večja, vendar ne sme presegati 10 kg, pri čemer je največja teža posamezne posodice 3 kg.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, oznaka vključuje registrirano ime proizvoda in simbol ZGO Evropske unije, ki sta v istem vidnem polju.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje češnje „Cerise des coteaux du Ventoux“ se razteza na obronkih gore Mont Ventoux od nižavja Comtat Venaissin na zahodu do masiva Luberon na jugu v departmaju Vaucluse. Sovpada z dejanskim območjem, na katerem se proizvajajo in predelujejo češnje „Cerise des coteaux du Ventoux“.

Geografsko območje obsega naslednje občine departmaja Vaucluse:

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

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava z geografskim območjem temelji na slovesu češnje „Cerise des coteaux du Ventoux“ in na posebni kakovosti, ki izhaja zlasti iz podnebnih razmer in znanja na tem območju. Češnjeva drevesa se gojijo na območju proizvodnje, na katerem se tako imenovane „namizne“ rdeče češnje („de table“), že stoletja tradicionalno pridelujejo, na čemer temelji tudi njihov sloves. Sadeži imajo optimalno ravnotežje zrelosti zaradi naravnih dejavnikov na geografskem območju, ki so izredno ugodni, in so precej veliki, kar je povezano z znanjem in večino obrezovanja dreves.

Na tem območju pridelave se češnje že stoletja tradicionalno gojijo (prve pisne omembe njihovega pomena na tem območju segajo v 17. stoletje). Danes so namenjene predvsem domači porabi. Drevesa rastejo na domačih vrtovih, pa tudi posamično sredi žitnih polj in na pobočjih. To je tradicionalna regija tako imenovane „namizne“ rdeče češnje („de table“).

Geografsko območje češnje „Cerise des coteaux du Ventoux“ obsega izjemen predel, ki je povezan z goro Mont Ventoux ter pobočij pogorij Vaucluse in Luberon, nadmorska višin pa sega od 50 do 600 metrov. To območje je pod vplivom sredozemskega podnebja, za katerega sta značilna velika osončenost (2 760 ur letno) in vpliv mistrala (močan severni veter), vendar se ta proti vzpetinam gore Mont Ventoux umiri. Zanj je značilna tudi temperaturna razlika med dnevom in nočjo, povezana z masami hladnega zraka, ki se spuščajo z vrha gore Mont Ventoux (1 912 metrov).

Skozi čas se je oblikovalo posebno znanje gojenja sadovnjaka v obliki nizkodebelnih nasadov, s čimer so bili olajšani postopki gojenja sadovnjaka (zlasti obrezovanje) in dostop obiralcev do sadežev. Vsi taki sadovnjaki se obrezujejo vsako leto, da se zagotovi redna obroditev in predvsem da se spodbudi rast ustrezno velikih češenj.

Češnje se obirajo izključno ročno. Obirajo jih izkušeni in usposobljeni obiralci z uporabo barvne oznake za to češnjo, ki jo je oblikoval Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (tehnični medpanožni center za sadje in zelenjavo (CTIFL)). Na podlagi te sortne barvne oznake obiralec izbere sadeže z optimalnim razmerjem med vsebnostjo sladkorja in kisline. Tehniki iz centra CTIFL so za vsako novo ali staro sorto primerjali barvo sadežev in kazalnikov sladkorja/kisline. Za vsako sorto so tako kot optimalno barvo uporabili tisto, ki je ustrezala najboljšemu razmerju med vsebnostjo sladkorja in kisline v sadežu.

Prebiranje in razvrščanje po velikosti na kraju samem imata še vedno prednost, čeprav se je s prihodom posebnih sortirnikov za češnje na začetku tega stoletja organizacija nekoliko spremenila in so bile naprave za razvrščanje po velikosti prestavljene v obrat. Ne glede na to, ali je metoda razvrščanja po velikosti ročna ali mehanska, so za upoštevanje občutljivosti sadežev in ohranitev njihove kakovosti odločilni znanje in veščine gospodarskih subjektov. Te prakse omogočajo, da se dajo na trg serije sadežev, ki so zelo enotni po velikosti in barvi.

V navedenih sadovnjakih se gojijo sorte češnjevih dreves, izbranih zaradi njihove sposobnosti, da obrodijo velike, čvrste, sijoče in okusne češnje. Vsa drevesa se obrezujejo vsako leto, da se zagotovi redna obroditev in predvsem da se spodbudi rast velikih sadežev.

Češnja „Cerise des coteaux du Ventoux“ je pridobila sloves zaradi svoje precejšnje velikosti in tudi zaradi svoje prisotnosti na trgu od prvih dni maja do srede julija. Razlog za to več kot dvomesečno prisotnost na trgu je zlasti ta, da so sadovnjaki razporejeni na različnih nadmorskih višinah, kar je opisano pri naravnih dejavnikih, pa tudi ta, da zasajene sorte dozori ena za drugo.

Razvili so se številni trgi češenj, kar potrjuje gospodarski pomen njihove proizvodnje. Najstarejši je trg v kraju Tour d'Aigues, ki je zaživel leta 1902, drugi pa so se oblikovali v sosednjih občinah. Delovali so dnevno, pri čemer so odpremniki prišli kupit češnje od pridelovalcev po vzajemnem dogovoru.

Zaradi obsega proizvodnje so občine območja Ventoux leta 1960 skupaj ustanovile trg v občini Saint Didier.

Od šestdesetih let 20. stoletja so se odprli trije trgi nacionalnega pomena (Avignon, Chateaufort in Cavaillon) ter trg Marché Gare v Carpentrasu. Omogočajo preglednost ponudbe in povpraševanja ter boljšo seznanjenost s cenami.

Češnja „Cerise des coteaux du Ventoux“ je, namizna češnja, ki se uživa sveža. Obira se ob optimalni zrelosti ob upoštevanju barvnih razponov barvne oznake CTIFL in najmanjše vsebnosti sladkorja glede na vrsto. Odlikuje se zlasti po precejšnji velikosti, ki znaša najmanj 24 mm. Zaradi znanja gospodarskih subjektov, ki ga uporabljajo pri prebiranju in razvrščanju po velikosti, so vsebniki enotni po velikosti in barvi.

Češnja „Cerise des coteaux du Ventoux“ je proizvod, ki ima posebne lastnosti, vendar temelji tudi na znanju proizvajalcev in zgodovinskem slovesu.

Na območju proizvodnje vladajo izjemne podnebne razmere z močno osončenostjo in severnim vetrom (mistral). Te razmere omejujejo razvoj „bolezni“ in so ugodne za zgodnjo zrelost sadja v zavetrju ter poznejšo na višjih nadmorskih višinah.

Za geografski položaj je značilna izrazita temperaturna razlika med dnevom in nočjo, ki je ugodna za pridelavo zrelih in čvrstih sadežev z močno barvo. To prilagoditev gojenja češenj dokazuje prevladujoč položaj proizvodnje na nacionalni ravni.

Tudi ustrezne metode gojenja, kot sta redno obrezovanje sadovnjakov in uporaba nasadov nizkodebelnih dreves, so prednosti, ki omogočajo redno pridelavo optimalno zrelih in precej velikih sadežev enotne velikosti.

Obvladovanje postopkov prebiranja in razvrščanja po velikosti temelji na izkušnjah, povezanih z zgodovinskim znanjem več generacij proizvajalcev. Zagotavlja enotno obliko serij tako po velikosti kot po barvi sadežev.

Zaradi občutljivosti češnje je potrebno hitro prebiranje/razvrščanje po velikosti (v 48 urah po obiranju), in to v vsebnikih omejene velikosti, da se prepreči mečkanje sadežev.

Komunikacijske dejavnosti združenja proizvajalcev že 25 let prispevajo k utrjevanju slovesa češnje „Cerise des coteaux du Ventoux“. Zaradi odličnega slovesa tega proizvoda je bil ta predstavljen, ko je predsednik Republike Francije otvoril francoski paviljon na Svetovni razstavi v Milanu 21. junija 2015, kjer: „[...] so zelo kakovostni proizvodi [...] francosko sadje [na častnem mestu vključevali] češnje *Cerise des coteaux du Ventoux* [...]“ (O & Q Hebdo, 21. junij 2015). V več reportažah televizijke hiše France Télévisions so bile poudarjene posebne značilnosti proizvoda, npr. v prispevku, objavljenem v televizijskem dnevniku ob 13. uri 4. junija 2019 na kanalu France 2, na voljo na spletnem mestu francetvinfo.fr, v katerem je bilo prikazano delo gospodarskih subjektov v tej panogi v sadovnjaku na severu Carpentrasa, pri čemer je bilo pojasnjeno, da: „*se prodajajo le najlepše češnje [...], prebiranje pa je ročno glede na velikost (več kot 24 mm) in barvo sadežev*“. Tudi druge specializirane tiskane revije, kot je Rungis Actualités iz maja 2019, navajajo te glavne značilnosti češnje „Cerise des coteaux du Ventoux“, in sicer: „[...] zrelost sadežev in njihova velikost, ki mora biti nad 24 mm, [...] [ter] metode ročnega ali mehanskega prebiranja“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL