

Uradni list

Evropske unije

C 288



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 64

19. julij 2021

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 288/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) ⁽¹⁾	1
2021/C 288/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) ⁽¹⁾	2

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 288/03	Menjalni tečaji eura — 16. julij 2021	3
---------------	---	---

V *Objave*

DRUGI AKTI

Evropska komisija

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

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

2021/C 288/05	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	15
2021/C 288/06	Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta	20
2021/C 288/07	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	31

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)****(Besedilo velja za EGP)**

(2021/C 288/01)

Komisija se je 12. julij 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 32021M10303. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 288/02)

Komisija se je 13. julij 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 32021M10250. 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⁾

16. julij 2021

(2021/C 288/03)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1802	CAD	kanadski dolar	1,4856
JPY	japonski jen	130,03	HKD	hongkonški dolar	9,1684
DKK	danska krona	7,4381	NZD	novozelandski dolar	1,6836
GBP	funt šterling	0,85298	SGD	singapurski dolar	1,5993
SEK	švedska krona	10,2428	KRW	južnokorejski won	1 347,94
CHF	švicarski frank	1,0853	ZAR	južnoafriški rand	16,9840
ISK	islandska krona	145,90	CNY	kitajski juan	7,6373
NOK	norveška krona	10,3878	HRK	hrvaška kuna	7,4968
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 083,05
CZK	češka krona	25,538	MYR	malezijski ringit	4,9681
HUF	madžarski forint	359,73	PHP	filipinski peso	59,364
PLN	poljski zlot	4,5867	RUB	ruski rubelj	87,5186
RON	romunski leu	4,9285	THB	tajski bat	38,669
TRY	turška lira	10,0521	BRL	brazilski real	6,0146
AUD	avstralski dolar	1,5907	MXN	mehiški peso	23,4589
			INR	indijska rupija	88,0310

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

V

(Objave)

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 288/04)

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

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI ENOTNEGA DOKUMENTA

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM02

Datum obvestila: 7. maj 2021

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Uradni geografski kodeks**

Občine na geografskem območju in območju v neposredni bližini so bile posodobljene z uradnim geografskim kodeksom.

Obseg območja ostaja enak.

Enotni dokument je spremenjen v točkah 6 in 9.

2. **Izbris vin rosé primeur**

V specifikaciji proizvoda je črtana možnost pridelave vin rosé primeur. Do tega izbrisa je prišlo, ker se ta proizvod ne prideluje več. Povezava z geografskim območjem je bila spremenjena tako, da je izbrisana navedba vin primeur.

Ta sprememba spreminja točko 8 enotnega dokumenta.

3. **Trsni izbor**

Za rdeča vina označbe je sorta cabernet franc predstavljena iz kategorije „glavna sorta vinske trte“ v kategorijo „stranska sorta vinske trte“.

Za rdeča vina z imenom Chenonceaux je sorta cabernet franc predstavljena iz kategorije „glavna sorta vinske trte“ v kategorijo „stranska sorta vinske trte“, sorta gamay pa je črtana.

Pravila o deležu na vinogradniškem gospodarstvu so prilagojena zaradi teh sprememb. Pravila o deležu na vinogradniškem gospodarstvu so prav tako spremenjena za vina z navedbo gamay.

Ta sprememba ne spreminja enotnega dokumenta.

(¹) ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

4. Razdalja

Razdalja med trsi v vrsti se zmanjša na 0,90 metra.

Enotni dokument je spremenjen v točki 5.

5. Rez

Načini rezi so bili poenostavljeni in v specifikaciji proizvoda je navedeno le, da je rez dolga ali kratka, ne da bi bila navedena vrsta rezi.

Enotni dokument je spremenjen v točki 5.

6. Največja obremenitev na parcelo

Največja obremenitev na parcelo je za rdeča in bela vina, vina rosé in peneča vina usklajena na 11 000 kg/ha za označbo Touraine brez dodatnih geografskih imen.

Ta sprememba ne spreminja enotnega dokumenta.

7. Kmetijsko-okoljske določbe

Dodani sta dve kmetijsko-okoljski določbi.

— Trajna zatravljena okolica parcel (neobdelana zemlja na robovih vinogradov in prostorih med parcelami) je obvezna. Ta obveznost ne velja v primeru obnove robov vinogradov, na primer zaradi posledic erozije ali izjemnih vremenskih razmer.

— Popolno kemično zatiranje plevela je prepovedano na parcelah, ki so namenjene pridelavi vin, za katera se lahko uporabi dodatno geografsko ime.

Ta sprememba ne spreminja enotnega dokumenta.

8. Zvrščanje

Pravila zvrščanja so bila popravljena s spremembo pravil o deležu na vinogradniškem gospodarstvu.

Ta sprememba ne spreminja enotnega dokumenta.

9. Oglje za enološko uporabo

Prepoved uporabe oglja za enološko uporabo je črtana, da se omogoči popravljanje okusa po plesni in zemlji v vinih, okuženih z glivičnimi boleznimi.

Enotni dokument je spremenjen v točki 5.

10. Povezava

Za ime Chenonceaux so v povezavi z geografskim območjem „note rdečega jagodičja“ zamenjane z „notami črnega jagodičja“.

Enotni dokument je spremenjen v točki 8.

11. Prehodni ukrepi

Prehodni ukrepi, ki so se iztekli, so bili črtani iz specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12. Prijavne obveznosti

Datum za izjavo o zahtevi za označbo se s 30. novembra preloži na 10. december.

Enotni dokument ni bil spremenjen.

13. Izjava o opustitvi

K izjavi o opustitvi se doda:

„9. Izjava o opustitvi

Vsak gospodarski subjekt, ki trži vino, za katero se uporablja kontrolirana označba porekla pod splošnejšo označbo, o tem predloži izjavo pri organizaciji za zaščito in upravljanje ter odobrenemu nadzornemu organu najmanj petnajst dni pred opustitvijo.“

Zaradi te spremembe se enotni dokument ni spremenil.

14. Sklicevanje na nadzorni organ

Besedilo sklica na nadzorni organ je usklajeno z besedilom, ki se pojavlja v drugih specifikacijah proizvodov za označbe. Gre zgolj za redakcijsko spremembo.

Zaradi te spremembe se enotni dokument ni spremenil.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Touraine

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vin

1. *Analitski standardi*

KRATEK OPIS

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 ustekleničenju 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).

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

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)	

2. Kislost

KRATEK OPIS

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 penecih vinih rosé in belih penecih 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.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

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)	

3. Opis

KRATEK OPIS

Za vina s kontrolirano označbo porekla „Touraine“ sta značilna zaokroženost v ustih ter svež in dobro uravnotežen zaton. Bela vina, ki imajo pogosto blede zlato barvo, se ponašajo s paletno arom, ki lahko sega od sadnih not citrusov ali eksotičnega sadja do cvetličnih not belega cvetja. V pookusu 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 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.

Bela peneca vina in peneca 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.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

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)	

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Posebni enološki postopek

— Pri obdelavi vin rosé je uporaba oglja za enološko uporabo, samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki, dovoljena za mošt in mlado vino še v vrenju, pri čemer je zgornja meja 15 % količine vina rosé, ki jo zadevni proizvajalec vina proizvede v zadevni trgatvi, največji odmerek pa je 60 gramov na hektoliter.

— 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 teh določb se za enološke postopke pri teh vinih upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

2. Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 500 trsov na hektar, pri čemer razdalja med vrstami znaša največ 2,10 metra. Razdalja med trsi v isti vrsti ne sme biti manjša od 0,9 metra.

Vinska trta se obrezuje z dolgo ali kratko rezjo in z največ 11 očesi na trs.

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, tako da je število enoletnih rodnih mladik na trs največ 11.

5.2. 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, zorenje in pakiranje penečega vina potekajo na ozemlju naslednjih občin (seznam je določen na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2020):

— 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-Côteaux, 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, Léré, Lignéres-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, Seully, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véréty, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers in Vouvray,

— departma Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (ozemlje pooblaščenih občin Contres in Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (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

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B – sauvignon blanc

Sauvignon gris G – fié gris

8. Opis povezave

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 Loara 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.

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 Loare v 16. stoletju (gradova Chambord, Chenonceau) 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 proizvodi z geografskega območja, njihov razvoj in izvoz. Trgovina z najboljšimi vini je bila razvita predvsem s Holandijo in Anglijo in je potekala prek carinske ovire v občini 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 vasi Bléré, Thésée, Montrichard in Chenonceaux. Trsni izbor tega predela je bil opisan v kmetijski raziskavi 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.

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

Proizvajalci iz doline reke Cher, ki so se zavedali potenciala svojega ozemlja in svojih sort, so leta 1985 začeli saditi sorti cot N in sauvignon B na parcelah prvih bregov (côtes), proizvajalci iz vinogradniške regije Sologne pa sorti sauvignon B namenjajo 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. Za vina s kontrolirano označbo porekla „Touraine“ sta značilna zaokroženost v ustih ter svež in dobro uravnotežen zaton.

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“ (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 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. Mirna vina: velika rečna mreža, ki jo sestavljajo 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 občini 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 vinogradniki naravno uveljavile nekatere sorte.

V skladu z običaji se pri razmejitvi parcel za trganje 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 razmere, 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 poldavnika, zahodno od njega pa je uveljavljena sorta cabernet franc N. Ta vina imajo lepo taninsko strukturo.

Na območju ZOP „Touraine“ je priznanih pet dopolnilnih geografskih imen.

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 razmere, 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 zorenjem se lahko zmehča taninska struktura rdečih vin. Pri belih vinih se s takim zorenjem poveča njihova aromatična kompleksnost.

Azay-le-Rideau

Vinorodno območje ima zaradi lege med dolinama Loire in Indre zmerno podnebje. Iz sort grolleau N in chenin B, zasajenih po peščeno-gruščnatih 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 daje sadnost. 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.). Zorenje, 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 črnega jagodičja. Z zorenjem, 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 citrusne in belo cvetje. Z zorenjem, 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 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 pridelave 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 zvrsti. Pristnost območja za pridelavo belih vin se kaže v obvezni zasaditvi 60 % sorte chenin B ali orbois B. Dolgo zorenje 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, zorenje in pakiranje penecih vin, obsega ozemlje naslednjih občin (seznam je določen na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2020):

- 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, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (ozemlje pooblaščenih občin Feings, Fougères-sur-Bièvre in Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, 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 „posladko“ 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 „posladko“ 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

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

**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 288/05)

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 dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Vänerlöstjrom“

EU št.: PDO-SE-02412 – 6. marec 2018

(X) ZOP () ZGO

1. **Ime**

„Vänerlöstjrom“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 Vrsta proizvoda

1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

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

„Vänerlöstjrom“ je naravni proizvod, izdelan samo iz iker male ozimice (*Coregonus albula*) in soli (NaCl). „Vänerlöstjrom“ se prodaja v sveži, zamrznjeni ali odtajani obliki. Značilnosti proizvoda „Vänerlöstjrom“ so iste ne glede na obliko, v kateri se prodaja.

Značilnosti proizvoda „Vänerlöstjrom“ so naslednje:

Videz: naravni lesk, s svetlikanjem kot kamenčki. Vidne morajo biti cele ikre.

Konsistenca: za proizvod „Vänerlöstjrom“ so značilne cele ikre, ki jasno „počijo“, če jih med okušanjem pritisnemo ob nebo v ustih.

Velikost: ikre so velike od 0,8 mm do 2,0 mm, odvisno od tega, kdaj v ribolovni sezoni in v katerem delu jezera Vänern je bila ulovljena mala ozimica.

Barva: jasna in svetla, med ribolovno sezono se spreminja od svetlo oranžne do nekoliko temnejše oranžne (od S1060-Y30R do 080-Y40R v sistemu naravnih barv).

Vsebnost soli: 4,0–4,5 odstotka NaCl.

Vsebnost vlage: biti mora dovolj nizka, da proizvod „Vänerlöstjrom“ ne pade z obrnjene žlice. Ikre morajo poleg tega tudi na ravni površini ohraniti svojo obliko.

Okus: blag in čist ribji okus po lososu in umami z uravnoteženo slanostjo. Okus postane intenzivnejši, ko se male ikre zdrobijo v ustih.

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

Mala ozimica se prehranjuje izključno s planktonom (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) in *Diaptomus* (sp)), ki se naravno pojavlja v sladkih vodah jezera Vänern.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Surovine:

Surovina za proizvod „Vänerlöjrom“ so ike male ozimice (*Coregonus albula*), ulovljene v jezeru Vänern.

Druge sestavine: nejodirana sol (NaCl).

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

Proizvod „Vänerlöjrom“ se proizvaja iz iker male ozimice (*Coregonus albula*), ulovljene v jezeru Vänern. Vse faze v postopku proizvodnje, od ribolova do priprave proizvoda „Vänerlöjrom“ (osmukanje, mešanje, predhodno spiranje, odcejanje, temeljito čiščenje, sušenje in soljenje), morajo potekati na opredeljenem geografskem območju, opisanem v točki 4.

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

—

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

Poleg splošnih pravil o označevanju morajo vsi proizvajalci proizvoda „Vänerlöjrom“ proizvod označiti s spodnjim logotipom.

**4. Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje proizvoda „Vänerlöjrom“ zajema jezero Vänern in okoliške župnije:

Väse in Östra Fågelvik v okrožju Väse;

Ölme in Varnum v okrožju Ölme;

Visnum in Visnums Kil v okrožju Visnum;

podeželske in mestne župnije Karlstada ter Hammarö v okrožju Karlstad.

Segerstad, Grums in Ed v okrožju Grums;

Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny in Tvetta v okrožju Näs

(vse se nahajajo v pokrajini Värmland).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad in mesto Mariestad v okrožju Vadsbro;

Källby, Skeby, Husaby in Sävara v okrožju Kinnefjärding;

Medelplana, Västerplana, Österplana in Forshem v okrožju Kinne;

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad in mesto Lidköping v okrožju Kålland;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby in Frie v okrožju Åse;

Västra Tunhem, Vassända-Naglum in mesto Vänersborg v okrožju Väne;

Bolstad, Grinstad, Gestad in Frändefors v okrožju Sundal;

Skållerud, Holm in Järn v okrožju Nordal;

podeželski in mestni župniji kraja Åmål Tössö med Tydie in Danisco v okrožju Tössbo;

(vse se nahajajo v pokrajini Västra Götaland).

5. Povezava z geografskim območjem

Posebne podrobnosti geografskega območja

Vänern je največje jezero na Švedskem in tretje največje jezero v Evropi. Leži na jugozahodu Švedske, njegova površina pa je približno 5 650 km². Njegova povprečna globina je 27 metrov, največja globina pa 106 metrov. Jezero Vänern je zaradi njegove velikosti mogoče primerjati s celinskim morjem z obsežnim arhipelagom, ki zajema več kot 12 000 otokov. Kljub temu obsežnemu arhipelagu pa je jezero pretežno pelagično.

V središču jezera Vänern se arhipelag Lurö na severu razteza proti arhipelagu Kålland na jugu. Ta arhipelaga jezero bolj ali manj delita v dva velika bazena, pri čemer je jugozahodni znan kot jezero Dalbo, severovzhodni pa kot jezero Värmland. Jezero Dalbo je plitkejše in ima manjšo prostornino vode kot jezero Värmland. To pomeni, da se letna temperaturna cikla obeh bazenov nekoliko razlikujeta.

Jezero Vänern je nastalo pred približno 10 000 leti, ko se je po zadnji ledeni dobi z dvigom postopno ločilo od mase vode, ki je postala Baltsko morje. Danes je povprečna vodna gladina v jezeru 44,3 metra nad gladino morja. Zaradi njegove ločenosti od Baltskega morja v jezeru Vänern živijo nekateri glacialni relikti iz poddebla rakov.

Jezero ima obširno prispevno območje, ki se razteza na ozemlje Norveške. Glavni pritok je reka Klarälven s svojim 11 847,6 km² velikim povodjem in srednjim pretokom 162,5 m³/s (visoki pretok znaša 690 m³/s).

Povprečna letna količina padavin je približno 600 mm ob jezeru Vänern in približno 1 000 mm na območju vzdolž norveške meje proti zahodu in severozahodu. Pozimi so padavine večinoma v obliki snega. Snežna odeja je lahko debela (60–65 cm), zlasti v severozahodnih delih prispevnega območja. Aprila je sneg običajno še vedno prisoten in prispeva k znatnim pomladnim poplavljanjem številnih rek, ki se stekajo v jezero Vänern.

Švedski del prispevnega območja zajema približno 10 odstotkov ozemlja države in obsega predvsem gozdno območje, kar pomeni, da se nekaj organskega materiala vnese v jezero (skupna količina organskega materiala (skupni organski ogljik) v jezeru Vänern je približno 5–6 mg/l). Temperatura vode na površini je približno –5–0 °C od decembra do februarja in približno 10–16 °C od maja do septembra. Z nastankom jezera Vänern je bila vänernska mala ozimica ločena od sorodnih vrst v Baltskem morju, kar pomeni, da je danes genetsko drugačna od drugih malih ozimic in se je prilagodila na naravne razmere v jezeru Vänern.

Vänernska mala ozimica je pelagična riba, živeča v velikih jatah, ki se selijo med jezerom Dalbo in jezerom Värmland glede na dejavnike, med katerimi so temperatura vode in podvodni tokovi. Večinoma ostaja v hladnejši vodi pod termoklino.

Vänernska mala ozimica je pogosta in predstavlja okoli 30 odstotkov biomase v odprtih vodah. Zrelost doseže pri približno enem letu starosti. Na njen razmnoževalni cikel vpliva podnebje. Obilne padavine pozimi z močnimi pomladnimi poplavlami in dobrim vnosom organskega materiala pomagajo zagotoviti visoko raven planktona, ki je za malo ozimico glavni vir hrane.

Opis človeških dejavnikov

Proizvod „Vänerlörrom“ se proizvaja iz iker male ozimice (*Coregonus albula*), ulovljene v jezeru Vänern.

Lastnosti proizvoda „Vänerlörrom“ so rezultat spretnosti in strokovnega znanja oseb, ki se ukvarjajo z ribolovom zrele ikronosne vänernske male ozimice in nadaljnjim postopkom priprave.

Kakovost proizvoda „Vänerlörrom“ je na koncu odvisna od tega, na kateri stopnji obdobja drstenja je bila mala ozimica ulovljena. Vänernska mala ozimica se drsti med oktobrom in decembrom. Na točno obdobje drstenja vpliva temperatura vode, kar pomeni, da se čas drstenja med različnimi deli jezera Vänern razlikuje. Med obdobjem drstenja imajo male ozimice raje območja, kjer tokovi in topografija jezerskega dna potiskajo pridnene vode proti površju. V povezavi z drstenjem se jate večinoma nahajajo v globini 10–20 metrov. Kljub sodobnim pripomočkom je ribičevo znanje o vedenju male ozimice v povezavi s tokovi, topografijo dna, vremenom in smerjo vetra ključnega pomena, da se ikronosna riba ulovi na pravi stopnji obdobja drstenja, tako da je surovina (ikre) najvišje kakovosti.

Lov male ozimice poteka izključno z mrežami z velikostjo mrežnega očesa najmanj 16,5 mm. Vsak ribič lahko uporabi največ 1 400 metrov mreže na ribolovno operacijo. Ribolov male ozimice je reguliran in poteka med obdobjem njenega drstenja v pozni jeseni. Ribolovno obdobje določi švedska agencija za upravljanje morja in voda (HaV).

Kakovost surovine je nato treba med postopkom priprave ohraniti, da se zagotovijo značilne lastnosti proizvoda „Vänerlörrom“. Priprava poteka ročno, delo pa je treba opraviti hitro. Priprava proizvoda „Vänerlörrom“ se začne takoj, ko se ulov iztovori. Ker je za ohranitev kakovosti iker potreben hiter postopek priprave, se proizvod pripravlja v neposredni bližini jezera (največ 5 km od vodne črte ob normalnih vodostajih).

Za pripravo proizvoda „Vänerlörrom“ se ikre ročno osmukajo iz rib ter nato z mešanjem očistijo krvi, membran in neuporabnih iker. Pri odrasli samici male ozimice lahko ikre predstavljajo 5–10 % telesne teže (približno 30 gramov). Ikre iz ikronosnih rib osmukajo zaposleni s spretnimi rokami in dolgimi izkušnjami. Med postopkom se čistost in kakovost surovine preverjata z vizualnim pregledom.

Po mešanju se ikre takoj trikrat do petkrat sperejo v čisti hladni vodi. Vse preostale nečistoče se odstranijo, ikre pa se zberejo v tkanini za odcejanje, ki se nato obesi, da lahko voda odteka. Da ikre ne bi izgubile svoje barve in nabrekli toliko, da bi začele pokati, mora biti čas med prvotnim spiranjem in odcejanjem čim krajši (okoli 10 minut).

Po odcejanju se ikre okoli 48 ur sušijo v hladilnici s temperaturo 3–6 °C. S procesom sušenja se teža zmanjša za približno 8–10 %. Sušene ikre se solijo z nejudirano soljo (NaCl).

Lastnosti končnega proizvoda se ocenijo z vzorčenjem in slepim preizkušanjem med ribolovno sezono. Ocene izvajajo neodvisni ocenjevalci. Samo ikre, ki ustrezajo specifikacijam, se pakirajo in dajo na trg kot „Vänerlörrom“.

Proizvod „Vänerlörrom“ je močno povezan z lokalnim okoljem. Vsako leto različni dogodki, povezani z jezerom Vänern in ribolovom rib za ikre, med njimi tudi dan iker male ozimice, privabijo številne obiskovalce.

Posebnosti proizvoda

Proizvod „Vänerlörrom“ se proizvaja iz iker vänernske male ozimice, sladkovodne ribe, ki se je pred 8 000–9 000 leti genetsko ločila od male ozimice Botnijskega zaliva.

„Vänerlörrom“ je naravni proizvod brez aditivov razen kuhinjske soli (NaCl). Po tem se razlikuje od večine drugih proizvodov ribjih iker na trgu.

Proizvod „Vänerlörrom“ pridobi svoje posebnosti iz mineralov in hranil v vodah jezera Vänern. Ikre so nekolike manjše od tistih pri mali ozimici v Botnijskem zalivu. So bolj blede barve z jasnim oranžnim odtinkom.

Proizvod „Vänerlörrom“ ima uravnoteženo slanost, ki omogoča, da se izrazi blag in zaokrožen okus iker.

Majhna velikost iker pomeni, da se proizvod „Vänerlörrom“ zaznava kot manj „zrnat“, kar v kombinaciji z uravnoteženo slanostjo ter naravno elegantnim okusom zagotavlja prijetno gurmansko doživetje.

„Vänerlörrom“ je dobro odcejen (osušen) proizvod, ki spušča manj vode kot podobni proizvodi na trgu.

Vzročna povezava

Jezero Vänern je zelo posebno okolje. Od Baltskega morja se je ločilo pred približno 10 000 leti. Njegov ekosistem se je od tedaj razvijal brez stika z Baltikom, zato so njegovi staleži male ozimice danes genetsko drugačni od populacije v Baltskem morju. Jezero Vänern ima tudi populacijo glacialnega reliktnega zooplanktona.

Voda v jezeru Vänern prihaja iz različnih večjih in manjših vodnih tokov, ki večinoma tečejo prek gozdnatega morenskega območja ter prek s humusom bogatih barij in jezer. Jezero ima razmeroma malo hranil, zato pritok s hranili bogate vode po obilnih padavinah spodbudi rast planktona, kar nato zagotavlja hrano edinstveni populaciji male ozimice v jezeru, znane kot vänernska mala ozimica.

Kakovost vode jezera Vänern in dejstvo, da viri hrane zajemajo samo sladkovodne organizme, prispevata k posebnostim iker vänernske male ozimice. Ikre so nekoliko manjše od tistih pri mali ozimici Botnijskega zaliva in imajo značilno oranžno barvo.

Za proizvodnjo proizvoda „Vänerlöjrom“ je treba malo ozimico uloviti na pravi stopnji obdobja drstenja za zagotovitev, da je surovina najvišje kakovosti. Zaradi velikosti jezera Vänern vreme in veter zlahka vplivata na razmere v njem. Med jesensko sezono drstenja male ozimice lahko razmere postanejo zelo težke, kar morajo ribiči tudi upoštevati. Na drstenje vänernske male ozimice vplivajo temperatura vode, tokovi in topografija jezerskega dna. Da bi ribiči ikronosne samice ulovili na pravi stopnji drstenja, morajo poznati vedenje male ozimice ter iz izkušenj predvideti, kje se bo mala ozimica v prevladujočih vremenskih razmerah drstila.

Po ulovu ikronosne male ozimice je treba kakovost iker med postopkom priprave ohranjati, da se pridobijo posebne lastnosti proizvoda „Vänerlöjrom“. Pripravo ročno izvajajo ljudje, ki imajo veliko izkušenj in smisel za spretnosti, ki so potrebne za proizvodnjo visokokakovostnih iker male ozimice, obenem pa obvladajo posebno tehniko za ročno osmukanje iker iz rib.

Posebne lastnosti, ki opredeljujejo proizvod „Vänerlöjrom“, v celoti izhajajo iz naravnih razmer na geografskem območju in sposobnosti ljudi, da izkoriščajo in upravljajo surovino, ki je rezultat naravnih razmer.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(2021/C 288/06)

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 datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„ARDÈCHE“

PGI-FR-A1198-AM03

Datum vloge: 23. september 2016

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

2.1. Dovoljene sorte vinske trte

Seznam dovoljenih sort vinske trte je dopolnjen s sortami:

- couston N. Ta sorta, vpisana v uradni katalog dovoljenih sort vinske trte leta 2010, ima lastnosti, zanimive zlasti za vina rosé. Je rodna, prilagojena revnim tlom območja proizvodnje ZGO „Ardèche“, s katerega izvira, in odporna proti sivi plesni,
- floréal B, muscaris B, solaris B, soreli B, souvignier gris B, voltis B, artaban N, monarch N, prior N, vidoc N.

Te sorte vinske trte so odporne proti glivičnim boleznim. Omogočajo manjšo uporabo fitofarmaceutskih sredstev, obenem pa ustrezajo sortam vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo ZGO. Ne spreminjajo značilnosti vin z ZGO.

2.2. Označevanje

Spremenjen je izčrpen seznam sort vinske trte, katerih ime lahko dopolnjuje ime „Ardèche“ na etiketi proizvoda. Skupina vložnikov želi imeti možnost uveljaviti celoten trsni izbor geografskega območja proizvodnje.

Zato se črta stavek „Navedba zaščitene geografske označbe ‚Ardèche‘, ki je lahko dopolnjena z navedbo ‚Coteaux de l’Ardèche‘, se lahko dopolni izključno z imeni sort vinske trte, navedenimi na tem seznamu:

- za rdeče vino ali vino rosé: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N,
- za belo vino: chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B.“

2.3. Donos

Največji donos proizvodnje vin rosé se z 90 hl/ha poveča na 110 hl/ha.

To majhno povečanje donosa ne vpliva na tipične lastnosti vin rosé, proizvedenih pod imenom „Ardèche“.

⁽¹⁾ ULL 347, 20.12.2013, str. 671.

2.4. Kategorije proizvodov vinske trte

Določbe o proizvodnji kakovostnih penečih vin so črtane na podlagi sklepa Conseil d'État z dne 2. marca 2015 o razveljavitvi odloka z dne 28. oktobra 2011 v povezavi z ZGO „Ardèche“ v delu, ki potrjuje določbe specifikacije proizvoda v povezavi s kakovostnimi penečimi vini rosé ali kakovostnimi penečimi belimi vini.

2.5. Nacionalne zahteve in zahteve Skupnosti – Glavne točke, ki jih je treba preverjati

Določbe o nadzoru proizvodov so podrobneje opredeljene: organoleptično preverjanje proizvodov se izvede, če se med notranjim nadzorom odkrije anomalija (organoleptični preskus neustekleničenih in ustekleničenih vin).

2.6. Povezava z geografskim območjem

Predstavitev povezave s poreklom je bila dopolnjena, da se okrepi predstavitev vzročne povezave ZGO.

Na začetku dela, ki se nanaša na vzročno povezavo, je bil dodan uvodni stavek, da se pojasni, da „vzročna povezava med geografskim območjem in vini z ZGO ‚Ardèche‘ temelji na ugledu, ki so ga vina iz departmaja Ardèche pridobila zaradi svoje kakovosti“. Vzročna povezava je dopolnjena tudi z naslednjimi stavki: „S približno stotih naravnih in kulturnih turističnih znamenitosti se turisti lahko podajo na pot po vinorodnih in vinogradniških zakladih vinorodnega območja Ardèche. Departma Ardèche je turistično privlačen zaradi pokrajine in dejavnosti v naravi, ki jih ta pokrajina omogoča. Agence de Développement touristique (Atout France) (agencija za turistični razvoj Atout France) je vinorodnemu območju Ardèche na podlagi njegovega ugleda podelila oznako ‚Vignobles et Découvertes‘ (vinogradi in odkritja), ki tako priznava njegovo enološko-turistično bogastvo.“

Za natančnejši opis vin je bilo dopolnjeno tudi besedilo povezave: „Za rdeča in bela vina ter vina rosé so značilne sadne arome, ki so vedno prisotne, njihova intenzivnost in prevlada pa sta odvisni od sorte vinske trte in uporabljenih tehnologij, tehnologij.“

Natančneje so določene tudi značilnosti naravnega okolja:

- „Zelo stara tla iz sevnskega peščenjaka, nastala z erozijo kamnin iz triasa, so kislá, zelo prepustna in vsebujejo malo organskih snovi. Te posebnosti dajejo rdečim vinom zelo izrazite sadne arome.“
- Območje Bas-Vivarais „se razteza na plitkih apnenčastih tleh z majhnimi donosi za pridelavo zelo kakovostnih vin, ki temeljijo na sorti grenache. Zaradi izobilja kamenčkov lahko vinska trta izkoristi spomladansko segrevanje tal in nočno sproščanje čez dan shranjene toplote“ in „Rdeča vina s tega območja imajo sadne arome, pa tudi začimbne note in izrazitejšé strukture.“
- Planota Coiron na meji območja Bas-Vivarais je „pravo bazaltno podnožje in enklava Centralnega masiva v sredozemskem svetu. Bazalt je zelo bogat z mikrohranili in kremenom, ki dajejo rdečim vinom sadnost in svežino, belim vinom pa prefinjenost.“
- Nazadnje, na jugu doline reke Rone „vinogradi ležijo na zelo osončenih gričih iz prodnikov. Zaradi takih zasaditev je mogoče pridelovati sadna, strukturirana in kompleksna rdeča vina, medtem ko na mehkih, puhličastih tleh okrase barve uspevajo sveža in sadna bela vina in vina rosé ter sadna rdeča vina z nežnimi strukturami“.

2.7. Organoleptični opis vin

Organoleptični opis vin je bil popravljen tako, da so natančneje opredeljene barva in organoleptične lastnosti vin.

Za rdeča vina je tako pojasnjeno, da „je ekstrakcija vodena tako, da se praviloma dobijo nežne strukture z zrelemi in prijetnimi tanini, pa tudi vina z močnejšim telesom. Rdeča vina ponujajo paletó arom – od sadne po rdečem jagodičju do začimbniéh arom. Imajo intenzivno barvo, ki sega od malinovo rdeče do granatno rdeče.“

Bela vina „imajo barve, ki segajo od blede rumene z zelenimi odtenki do zlato rumene. Ob svežini belomesnatega sadja se razvijajo intenzivne arome in ponujajo note agrumov ali cvetne note“.

Nazadnje vina rosé „razvijejo intenzivne arome po svežem in okusnem rdečem jagodičju, cvetju in agrumih. Barvna paleta sega od blede sive barve lososovega mesa ali sivorožnate do izrazitejše in bolj živo rožnate barve“.

2.8. Geografsko območje in območje v neposredni bližini

Sestava geografskega območja in območja v neposredni bližini je bila preoblikovana v seznam občin v skladu z geografskim kodeksom iz leta 2019, ki je nacionalna referenca. To preoblikovanje v seznam občin ne spreminja geografskega območja in območja v neposredni bližini.

2.9. Kontaktni podatki nadzornega organa

Kontaktni podatki organa, pristojnega za nadzor, in nadzornega organa CERTIPAQ so bili posodobljeni.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Ardèche

2. Vrsta geografske označbe

ZGO – zaščitena geografska označba

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vin

ZGO Ardèche

Zaščitena geografska označba „Ardèche“ se uporablja za mirna rdeča in bela vina ter vina rosé.

Za rdeča in bela vina ter vina rosé so značilne sadne arome, ki so vedno prisotne, čeprav sta njihova intenzivnost in narava odvisni od sorte vinske trte in uporabljenih tehnologij.

Pri rdečih vinih je ekstrakcija vodena tako, da se praviloma dobijo nežne strukture z zrelemi in prijetnimi tanini, pa tudi vina z močnejšim telesom. Rdeča vina ponujajo paleto arom od arome po rdečem jagodičju do začimbnih arom. Imajo intenzivno barvo, ki sega od malinovo rdeče do granatno rdeče.

Pri vinih rosé se z vinifikacijo doseže odlično ravnotežje ter ohranita svežina in sadnost vin. Vina rosé razvijejo intenzivne arome po svežem in okusnem rdečem jagodičju, cvetju in agrumih. Barvna paleta sega od blede sive barve lososovega mesa ali sivorožnate do izrazitejše in bolj živo rožnate barve.

Pri belih vinih se z vinifikacijo doseže odlično ravnotežje ter ohranita svežina in sadnost vin. Njihove barve segajo od blede rumene z zelenimi odtenki do zlato rumene. Ob svežini belomesnatega sadja se razvijajo intenzivne arome in ponujajo note agrumov ali cvetne note.

Vina izpolnjujejo analitska merila iz evropskih predpisov.

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

5. Enološki postopki

a. Osnovni enološki postopki

Za enološke postopke se pri teh vinih upoštevajo obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

b. Največji donosi

Bela in rdeča vina z ZGO „Ardèche“

90 hektolitrov na hektar

Vina rosé z ZGO „Ardèche“

110 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Trgatev ter proizvodnja in obdelava vina z zaščiteno geografsko označbo „Ardèche“ na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz aprila 2019 potekajo v spodaj navedenih departmajih na ozemlju naslednjih občin:

— departma Ardèche: vse občine,

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

7. Glavne sorte vinske trte

alicante henri bouschet N

aligoté B

alphonse lavallée N

aléatico N

aramon N

aramon blanc B

aramon gris G

aranel B

arinarnoa N

artaban N

aubun N – murescola

barbaroux Rs

biancu gentile B

bourboulenc B – doucillon blanc

brun argenté N – vaccarèse

cabernet franc N

cabernet-sauvignon N

caladoc N

calitor N

cardinal Rg

carignan N

carignan blanc B

chambourcin N

chardonnay B

chasan B

chasselas B
chasselas rose Rs
chatus N
chenanson N
chenin B
cinsaut N – cinsault
clairette B
clairette rose Rs
clarin B
colombard B
cot N – malbec
couderc noir N
counoise N
couston N
danlas B
egiodola N
floreale B
gamaret
gamay fréaux N
gamay N
gamay de bouze N
gamay de chardenay N
ganson N
gewurztraminer Rs
gramon N
grenache N
grenache blanc B
grenache gris G
gros manseng B
gros vert B
jurançon noir N – dame noire
listan B – palomino
lival N
lledoner pelut N
macabeu B – macabeo
marsanne B
marselan N
mauzac rose Rs
melon B
merlot N
merlot blanc B

meunier N
mollard N
monarch N
mondeuse N
mondeuse blanche B
monerac N
montils B
morrastel N – minustellu, graciano
mourvaison N
mourvèdre N – monastrell
mouyssaguès
muresconu N – morescono
muscadelle B
muscardin N
muscaris B
muscat ottonel B – muscat, moscato
muscat cendré B – muscat, moscato
muscat d'alexandrie B – muscat, moscato
muscat de hamburg N – muscat, moscato
muscat à petits grains blancs B – muscat, moscato
muscat à petits grains roses Rs – muscat, moscato
muscat à petits grains rouges Rg – muscat, moscato
müller-thurgau B
nielluccio N – nielluciu
noir fleurien N
négret de banhars N
négrette N
oberlin noir N
ondenc B
orbois B
pagadebiti B
pascal B
perdea B
persan N
petit courbu B
petit manseng B
petit meslier B
petit verdot N
picardan B – araignan
pineau d'aunis N
pinot blanc B

pinot gris G
pinot noir N
piquepoul blanc B
piquepoul gris G
piquepoul noir N
plant de brunel N
plant droit N – espanenc
plantet N
portan N
portugais bleu N
poulsard N – ploussard
prior N
prunelard N
précoce bousquet B
précoce de malingre B
raffiat de moncade B
ravat blanc B
rayon d'or B
riesling B
riminèse B
rivairenc N – aspiran noir
rivairenc blanc B – aspiran blanc
rivairenc gris G – aspiran gris
romorantin B – danery
rosé du var Rs
roublot B
moussanne B
rubilande Rs
sacy B
saint côme B
saint-macaire N
saint-pierre doré B
sauvignon B – sauvignon blanc
sauvignon gris G - fié gris
savagnin blanc B
savagnin rose Rs
sciaccarello N
segalin N
seinoir N
select B
semebat N

semillon B
servanin N
seyval B
solaris B
soreli B
souvignier gris Rs
sylvaner B
syrah N – shiraz
tannat N
tempranillo N
terret blanc B
terret gris G
terret noir N
tibouren N
tourbat B
tressot N
trousseau N
téoulier N
ugni blanc B
valdigué N
valérien B
varousset N
veltliner rouge précoce Rs
verdesse B
vermentino B – rolle
vidoc N
villard blanc B
villard noir N
viognier B
voltis B

8. Opis povezave

Posebnosti geografskega območja in proizvodov

Departma Ardèche, ki leži na jugovzhodu Francije, na območju nekdanje dežele Vivarais, ima zelo razgiban relief, kot je razvidno iz višinske razlike med sotočjem reke Rone in reke Ardèche (40 m nad morjem) na jugovzhodu departmaja in 1 754 m visokim vrhom gore Mont Mézenc (zahodni osrednji del departmaja). Njegova naravna meja na vzhodu poteka vzdolž 140 km doline reke Rone, na zahodu pa meji na visoke planote Centralnega masiva.

Skozi zgodovino so na tem vinorodnem območju uspevala vina z dolgotrajnima slovesom in ugledom. Vinogradništvo departmaja Ardèche je v povezavi s turizmom strukturni element gospodarskega razvoja tega ozemlja. Vinogradništvo predstavlja največji del kmetijske proizvodnje v departmaju, vinorodno območje, ki večinoma leži v južni polovici departmaja Ardèche, pa je tretje največje v regiji Rhône-Alpes. Opozoriti je treba, da je bila v 90. letih prejšnjega stoletja v Sevenih v departmaju Ardèche ponovno odkrita avtohtona sorta vinske trte chatus N, ki so jo zaradi trtne uši leta 1880 nehali gojiti. Na tem sevanskem območju so jo ponovno začeli gojiti in to je bila dobra odločitev, ker se s to sorto vinske trte pridelujejo močna, tanična in zelo značajna vina.

Za rdeča in bela vina ter vina rosé so značilne sadne arome, ki so vedno prisotne, njihova intenzivnost in prevlada pa sta odvisni od sorte vinske trte in uporabljenih tehnologij.

Seveni: vinska trta je zelo dobro prilagojena. Sorta gamay je zasajena na nižjem delu južnih Sevenov, medtem ko sorte syrah, cinsault, grenache in chatus rastejo na dobro osončenih gričih. V celi kmetijski regiji, ki se razprostira na nadmorski višini od 200 do 900 m, večina vinogradov leži na *faïsses* – terasah, podprtih s škarpami – ki jih kmetje skrbno vzdržujejo. V tem okolju so dobre razmere za fenolno zrelost grozdja. Zelo stara tla iz sevenskega peščenjaka, nastala z erozijo kamnin iz triasa, so kislja, zelo prepustna in vsebujejo malo organskih snovi. Te posebnosti dajejo rdečim vinom zelo izrazite sadne arome.

Bas-Vivarais: vina se pridelujejo na suhih in nerodovitnih gričih in planotah. Sorta grenache raste bolj na gričih, sorti syrah N pa ustrezajo malo bogatejša tla. To območje, na katerem je rastlinstvo izpostavljeno poletni suši, se razteza na plitkih apnenčastih tleh z majhnimi donosi za pridelavo zelo kakovostnih vin, ki temeljijo na sorti grenache. Zaradi izobilja kamenčkov lahko vinska trta izkoristi spomladansko segrevanje tal in nočno sproščanje čez dan shranjene toplote. Tukaj so bogata rastišča timijana, šetraja, širokolistne sivke in prave sivke. Rdeča vina s tega območja imajo sadne arome, pa tudi začimbne note in izrazitejšo strukturo.

Coiron: na tem območju je vinska trta prisotna na meji z območjem Bas-Vivarais. Zaradi nadmorske višine in temperaturnih razlik imajo prednost zgodnje sorte vinske trte, da se optimizirajo metode pridelave vin z močno osebnostjo, vključno z vini rosé. Je pravo bazaltno podnožje in enklava Centralnega masiva v sredozemskem svetu. Bazalt je zelo bogat z mikrohranili in kremenom, ki dajejo rdečim vinom sadnost in svežino, belim vinom pa prefinjenost.

Dolina reke Rone: Na severu so na terasah in gričih parcele, zasajene s plemenitimi sortami (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N itn.), ki so namenjene za proizvodnjo vin z ZGO. Na jugu vinogradi ležijo na zelo osončenih gričih iz prodnikov. Zaradi takih zasaditev je mogoče pridelovati sadna, strukturirana in kompleksna rdeča vina, medtem ko na mehkih, puhličastih tleh okrastrate barve uspevajo sveža in sadna bela vina in vina rosé ter sadna rdeča vina z nežnimi strukturami.

Vzročna povezava med posebnostmi geografskega območja in posebnostmi proizvoda

Vzročna povezava med geografskim območjem in vini z ZGO „Ardèche“ temelji na ugledu, ki so ga vina iz departmaja Ardèche pridobila zaradi priznane kakovosti.

V departmaju Ardèche ima vinogradništvo splošno znano vlogo pri urejanju prostora, saj s prilagajanjem naravnim omejitvam (uporaba „težkih“ zemljišč, urejanje teras ali *faïsses* ...) oblikuje pokrajino. Ta pokrajinska funkcija ni nevtralna, saj vinogradniško območje se razprostira v skoraj 350 občinah.

Kamnita zemljišča, površine z garigo, terase iz prodnikov, na katerih raste vinska trta, ter mezoklime, izpostavljene sredozemskim in hkrati celinskim vplivom, so ugodni za pridelavo vin s sadno aromatičnostjo, ki je značilna za vina z ZGO „Ardèche“.

V zadnjih desetletjih se je vinorodno območje departmaja Ardèche zelo razvilo, zaznamovala ga je zamenjava sort vinske trte konec 70. let 20. stoletja.

Vzporedno je potekala modernizacija orodij za proizvodnjo vina (1980) v zasebnih kletih in združenem sektorju.

Dinamika sektorja temelji na številnih gospodarskih subjektih: 12 združenih kletih (združenih v Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche (združenje vinogradnikov območja Coteaux de l'Ardèche)), 4 neodvisnih združenih kletih in 60 zasebnih kletih za približno 7 500 ha vinogradov.

Ugled teh vin se je razvijal na lokalni ravni – zaradi velike turistične privlačnosti regije „Gorges de l'Ardèche“ (soteska reke Ardèche) in departmaja Ardèche na splošno – z razvojem prodaje v kletih ter na lokalnih tržnicah in prireditvah (tržnica v občini Ruoms, sejem vin v kraju Serrières itn.) S približno stotih naravnih in kulturnih turističnih znamenitosti se turisti lahko podajo na pot po vinorodnih in vinogradniških zakladih vinorodnega območja Ardèche. Departma Ardèche je turistično privlačen zaradi pokrajine in dejavnosti v naravi, ki jih ta pokrajina omogoča. Agence de Développement touristique (Atout France) (agencija za turistični razvoj Atout France) je vinorodnemu območju Ardèche na podlagi njegovega ugleda podelila oznako „Vignobles et Découvertes“ (vinogradi in odkritja), ki tako priznava njegovo enološko-turistično bogastvo.

ZGO „Ardèche“ je zaradi kakovosti vin priznana tudi na državni in celo mednarodni ravni. Vina iz departmaja Ardèche namreč od leta 1970 sodelujejo na tekmovanju Concours Général Agricole v Parizu in prejemajo številna priznanja. Poleg tega so pogosto omenjena v uglednih vodnikih, kot je Guide Hachette des Vins. Priznanja pa prejemajo tudi na tekmovanjih mednarodnega dosega, kot je Concours International des vins v Lyonu.

Departma Ardèche je zaradi ugleda svojih vin največji proizvajalec vin z ZGO v regiji Rhône-Alpes, prodaja obsega 350 000 hl, od tega 20 % za izvoz, tako da so ta vina prisotna v več kot 20 državah (zlasti v ZDA, Veliki Britaniji itn.)

9. Bistveni dodatni pogoji

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Zaščiten geografska označba „Ardèche“ je lahko dopolnjena z imenom ene ali več sort in izrazoma „primeur“ ali „nouveau“.

Zaščiten geografska označba „Ardèche“ je lahko dopolnjena z imenom manjše geografske enote „Coteaux de l'Ardèche“.

Na etiketi je naveden logotip ZGO EU, navedba „zaščiten geografska označba“ pa je nadomeščena s tradicionalnim izrazom „vin de pays“ (deželno vino).

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 z zaščiten geografsko označbo „Ardèche“, na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz aprila 2019 obsega ozemlje naslednjih občin:

departma Drôme (26): 75 občin

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

departma Isère (38): 21 občin

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

departma Gard (30): 44 občin

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

departma Loire (42): 22 občin

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

departma Haute-Loire (43): 41 občin

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

departma Lozère (48): 15 občin

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

departma Vaucluse (84): 7 občin

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

Povezava na specifikacijo proizvoda

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

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 288/07)

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

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„BARDOLINO“

PDO-IT-A0436-AM03

Datum obvestila: 26. april 2021

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Ime in vina

OPIS:

- (a) Zdaj obstajajo podobmočja, imenovana „Montebaldo“, „La Rocca“ in „Sommacampagna“. Pravila za ta podobmočja so določena v Prilogi 1, ki je na koncu specifikacije proizvoda in je njen sestavni del.

RAZLOGI:

- (a) S to spremembo se tradicionalni proizvod – vsakdanja lahka rdeča vina, ki se postrežejo ohlajena ter so namenjena predvsem prodaji na lokalnemu trgu in v srednji Evropi – dopolni s tremi posebnimi zgodovinskimi podobmočji, ki so primerna za proizvodnjo elegantnejših, bolj prefinjenih in trajnejših vin, hkrati pa še vedno ohranjajo slogovne elemente, značilne za vino „Bardolino“, ki je bilo leta 1968 prvič registrirano kot „denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla ali DOC). Cilj je odmik od pristopa sedanje specifikacije proizvoda, ki ne vključuje razlikovanja. Tako se lahko ustvari podoba o vinih, ki lažje izraža značilnosti lokalne identitete in jo je mogoče ohraniti dalj časa. To se lahko doseže s popolnim izkoriščanjem lastnosti, po katerih vina s teh treh podobmočij slovijo skozi zgodovino, s čimer se odpira dostop do novih ciljnih trgov, ki jih zanimajo elegantnejša in trajnejša rdeča vina, ter omogoči višji pribitek na cene.

V specifikaciji proizvoda: ta sprememba vpliva na člen 1 in Prilogo 1.

V enotnem dokumentu: s to spremembi so v oddelke Opis vina, Enološki postopki in Povezava z geografskim območjem dodana sklicevanja na podobmočja.

2. Sortni sestav

OPIS:

- (a) Delež sorte vinske trte corvina v zvrsti znaša zdaj največ 95 % in ne 80 %, delež sorte vinske trte rodinella pa mora zdaj znašati najmanj 5 % in ne 10 %.

RAZLOGI:

- (a) Povečanje zgornje meje za sorto vinske trte corvina na 95 % omogoča boljše izkoriščanje te sorte vinske trte na območjih, ki so še posebno primerna za njeno gojenje. To še zlasti velja za podobmočja: rezultati študije kartiranja območja kažejo, da sorta vinske trte corvina zaradi svoje prilagodljivosti v povprečju dosega najboljši standard kakovosti, hkrati pa zagotavlja ohranjanje vseh prepoznavnih značilnosti vin.

Cilj predlagane spremembe, oblikovane s temi pogoji in z navedenim namenom poudarjanja lastnosti območja pri imenu „Bardolino“, je, da je vedno, ko so pogoji ustrezni – tj. glede na navodila iz študije kartiranja območja –, vino

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

„Bardolino“ zvrst dveh avtohtonih sort vinske trte, in sicer corvina (corvinone) in rondinella. Če je to potrebno ali primerno zaradi okoliščin in vedno z namenom, da značilne lastnosti vinorodnega prostora pridejo do izraza, pa se lahko ta zvrst dopolni z bolj raznovrstnim sortnim sestavom, kot je tradicionalna praksa na območju.

Da bi lahko delež sorte vinske trte corvina v zvrsti znašal do 95 %, je treba minimalno zahtevo za sorto vinske trte rondinella zmanjšati na 5 %.

V specifikaciji proizvoda: ta sprememba vpliva na člen 2.

3. Območje pridelave

OPIS:

Določena je bilo območje pridelave grozdja, ki se uporablja za pridelavo vin s podobmočij „Montebaldo“, „La Rocca“ in „Sommacampagna“.

RAZLOGI:

Z rezultati študije kartiranja območja so bile upravne meje vsakega od treh podobmočij – „Montebaldo“, „La Rocca“ in „Sommacampagna“ – določene na podlagi zgodovinskih in agronomskih dejavnikov.

V specifikaciji proizvoda: ta sprememba vpliva na člen 1 in Prilogo 1.

4. Vinogradniška pravila

OPIS:

- (a) Pravila o gojitvenih oblikah so bila revidirana.
- (b) Donos na hektar je bil zmanjšan na 12 ton.
- (c) Dodani so bili štirje odstavki, po katerih lahko regionalni organi na zahtevo združenja za zaščito in po posvetovanju s trgovskimi organizacijami: sprejemajo odločitve o tem, kam se pošlje grozdje, za kaj se lahko uporablja, in o največji količini grozdja na hektar, ki se lahko uporabi; zmanjšajo dovoljeni donos grozdja in stopnjo ekstrakcije vina ter povečajo največji presežek donosa na hektar, ki se lahko nameni za prihodnjo uporabo, do 20 %.

RAZLOGI:

- (a) Ta sprememba omogoča uporabo navadnega latnika (*pergola*) z nagnjeno krošnjo poleg sistema enojnega latnika, znanega kot *pergoletta*. Zaradi tal in podnebja na območju se lahko tudi s to gojitveno obliko, značilno za območje Gardskega jezera, pridelava visokokakovostno grozdje in doseže enakomerno zorenje v mejah specifikacije proizvoda.
- (b) V zadnjih petih letih je združenje za zaščito „Bardolino“ DOC izvajalo politike za regulacijo trga, da bi se cene ustalile in preprečil njihov padec. Ko so se organi dežele Benečija pri svoji pripravi na sprejetje ukrepov za omejitev donosov za vino „Bardolino“ DOC za trgatev leta 2016, ki je bilo peto leto zapored, v katerem je bilo treba sprejeti take ukrepe, posvetovali s trgovskimi organizacijami, so navedene organizacije združenje za zaščito „Bardolino“ odločno pozvale, naj sprejme ustrežnejše ukrepe v obliki revizije specifikacije proizvoda. To posvetovanje s trgovskimi organizacijami je navedeno v odloku o sprejetju navedenih ukrepov, ki so ga organi dežele Benečija izdali 8. septembra 2016.

Ta predlog za zmanjšanje mejne vrednosti donosa na hektar s 13 ton na 12 ton zato izpolnjuje zahteve panoge, trgovskih organizacij v sektorju in organov dežele Benečija.

Donos na hektar je treba zmanjšati za povečanje ekonomske vrednosti in kakovosti, na katero kaže ime tega vina. Vsekakor ta sprememba samo usklajuje proizvodnjo s tem, kako se vinogradi zdaj upravljajo, pri čemer je bil stari sistem zasaditve v celoti nadomeščen s sajenjem v vrstah. Analiza kaže, da je količina ustekleničenega vina v zadnjih petih letih razmeroma stabilna in da lahko trg absorbira le del proizvedenega vina, kar pomeni, da se le majhen delež proda po cenah, ki bi vinarjem verjetno prinesle dobiček in prispevale k ustvarjanju ugleda na področju kakovosti teh vin na nacionalnem in mednarodnih trgih. Zato se je panoga odločila za splošno zmanjšanje količine vina, ki je upravičeno do imena „Bardolino“ DOC.

(c) Besedilo zdaj vključuje številna vinogradniška pravila, ki se uporabljajo v posebnih primerih.

V specifikaciji proizvoda: ta sprememba vpliva na člen 4.

V enotnem dokumentu: ta sprememba zadeva naslov Največji donosi v oddelku Enološki postopki.

5. Enološka pravila

OPIS:

- (a) Peneča vina („Bardolino chiaretto spumante“) niso več omejena na kategorije zelo suho, suho in polsuho navedene vrste proizvoda.
- (b) Območje, na katerem mora potekati predelava osnovnega vina v peneče vino (za „Bardolino chiaretto spumante“), je bilo revidirano.
- (c) Da se lahko za vino uporablja ime „Bardolino novello“, je bila zahteva glede karbonske maceracije povečana s 85 % na 100 % grozdja.
- (d) Zvrščanje različnih letnikov je zdaj dovoljeno in je omejeno na vina dveh letnikov tik pred letnikom in na vino letnika tik za letnikom vina, ki bo certificirano.
- (e) V specifikaciji proizvoda je zdaj navedeno, da se lahko vina „Bardolino“ in „Bardolino classico“ sprostijo na trg od 15. januarja leta, v katerem se je potrgalo grozdje, uporabljeno za njihovo pridelavo.
- (f) Dodani so bili trije odstavki, po katerih lahko regionalni organi na zahtevo združenja za zaščito in po posvetovanju s trgovinskimi organizacijami določijo največjo količino vina, ki se lahko certificira, ki je manjša od količine, določene v specifikaciji proizvoda, kar pomeni, da je treba vse mošte in vina, pridobljene iz presežne količine grozdja, ohraniti v nepakirani obliki in se lahko na zahtevo združenja za zaščito certificirajo.

RAZLOGI:

- (a) Ta sprememba omogoča pridelavo vina „Bardolino chiaretto spumante“ v kateri koli kategoriji penečega vina, ki jo dopušča zakonodaja, razen sladke, kar pomeni, da bodo lahko proizvajalci zadostili povpraševanju po različnih vrstah proizvoda.

Ker je „Bardolino chiaretto spumante“ peneče vino rosé, za katerega je značilna blagost, lahko različni letniki morda bolj ustrezajo različnim kategorijam penečega vina.

- (b) Postopek predelave osnovnega vina v peneče vino lahko zdaj poteka kjer koli v deželi Benečija, pa tudi v pokrajinah Mantova, Brescia in Trento.
- (c) „Bardolino novello“ je bilo prvo italijansko „vino novello“ (mlado vino), ki je pridobilo status kontrolirane označbe porekla (leta 1987). Vinarji s tega območja pridelujejo to vino samo z uporabo karbonske maceracije. Delež karbonske maceracije, ki je potrebna, da je vino „Bardolino novello“, je bil povečan, da bi se izboljšala kakovost.
- (d) Z omejitvijo vin, ki se uporabljajo pri zvrščanju letnikov, na vina dveh letnikov tik pred letnikom in na vino letnika tik za letnikom, ki se trži, zagotavlja, da bosta vina z ZOP „Bardolino“ vedno odlikovali svežina in pitnost, po katerih je „Bardolino“ tradicionalno znan.
- (e) Uvedba pravila, da se vina „Bardolino“ in „Bardolino classico“ ne morejo tržiti pred 15. januarjem, izhaja iz želje po izboljšanju kakovosti in tržnih vrednosti.
- (f) Ta sprememba je prilagoditev zakonodaji.

V specifikaciji proizvoda: ta sprememba vpliva na člen 5.

V enotnem dokumentu: ta sprememba zadeva naslov Posebni enološki postopki v oddelku Enološki postopki.

6. Značilnosti ob porabi

OPIS:

- (a) Opis barve vina „Bardolino charetto“ in „Bardolino charetto classico“ je bile spremenjen v „svetlo rožnata, ki prehaja v oranžno“.
- (b) Opis pene pri vinu „Bardolino charetto spumante“ je bil spremenjen v „nežna in obstojna“.
- (c) Opis barve vina „Bardolino charetto spumante“ je bil spremenjen v „svetlo rožnata, ki prehaja v oranžno“.
- (d) Opis vonja pri vinu „Bardolino charetto spumante“ je bil spremenjen v „dišeč in saden, če je bilo peneče vino pridelano z metodo charmat; nežen vonj po vrenju v steklenici, če je bila uporabljena tradicionalna metoda“.
- (e) Opis okusa pri vinu „Bardolino charetto spumante“ je bil spremenjen v „od popolnoma suh do polsladek, svež, mineralen, obstojen“.

RAZLOGI:

- (a) Ta sprememba je bila narejena zato, da je opis barve vina „Bardolino charetto“ pravilen.
- (b) Ta sprememba je bila narejena zato, da je opis glavnih značilnosti pene pravilen.
- (c) Ta sprememba je bila narejena zato, da je opis barve vina „Bardolino charetto spumante“ pravilen.
- (d) Ta sprememba je bila narejena zato, da je opis vonja pri vinu „Bardolino charetto spumante“ pravilen za vsako od uporabljenih metod proizvodnje.
- (e) Ta sprememba je bila narejena zato, da je opis okusa pri vinu „Bardolino charetto spumante“ pravilen in vsebuje navedbo vsebnosti sladkorja.

V specifikaciji proizvoda: ta sprememba vpliva na člen 6.

V enotnem dokumentu: ta sprememba zadeva oddelek Opis vina.

7. Označevanje, poimenovanje in predstavitev

OPIS:

- (a) Ime „charetto di Bardolino“ se zdaj lahko uporabi na etiketi za vrsto vina charetto.

RAZLOGI:

Ime „charetto di Bardolino“ se tradicionalno pogovorno uporablja na lokalnem območju na podlagi neposrednega ujemanja z zgodovinskim imenom „charetto del Garda“, ki se je uporabljalo na območju, še preden so bila različna vina Gardskega jezera priznana kot označbe porekla. Sčasoma, zlasti v zadnjih petih letih se je ime „charetto di Bardolino“ v Italiji in tudi v tujini postopoma začelo uveljavljati kot opisna oblika za „Bardolino charetto“. Njegova uporaba je zdaj tako razširjena – v tisku in tudi med gospodarskimi subjekti, kot so kupci, restavracije in glavni trgovci na drobno –, da je skorajda nadomestila ime „Bardolino charetto“ na seznamih distributerjev, restavracij in glavnih trgovcev na drobno, pa tudi v najpomembnejših vodnikih v panogi ter v specializiranem in osrednjem tisku, kar pomeni, da ga zdaj pogovorno uporablja ogromno število potrošnikov. To pomeni, da je zdaj velik razkorak med besedilom, ki ga je treba uporabljati na vinskih etiketah („Bardolino DOC charetto“), in imenom, ki se je uveljavilo in se obširno uporablja na trgu in v tisku („charetto di Bardolino“), kar bi lahko močno vplivalo na poslovne in tržne priložnosti, ki so na voljo njegovim proizvajalcem. Ta sprememba zato zahteva uskladitev opisa proizvoda, ki ga dobavlja panoga, s tem, kar se dogaja na strani povpraševanja.

V specifikaciji proizvoda: ta sprememba vpliva na člen 7.

8. Pakiranje

OPIS:

(a) Vse zakonodajne spremembe v zvezi s pakiranjem vina se morajo zdaj sprejemati samodejno.

RAZLOGI:

(a) Večina vin „Bardolino“ DOC je znana po svoji svežini, predvsem pa naj bi se prodala in zaužila v enem letu. Da bi se torej proizvajalci lahko takoj odzvali na povpraševanje na trgu in konkurirali na mednarodni ravni, se jim mora nujno omogočiti sprejetje nove tehnologije, takoj ko zakonodaja to dopušča. Zato si proizvajalci izrecno želijo, da bi se vsak nov predpis o pakiranju vina samodejno sprejel za to označbo. To še zlasti velja za uporabo embalaže „bag-in-box“ (plastična vrečka v kartonski škatli): mednarodno povpraševanje po vinu rosé s statusom označbe porekla v škatlah stalno in hitro narašča, vendar pa zakonodaja trenutno ne dopušča uporabe te oblike embalaže za vrsto vina charetto. Zaradi tega je vino „Bardolino“ DOC v slabšem položaju v primerjavi s svojimi največjimi tujimi konkurenti. Če bi se torej pravila o uporabi embalaže „bag-in-box“ (plastična vrečka v kartonski škatli) po pričakovanih sprostila in bi se njena uporaba razširila tudi na vrsto vina charetto, si proizvajalci želijo, da bi se lahko takoj odzvali na tako spremembo.

V specifikaciji proizvoda: ta sprememba vpliva na člen 8.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Bardolino

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

1. „Bardolino“

KRATEK OPIS

— Barva: rubinasto rdeča, ki prehaja v češnjevo rdečo, ki sčasoma postane bolj granatno rdeča.

— Vonj: značilen, po vinu.

— Okus: popolnoma suh, mineralen, harmoničen.

— Največji delež skupnega alkohola: 10,50 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 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):

—

2. „*Bardolino classico*“

KRATEK OPIS

— Barva: rubinasto rdeča, ki prehaja v češnjevo rdečo, ki sčasoma postane bolj granatno rdeča.

— Vonj: značilen, po vinu.

— Okus: popolnoma suh, mineralen, harmoničen.

— Največji delež skupnega alkohola: 10,50 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 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):

—

3. „*Bardolino charetto*“

KRATEK OPIS

— Barva: svetlo rožnata, ki prehaja v oranžno.

— Vonj: značilen, saden, nežen.

— Okus: mineralen, harmoničen.

— Največji delež skupnega alkohola: 10,50 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

— Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 9 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, izraženih kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

—

4. „*Bardolino charetto classico*“

KRATEK OPIS

— Barva: svetlo rožnata, ki prehaja v oranžno.

— Vonj: značilen, saden, nežen.

— Okus: mineralen, harmoničen.

— Največji delež skupnega alkohola: 10,50 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

— Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 9 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, izraženih kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

—

5. „*Bardolino charetto spumante*“

KRATEK OPIS

— Pena: nežna in obstojna.

— Barva: svetlo rožnata, ki prehaja v oranžno.

— Vonj: dišeč in saden, če je bilo penече vino pridelano z metodo charmat; nežen vonj po vrenju v steklenici, če je bila uporabljena tradicionalna metoda.

— Okus: od popolnoma suh do polsladek, svež, mineralen, obstojen.

— Največji delež skupnega alkohola: 10,50 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 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, izraženih kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

—

6. „*Bardolino novello*“

KRATEK OPIS

— Barva: svetlo rubinasto rdeča.

— Vonj: značilen, intenziven, saden.

— Okus: povsem suh, mehak, mineralen, rahlo sveže kiselkast, včasih rahlo živahen.

— Največji delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

— Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10,0 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, izraženih kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

—

7. „*Bardolino classico novello*“

KRATEK OPIS

— Barva: svetlo rubinasto rdeča.

— Vonj: značilen, intenziven, saden.

— Okus: povsem suh, mehak, mineralen, rahlo sveže kiselkast, včasih rahlo živahen.

— Največji delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

— Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10,0 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, izraženih kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

—

8. **„Bardolino“ – podobmočje Montebaldo**

KRATEK OPIS

— Barva: svetlo rubinasto rdeča, sijoča.

— Vonj: značilen, po svežem jagodičju, začimbah, z možnim travnatim in cvetličnim pridihom.

— Okus: popolnoma suh, prefinjen, mineralen, harmoničen.

— Največji delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,00 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):

—

9. **„Bardolino“ – podobmočje La Rocca**

KRATEK OPIS

— Barva: svetlo rubinasto rdeča, sijoča.

— Vonj: značilen, po svežem jagodičju, začimbah, z možnim travnatim in cvetličnim pridihom.

— Okus: popolnoma suh, prefinjen, mineralen, harmoničen.

— Največji delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,00 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):

—

10. „Bardolino“ – podobmočje Sommacampagna

KRATEK OPIS

— Barva: svetlo rubinasto rdeča, sijoča.

— Vonj: značilen, po svežem jagodičju, začimbah, z možnim travnatim in cvetličnim pridihom.

— Okus: popolnoma suh, prefinjen, mineralen, harmoničen.

— Največji delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,00 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

5.1. Posebni enološki postopki

1. *Vino novello (mlado vino)*

Posebni enološki postopek

Vino novello mora biti ustekleničeno do 31. decembra leta, v katerem je pridelano grozdje, in mora biti proizvedeno z uporabo 100-odstotne karbonske maceracije.

5.2. Največji donosi

1. „Bardolino“, „Bardolino classico“, „Bardolino charetto“, „Bardolino charetto classico“, „Bardolino charetto spumante“

12 000 kilogramov grozdja na hektar

2. „Bardolino novello“, „Bardolino classico novello“

12 000 kilogramov grozdja na hektar

3. „Bardolino Montebaldo“, „Bardolino La Rocca“, „Bardolino Sommacampagna“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Upravno ozemlje (bodisi celotno ozemlje bodisi njegov del) naslednjih občin sestavlja območje, na katerem je treba gojiti grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vin „Bardolino“ DOC: Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnovo del Garda, Peschiera del Garda in Valeggio sul Mincio.

Vina s podobmočja „Montebaldo“ morajo biti proizvedena iz grozdja, ki se goji na delu razmejenega območja (kot je opredeljeno v členu 3(a) specifikacije proizvoda „Bardolino“ DOC), ki pripada občinam Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda in Rivoli Veronese.

Vina s podobmočja „La Rocca“ morajo biti proizvedena iz grozdja, ki se goji na delu razmejenega območja (kot je opredeljeno v členu 3(a) specifikacije proizvoda „Bardolino“ DOC), ki pripada občinam Bardolino, Castelnovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda in Torri del Benaco.

Vina s podobmočja „Sommacampagna“ morajo biti proizvedena iz grozdja, ki se goji na delu razmejenega območja (kot je opredeljeno v členu 3(a) specifikacije proizvoda „Bardolino“ DOC), ki pripada občinam Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona in Valeggio sul Mincio.

7. **Glavne sorte vinske trte**

Corvina N. – cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **Opis povezave**

8.1. „Bardolino“ – **kategorija 1: vino**

(a) *Posebnosti geografskega območja*

Naravni dejavniki

Vina „Bardolino“ se proizvajajo na morenah vzhodnega brega Gardskega jezera, ki so jih odložili ledeniki, ki so oblikovali območje in pustili številne koncentrične formacije, obrnjene proti jezerski kotanji. To območje ima različna tla – načeloma globoka in prodnata –, ki se po koncu zime hitro segrejejo in omogočajo zgodnje brstenje ter enakomeren rastni cikel, ki je bistvenega pomena za optimalen razvoj in zorenje mladik in grozdja tudi v najmanj ugodnih letih.

Območje ima sredozemsko podnebje z vročimi, vendar ne soparnimi poletji, in milimi zimami. Na podnebje vpliva vodna gmota (tj. jezero), masiv Monte Baldo in dolina reke Adiže na severu.

Znotraj tega območja je majhen del zemljišča ob jezeru s posebnimi podnebnimi in okoljskimi značilnosti, na katerem je tradicija še starejša. To je območje, na katerem se proizvajajo vina classico. Druga tri podobmočja je mogoče razmejiti na podlagi geografije, tal in podnebja: zaledje blizu Monte Baldo; območje na obrežju Gardskega jezera z značilnim hribom, znanim kot „La Rocca“ in južen hribovit predel okoli mesta Sommacampagna.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Najdbe iz bronaste dobe in rimske dobe, podobe grozdov, ki krasijo srednjeveške cerkve, ter dokumenti o prodaji vinogradov in dela znanih avtorjev iz antike pričajo o dolgi, neprekinjeni tradiciji vinogradništva in vinarstva na območju proizvodnje.

Imeni „Bardolino“ (rdeča vina) in „chiarretto“ (vina rosé) sta bili za lokalna vina prvič uporabljeni v devetnajstem stoletju, prav tako pa so bila takrat opredeljena tudi tri podobmočja: leta 1837 je kmetijski opazovalec Bernardino Angelini opisal trgategv „v okrožjih Caprino, Bardolino in Villafranca“, v besedilu, objavljenem leta 1900, pa je Giovanni Battista Perez opisal, kako so od začetka navedenega stoletja „strokovnjaki za ocenjevanje vin“ določali različne cene za vina s podobmočij, tedaj znanih kot „Valle di Caprino“ ali „distretto di Montebaldo“, „distretto di Bardolino“ in „Colli Morenici Meridionali“ (zdaj območje Sommacampagna).

Po ljudskem izročilu je formulo za vina chiarretto na območju Gardskega jezera leta 1896 razvil beneški senator Pompeo Molmenti, ki se je proizvodnje belih vin iz rdečega grozdja naučil v Franciji. Leta 1970 je Zeffiro Bocci napisal, da „se na veronskih vinorodnih območjih ob Gardskem jezeru že od nekdaj proizvaja prav posebno vino chiarretto del Garda“.

Človeški dejavniki

Spretnosti vinarjev „Bardolino“ se kažejo predvsem v njihovi sposobnosti poudarjanja posebnih značilnosti avtohtonih sort vinske trte – corvina veronese in rondinella –, poleg drugih posebnih lastnosti navedenega grozdja: njegovih sadnih in začimbnih not, svežine in polnosti okusa.

Za pridelavo vin chiarretto se grozdje trga bodisi ločeno (zgodnja trgategv) ali pa se uporablja tehnika proizvodnje vin rosé z iztokom obarvanega samotoka iz mošta, ki se uporablja za proizvodnjo vin „Bardolino“. V obeh primerih proizvajalci veliko pozornosti namenijo temu, da vina rosé ohranijo polno barvo, ki je ena od njihovih glavnih značilnosti. Tudi tehnike pridelave penečega vina na tem območju so bile izpopolnjene, zaradi česar imajo vina spumante posebne značilnosti vin chiarretto.

8.2. „Bardolino“ – kategorija 1: vino

(b) Posebnosti proizvoda

Bistvena značilnost vin „Bardolino“ in „chiarretto“ je njihova svežina, njihov vonj po jagodičju in začimbah, dejstvo, da so zelo pitna, da jih je mogoče enostavno kombinirati, in njihov mladosten značaj, za katerega je značilen tipični pridih slanosti, ki so jo avtorji opisovali že konec devetnajstega in v začetku dvajsetega stoletja.

Vino „Bardolino“ je sijoče rubinasto rdeče vino s sadnim vonjem in elegantnim pridihom začimb. Je popolnoma suhega, blagega in uravnoteženega okusa, sveže in zelo pitno.

Vina „chiarretto“ so značilne sijoče svetlo rožnate barve. Njihova vonj in okus spominjata na nežen vonj jagodičja in začimb. Njihova izjemna svežina je še ena prepoznavna značilnost.

(c) Vzročna povezava med okoljem in proizvodom

Ugodna izpostavljenost zemljišč, milo in zračno podnebje, dejstvo, da so količine padavin poleti omejene, in preudarno upravljanje vinogradov so podlaga za to, da grozdje, ki se uporablja za pridelavo vin „Bardolino“ in „chiarretto“, doseže ustrezno stopnjo zrelosti. Tudi po zaslugi vetričev, ki pihajo z jezera, so za območje značilne ugodne razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, kar pripomore k fenolni zrelosti in nastanku značilnega sadnega vonja. Struktura in kemijska sestava tal in njihov morenski izvor dajejo vinom njihovo značilno polnost okusa in mladostno svežino, po katerih se ta razlikujejo od podobnih vin s sosednjih območij.

Znotraj teh splošnih značilnosti pa so tudi elementi, značilni za nekatera območja, zaradi katerih vina dobijo poseben vonj: pridih vijolic zaradi prodnatih, peščenih tal; pridih češenj v vinih z juga, kjer je ozračje poleti toplejše od povprečnih temperatur na območju ter začimbne note in višja vsebnost kislin zaradi tal, katerih skalna podlaga se razteza do grebena Monte Baldo in doline reke Adiže.

8.3. „Peneče vino“ (kategorija 4) in „kakovostno peneče vino (kategorija 5)

(a) Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

V označbi porekla „Bardolino“, zlasti pri vrsti vina charetto, obstaja tradicija pridelave penečih vin. Pri osnovnih vini poteka drugo vrenje z uporabo tradicionalne metode vrenja v steklenici in metode charmat. Ta peneča vina (charetto spumante) so tesno povezana s posebnimi geografskimi dejavniki območja proizvodnje ter s svežino in polnostjo okusa, ki ju imajo vina po zaslugi tal in podnebja.

Območje proizvodnje leži na morenah vzhodno od Gardskega jezera, ki so jih ustvarili ledeniki, ki so oblikovali območje in pustili številne koncentrične formacije, obrnjene proti jezerski kotanji. To območje ima različna tla, ki so načeloma globoka in prodnata in bogata z minerali. Na podnebje vpliva velika vodna gmota (tj. Gardsko jezero), pa tudi masiv Monte Baldo in dolina reke Adiže. Vroča – vendar ne soparna – poletja in mile zime na območju pomenijo, da je za območje na splošno značilno sredozemsko podnebje. Ti dejavniki pomenijo, da se tla po koncu zime hitro segrejejo, kar omogoča zgodnje brstenje in enakomeren rastni cikel.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Arheološke najdbe iz bronaste dobe in rimske dobe, podobe grozdov, ki krasijo srednjeveške cerkve, ter dokumenti o prodaji vinogradov in dela avtorjev iz antike pričajo o dolgi, neprekinjeni tradiciji vinogradništva in vinarstva na območju.

V skladu z izročilom je formulo za vina charetto na območju Gardskega jezera leta 1896 razvil beneški senator Pompeo Molmenti, ki se je proizvodnje belih vin iz rdečega grozdja naučil v Franciji. Leta 1970 je Zeffiro Bocci napisal, da „se na veronskih vinorodnih območjih ob Gardskem jezeru že od nekdaj proizvaja prav posebno vino charetto del Garda“.

Sodobna zgodovina vin s tega območja sega v leto 1968, ko je bilo vino „Bardolino“ – vključno s penečimi vini charetto spumante – registrirano kot zaščiteni označba porekla.

Človeški dejavniki

Spretnosti vinarjev se kažejo v njihovi sposobnosti poudarjanja posebnih značilnosti avtohtonih sort vinske trte – corvina veronese in rondinella – in njihovih tesnih povezav z naravnim okoljem. Lokalni proizvajalci na podlagi svojih izkušenj opredelijo idealen trenutek zrelosti za vsak proizvod, ki ga proizvedejo, kar vključuje tudi za charetto spumante. Trgatev in postopke pridelave vina prilagodijo različnim podnebnim razmeram in povpraševanju na trgu. Grozdje, ki se predela v vina charetto, zlasti charetto spumante, se trga zgodaj.

Proizvajalci veliko pozornosti namenijo temu, da vina rosé ohranijo polno barvo, ki je ena od njihovih glavnih značilnosti, in da lahko vonj po gozdnem jagodičju, ki je značilen za tradicionalne sorte vinske trte na območju, skupaj z izrazito svežino v vinih pride do izraza.

8.4. „Peneče vino“ (kategorija 4) in „kakovostno peneče vino (kategorija 5)

(b) Posebnosti proizvoda

Tehnika pridelave vin rosé, ki se uporablja za charetto, je kratkotrajna maceracija s kožicami: zaradi tega so vina značilne sijoče rožnate barve. Peneča različica (charetto spumante) se prideluje z moštom ali vinom, ki izpolnjuje pogoje iz specifikacije proizvoda in se nato predelajo v peneče vino z drugim naravnim vrenjem, ki poteka bodisi v steklenici (tradicionalna metoda) bodisi v tanku (metoda charmat).

Vonj charetto spumante spominja na nežen vonj gozdnega jagodičja, ki ga spremljajo zelo prefinjeni pridih začimb. Okus je sočen in spominja na rdeče jagodičje, spremlja ga pa izjemna mladostna svežina. Zaradi svoje lahкости, sadnosti, začimbnih not in svežine se charetto spumante zlahka kombinira s tradicionalno kuhinjo na območju ter s sodobnimi in mednarodnimi jedmi.

(c) *Vzročna povezava med okoljem in proizvodom*

Ugodna izpostavljenost zemljišč, struktura in kemijska sestava morenskih tal, milo in zračno podnebje območja Gardskega jezera, omejene količine padavin poleti in preudarno upravljanje vinogradov so podlaga za optimalno zrelost grozdja, ki se predeluje v mošt in vino, iz katerih se proizvaja vino charetto spumante.

Zaradi raznolike strukture in kemijske sestave morenskih tal so za vina značilni polnost okusa in slanost, pa tudi njihov svež, mladosten, živahen značaj – idealne lastnosti teh penečih vin, po katerih se razlikujejo od podobnih vin s sosednjih območij. Poleg tega so po zaslugi vetričev, ki pihajo z jezera, za območje značilne ugodne razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, kar pripomore k fenolni zrelosti in nastanku značilnega sadnega vonja.

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

—

Povezava na specifikacijo proizvoda

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

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL