

Europeiska unionens officiella tidning

C 288



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiofjärde årgången

19 juli 2021

Innehållsförteckning

II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2021/C 288/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) ⁽¹⁾	1
2021/C 288/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) ⁽¹⁾	2

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2021/C 288/03	Eurons växelkurs — 16 juli 2021	3
---------------	---------------------------------------	---

V *Yttranden*

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2021/C 288/04	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33	4
---------------	---	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

2021/C 288/05	Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	15
2021/C 288/06	Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013	20
2021/C 288/07	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33	31

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)****(Text av betydelse för EES)**

(2021/C 288/01)

Kommissionen beslutade den 12 juli 2021 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32021M10303. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)

(Text av betydelse för EES)

(2021/C 288/02)

Kommissionen beslutade den 13 juli 2021 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32021M10250. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

16 juli 2021

(2021/C 288/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1802	CAD	kanadensisk dollar	1,4856
JPY	japansk yen	130,03	HKD	Hongkongdollar	9,1684
DKK	dansk krona	7,4381	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6836
GBP	pund sterling	0,85298	SGD	singaporiensk dollar	1,5993
SEK	svensk krona	10,2428	KRW	sydkoreansk won	1 347,94
CHF	schweizisk franc	1,0853	ZAR	sydafrikansk rand	16,9840
ISK	isländsk krona	145,90	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,6373
NOK	norsk krona	10,3878	HRK	kroatisk kuna	7,4968
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	17 083,05
CZK	tjeckisk koruna	25,538	MYR	malaysisk ringgit	4,9681
HUF	ungersk forint	359,73	PHP	filippinsk peso	59,364
PLN	polsk zloty	4,5867	RUB	rysk rubel	87,5186
RON	rumänsk leu	4,9285	THB	thailändsk baht	38,669
TRY	turkisk lira	10,0521	BRL	brasiliansk real	6,0146
AUD	australisk dollar	1,5907	MXN	mexikansk peso	23,4589
			INR	indisk rupie	88,0310

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2021/C 288/04)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

"Touraine"

PDO-FR-A0501-AM02

Datum för meddelandet: 7 maj 2021

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Den officiella geografiska kodexen**

Kommunerna i det geografiska området och det omedelbara närområdet har uppdaterats enligt den officiella geografiska kodexen.

Områdets avgränsning ändras inte.

Punkterna 6 och 9 i det sammanfattande dokumentet ändras.

2. **Borttagning av roséviner med uttrycket "primeur"**

Möjligheten att göra roséviner med uttrycket "primeur" tas bort från produktspecifikationen eftersom det inte längre sker någon sådan framställning. Sambandet med det geografiska ursprunget ändras så att hänvisningen till dessa viner tas bort.

Punkt 8 i det sammanfattande dokumentet ändras.

3. **Druvsorter**

För röda viner med den aktuella beteckningen flyttas druvsorten cabernet franc från kategorin "huvudsakliga druvsorter" till kategorin "sekundära druvsorter".

För röda viner med namnet Chenonceaux flyttas druvsorten cabernet franc från kategorin "huvudsakliga druvsorter" till kategorin "sekundära druvsorter", samtidigt som druvsorten gamay tas bort.

Reglerna om proportioner mellan druvsorter i ett enskilt företag justeras till följd av dessa ändringar. Reglerna om proportioner mellan druvsorter i ett enskilt företag ändras även för viner med uttrycket gamay.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

⁽¹⁾ EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Avstånd

Avståndet mellan vinstockarna i en rad sänks till minst 0,90 meter.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet ändras.

5. Beskrivning

Beskrivningsmetoderna har förenklats och produktspecifikationen anger inte längre vilken beskrivningsmetod som används, utan enbart att det rör sig om antingen långskottsbeskrivning eller kortskottsbeskrivning.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet ändras.

6. Jordbrukslottens högsta belastning

Jordbrukslottens högsta belastning harmoniseras till 11 000 kg/ha för alla röda viner, roséviner, vita viner och mousserande viner med beteckningen "Touraine", med undantag för viner med en kompletterande geografisk beteckning.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

7. Miljöskyddsbestämmelser

Två miljöskyddsbestämmelser läggs till:

— Det är obligatoriskt att så gräs runt odlingarna (vändtegen och ytor mellan odlingarna som inte planteras eller odlas). Denna skyldighet ska inte tillämpas om vändtegen återställs, särskilt till följd av erosion eller exceptionella väderfenomen.

— Det är förbjudet att använda generell kemisk ogräsbekämpning på jordlotter avsedda för framställning av vin som kan få en kompletterande geografisk beteckning.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

8. Druvblandning

Eftersom reglerna om proportioner mellan druvsorter i ett enskilt företag har ändrats, har även reglerna om druvblandningar setts över.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

9. Kol för oenologiskt bruk

Förbudet mot att använda kol för oenologiskt bruk tas bort så att Goût Moisi Terreux (GMT, möjlig jordsmak) kan korrigeras i cuvéeer som drabbats av svampsjukdomar.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet ändras.

10. Samband

I beskrivningen av sambandet med det geografiska ursprunget för namnet Chenonceaux ändras "toner av röda bär och frukter" till "toner av mörka bär och frukter".

Punkt 8 i det sammanfattande dokumentet ändras.

11. Övergångsbestämmelser

De övergångsbestämmelser som har upphört att gälla stryks i produktspecifikationen.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

12. Deklarationsskyldigheter

Sista datum för deklaration om anspråk flyttas från den 30 november till den 10 december.

Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

13. Förklaring om tillbakadragande

En förklaring om tillbakadragande läggs till:

"9. Förklaring om tillbakadragande

Alla aktörer som saluför vin med den kontrollerade ursprungsbeteckningen under en mer allmän beteckning ska informera producentorganisationen och det godkända kontrollorganet om detta senast två veckor före tillbakadragandet.”

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

14. Hänvisning till kontrollorganet

Ordalydelsen i hänvisningen till kontrollorganet har setts över för att anpassa den till ordalydelsen i produktspecifikationerna för andra ursprungsbeteckningar. Ändringen är endast redaktionell.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Touraine

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. *Analytiska standarder*

KORT BESKRIVNING

Vinerna är stilla vita viner, röda viner och roséviner samt mousserande vita viner och roséviner. De stilla vinerna (röda, vita och rosé) har en naturlig alkoholhalt på minst 10 volymprocent.

Varje parti vin ska efter förpackning uppfylla följande analytiska standarder: – De vita vinerna och rosévinerna har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 4 gram per liter och en total syrahalt på över 3,5 gram vinsyra per liter. – De röda vinerna har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 2 gram per liter. Den malolaktiska jäsningsen har avslutats för röda viner. Halten äppelsyra är lägre än eller lika med 0,3 gram per liter. – Halten jäsbart socker (glukos och fruktos) hos de vita viner och roséviner som framställs utan berikning och har en lägsta verklig alkoholhalt på 12,5 volymprocent är högst 6 gram per liter. I sådana fall får den totala syrahalten, uttryckt som vinsyra, inte understiga halten jäsbart socker (glukos och fruktos) med mer än 1 gram per liter.

Vinernas totala alkoholhalt efter berikning får inte överstiga 12,5 volymprocent för vita viner, röda viner och roséviner och 13 volymprocent för mousserande vita viner och roséviner (vid berikning av musten).

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Syrahalt

KORT BESKRIVNING

För stilla vita viner och roséviner ska halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. För stilla röda viner ska halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala svaveldioxidhalten följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

För mousserande roséviner och vita viner ska halten flyktiga syror, den totala syrahalten, den totala svaveldioxidhalten och den totala koldioxidhalten följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Varje parti otappat vin som kan omfattas av någon av uppgifterna "primeur" eller "nouveau" ska ha en halt av flyktiga syror på högst 10,2 milliekvivalenter per liter.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. Beskrivning

KORT BESKRIVNING

Viner som kan omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Touraine" är viner med väl avrundad smak och en frisk och välbalanserad final. De vita vinerna är ofta blekt gyllengula, med en doftpalett som kan gå från fruktiga toner av citrus och exotisk frukt till blommiga toner av vita blommor. Eftersmaken är frisk.

Rosévinerna inleder med finstämda dofter som kan föra tankarna till svarta vinbär, exotisk frukt eller citrus.

De röda viner som framställs av druvsorten gamay N (viner som får märkas med beteckningen "gamay" eller med något av uttrycken "primeur" eller "nouveau") flaggar ofta med en körsbärsröd färg och bjuder vanligen på varma aromer av röda bär och silkesmjuka tanniner. Det är balanserade viner som förenar lätthet och finess. De viner som framställs med druvblandningar eller enbart med druvan cabernet franc N, väster om staden Tours meridian, är eleganta och kraftfulla med en tydlig tanninstruktur och ett aromatiskt uttryck med röda och mörka bär. Vinerna är mörkt rubinfärgade till djupt granatröda.

De mousserande vita vinerna och rosévinerna är uppbyggda kring en struktur där syrligheten dominerar och ger vinet friskhet och finess. Syrligheten åtföljs av fruktiga toner och ett inslag av brioche kan förstärkas med tiden.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Särskilda oenologiska metoder

1. Särskild oenologisk metod

– Vid framställning av roséviner är det tillåtet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar, i muster av unga viner som fortfarande jäser, med begränsningen 15 % av volymen av de roséviner som den berörda vinmakaren framställer, för den aktuella skörden och med högst 60 gram per hektoliter.

— Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner. Vid partiell koncentrerings får inte ursprungsvolymen minska med mer än 10 %.

— De mousserande vinerna framställs genom en andra jäsnings på flaska.

— Vinernas totala alkoholhalt efter berikning får inte överstiga 12,5 volymprocent för vita viner, röda viner och roséviner och 13 volymprocent för mousserande vita viner och roséviner (vid berikning av musten).

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

2. Odlingmetoder

Vinstockarna ska planteras med en täthet på minst 4 500 plantor per hektar och med högst 2,10 meters avstånd mellan raderna. Avståndet mellan vinstockarna i en rad ska vara minst 0,9 meter.

Vinstockarna beskärs med antingen långskottsbeskrning eller kortskottsbeskrning till högst 11 skott per planta.

Oavsett beskärningsmetod får vinstockarna beskäras med 2 extra skott per vinstock, under förutsättning att antalet fruktbarande grenar per vinstock detta år inte är fler än 11 vid det tillväxtstadium som motsvarar 11 eller 12 blad.

5.2. Högsta avkastning

Vita viner

72 hektoliter/hektar.

Röda viner och roséviner

66 hektoliter/hektar.

Mousserande vin

78 hektoliter/hektar.

6. Avgränsat geografiskt område

Skörd av druvorna, vinifiering och beredning av stilla viner, samt skörd av druvorna, vinifiering, beredning, lagring och buteljering av mousserande viner, äger rum inom följande kommuners område (förteckningen är uppräddad på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex):

— Departementet 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, Chauceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Cruzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (endast den del som tidigare utgjorde kommunen Langeais, som blivit huvudort), Larçay, Léré, Ligné, Ligné-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seully, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers och Vouvray.

- Departementet Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (endast den del som hör till de delegerade kommunerna Contres och 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 (endast den del som hör till de delegerade kommunerna Chambon-sur-Cisse och Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (endast den del som hör till den delegerade kommunen Chouzy-sur-Cisse) och Veuzain-sur-Loire (endast den del som hör till den delegerade kommunen Onzain).

7. Huvudsakliga druvsorter

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. Beskrivning av samband

Det geografiska området är en mjukt kuperad plåtå i sydöstra delen av Parisbäckenet och motsvarar det område där floderna Cher, Indre och Vienne flyter samman med Loire. Vinodlingarna breder ut sig över hundratals kilometer längs floddalarna, med undantag för vinodlingsområdet Sologne där odlingarna ligger på plåtån mellan Cher och Loire.

De geografiska områdena för de kompletterande geografiska beteckningarna "Amboise" och "Mesland" ligger i hjärtat av dalarna som ligger utspridda från väst till öst längs Loiredalen, medan det geografiska området för den kompletterande geografiska beteckningen "Azay-le-Rideau" ligger längs Indres floddal. I floddalen längs Chers nedre lopp ligger området för den kompletterande geografiska beteckningen "Chenonceaux" och området för "Oisly" ligger på den östra plåtån mellan Loire och Cher.

Höjden över havet är sällan mer än 100 eller 120 meter i de 143 kommuner som det geografiska området består av.

Vinerna framställs av druvor från jordbrukslotter som avgränsats noggrant och strikt mot bakgrund av de historiska produktionsnaven. Bland jordbrukslotterna kan man urskilja följande: – Lotter med en jordmån som bildats av flintlera, uppblandad med sand från miocen, vilket lokalt kallas "bournais perrucheux". – Lotter med jord som utvecklats på flintlera, eller "perruches", eller steniga jordar av lerkalksand som bildats av kalksten, lokalt kallade "aubuis". Detta är varma och lättgenomträngliga jordar som ligger i dalarnas nedre sluttningar. – Lotter som ligger på terrasser som bildats av flodernas gamla avlagringar, lokalt kallade "graviers".

Det geografiska området har ett kustklimat, som förändras märkbart så snart man kommer till den östra delen av det geografiska området i höjd med staden Tours meridian. Skillnaderna visar sig i såväl temperaturer som nederbörd, med nederbördsmängder på omkring 550 millimeter i väster och upp till 650 millimeter i öster, och större temperaturskillnader i öster efterhand som havets inverkan avtar med avståndet.

Resterna av en gammal vinpress som upptäcktes i Cheillé nära Azay-le-Rideau vittnar om att vindruvor har odlats i Touraine sedan vår tideräkningens andra århundrade. Under kyrkans inflytande fick vinodlingen ett rejält uppsving mellan 700-talet och 1100-talet.

Det kungliga hovets närvaro i Loiredalen under 1500-talet (slotten Chambord och Chenonceau) bidrog till en anmärkningsvärd utveckling av kvalitetsviner, liksom till vissa stora vinområdets goda anseende. Produktionen utvecklades ytterligare sedan man i ediktet *Edit des vingt lieues* förbjöd vinproduktion inom en radie av 88 kilometer från huvudstaden, och druvsorten gamay som härstammade från trakterna kring Lyon började planteras in.

De naturliga transportvägar som utgjordes av floderna Loire och Cher gynnade spontant handeln liksom utveckling och export av det geografiska områdets produkter. De bästa vinerna såldes främst till Holland och England, via tullgränsen i Ingrandes-sur-Loire, nära Nantes. Dessa kvalitetsviner fick tillnamnet "vins de la mer" (havsviner) tack vare att de tålde transporten så bra.

Under 1700-talet etablerades vinodlingar i längs Chers nedre dalgång kring städerna Bléré, Thésée, Montrichard och Chenonceaux. En inventering av områdets druvbestånd gjordes i samband med jordbruksundersökningen år XII (1804). I undersökningens tabell över de vanligaste druvsorterna längs Chers stränder framhålls cöt som den huvudsakliga druvan – "den vanligaste plantsorten på Chers stränder i söderläge, som ger vin av högsta kvalitet".

År 1845 nämner även greve Alexandre-Pierre Odart i sin *Ampélographie* druvsorten cot N som den mest odlade sorten längs Chers och Lots stränder. Jules Guyot, som alltid var mycket noggrann i sina beskrivningar, förklarade 1860 att "druvsorten breton (cabernet franc N) har sitt huvudsakliga centrum i Bourgueil, mellan Chinon och Saumur, där den ger utmärkta viner, men den försvinner när man kommer österut i regionen, där cöt, chardenet, pinot noir, beurot och meunier (...) dominerar i Loir-et-Cher".

Efter vinluskrisen byggdes vinodlingarna i Touraine upp igen med ett druvbestånd som framför allt bestod av nya ympade druvsorter som gamay N och sauvignon B. Det geografiska området växte fram efterhand och kom att omfatta vinodlingsområden med en god kvalitetspotential. Den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Coteaux de Touraine" godkändes 1939, strax före andra världskrigets utbrott.

Namnet "Touraine" antogs slutgiltigt 1953.

Vinodlingarna omfattade då en yta på 8 000 hektar och producenterna, som var uppdelade på fem vinkooperativ, utvecklade produktionen av vin från druvsorterna sauvignon B och gamay N, vilka snart fick ett gediget anseende inom restaurangnäringen under de allmänna beteckningarna "sauvignon de Touraine" och "gamay de Touraine".

Producenterna i Cherdalen var medvetna om den potential som fanns i deras område och deras druvor, och från och med 1985 började de plantera cot N och sauvignon B på jordlotterna på de nedre sluttningarna. I vinodlingsområdet Sologne reserverades druvsorten sauvignon B för jordbrukslotter med sandjord.

Strävan efter autenticitet ledde fram till erkännandet av de kompletterande geografiska beteckningarna "Chenonceaux" för vita och röda viner från Chers sluttningar och "Oisly" för de vita vinerna från vinodlingsområdet Sologne.

År 2009 omfattade vinodlingarna en yta på 4 500 hektar som brukades av omkring 800 producenter. Omkring 260 000 hektoliter vin produceras, varav mer än 60 % är vita viner. Viner som kan omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Touraine" är viner med väl avrundad smak och en frisk och välbalanserad final.

De vita vinerna är ofta blekt gyllengula, med en doftpalett som kan gå från fruktiga toner av citrus och exotisk frukt till blommiga toner av vita blommor. Eftersmaken är frisk.

Rosévinerna inleder med finstämda dofter som kan föra tankarna till svarta vinbär, exotisk frukt eller citrus.

De röda viner som framställs av druvsorten gamay N (viner som får märkas med beteckningen "gamay" eller uttrycket "primeur") flaggar ofta med en körsbärsröd färg och bjuder vanligen på varma aromer av röda bär och silkesmjuka tanniner. Det är balanserade viner som förenar lätthet och finess. De viner som framställs med druvblandningar eller enbart med druvan cabernet franc N är eleganta och kraftfulla med en tydlig tanninstruktur och ett aromatiskt uttryck med röda och mörka bär. Vinerna är mörkt rubinfärgade till djupt granatröda.

De mousserande vita vinerna och rosévinerna är uppbyggda kring en struktur där syrligheten dominerar och ger vinet friskhet och finess. Syrligheten åtföljs av fruktiga toner och ett inslag av brioche kan förstärkas med tiden. Det omfattande nät av vattendrag som bildas av floderna Loire, Vienne, Cher och Indre har med tidens gång mejslat fram den böljande högplatån ur de mjuka bergarterna från tertiärtiden och mesozoikum. Under kyrkans inflytande planterade man på medeltiden vinstockar längs de frammejslade dalgångarna och på platåns kanter.

Närheten till vattenvägarna var redan under renässansen en viktig framgångsfaktor som gynnade exporten av vinerna från "Touraine". Det var alltså inrättandet av en permanent tullstation vid Ingrandes-sur-Loire, varifrån vinerna exporterades till Holland, och genomförandet av 1577 års *Edit des vingt lieues*, som förbjöd vinproduktion nära huvudstaden, som formade Loiredalens vinodlingar och kom att gynna en kvalitetsproduktion. Områdets klimatförhållanden ledde till att det utvecklades ett druvbestånd grundat på chenin B och cabernet franc N i det geografiska områdets västra delar, medan druvsorterna sauvignon B, cot N och gamay N favoriserades i den östra delen. Den naturliga klimatgränsen sammanfaller med staden Tours meridian. Dessa druvsorter har passat väl in i de varierande vinodlingsförutsättningar som producenterna har.

Av tradition utgörs det avgränsade området för skörd av druvor endast av lotter som har väldränerad mark som utvecklats främst på geologiska lager från perioderna turon och senon. Flintleran som är rik på kiselsten täcker det mesta av de mellanliggande dalarna. Kiselstenarna förekommer rikligt på jordytan och spelar en viktig roll under mognadsperioden då de ökar värmestrålningen från jorden. Dessa förhållanden bidrar i hög grad till kvaliteten hos de vita och röda vinerna. Druvsorten sauvignon B trivs särskilt väl på jordbrukslotter med jordmånerna "perruches" och "aubuis". Här finns de förutsättningar druvan behöver för att mogna jämnt genom årens lopp. De viner som framställs av druvor från dessa jordmånar och med detta klimat är friska och särpräglade. De stod år 2009 för två tredjedelar av hela produktionen inom den kontrollerade ursprungs-beteckningen. Druvsorten gamay N, en blå druva som planterades in under återuppbyggnaden efter vinluskrisen, odlas främst på jordbrukslotter med flintlerjord och vinerna som framställs av den är fruktiga och pigga. Druvsorten cot N utgör ryggraden i de röda vinerna från öster om Toursmeridianen, medan druvsorten cabernet franc N dominerar väster om denna gräns. De ger vinerna en tydlig tanninstruktur.

Inom ramen för den skyddade ursprungs-beteckningen "Touraine" finns det fem kompletterande geografiska beteckningar.

Amboise

En platå av mjuk krita skapar en ganska markerad relief med en höjd över havet på mellan 80 och 100 meter. De varierande geologiska och pedologiska förutsättningarna har gett producenterna möjlighet att hitta bästa möjliga villkor för att låta varje druvsort komma till uttryck. Rosévinerna är fruktiga och friska, de röda vinerna har en tydlig tanninstruktur och ett ganska intensivt aromatiskt uttryck, ofta med toner av röda frukter och bär, och de vita vinerna är oftast torra, men kan ibland innehålla jäsbart socker och kvalificeras då som halvtorra, halvsöta eller söta. Lagringen av de röda vinerna mjukar upp deras tanninstruktur. Hos de vita vinerna förstärker den längre lagringstiden det sammansatta aromatiska uttrycket.

Azay-le-Rideau

Vinodlingarna gynnas tack vare sin placering mellan Loires och Indres dalgångar av ett tempererat klimat. Druvsorterna grolleau N och chenin B växer på kullarna och höglätterna med sandgrusjordar och ger eleganta och friska vita viner och fruktiga roséviner. Traditionenligt ska rosévinerna framställas med direkt pressning före jäsning för att uppnå denna fruktighet. De vita vinerna, som ibland kan innehålla jäsbart socker, är eleganta och mineraliska.

Chenonceaux

Det geografiska området breder ut sig på sluttningarna på båda sidor om floden Cher. Dessa druvor växer i jord som kännetecknas av en riklig förekomst av kiselsten. Det vita vinet har ett aromatiskt uttryck som oftast är intensivt, med blommiga aromer (hagtorn, akacia m.fl.) och fruktigare toner (citrus, nötter m.fl.). Lagringen, som ska vara minst till den 30 april året efter skörden, ger vinerna rundhet och finess. De röda vinerna har en tydlig tanninstruktur. Deras aromatiska uttryck är ganska intensivt, huvudsakligen med toner av mörka bär och frukter. Lagringen, som ska vara minst till den 31 augusti året efter skörd, gör att man kan erhålla ett vin med sammansatta aromer och avrundade silkesmjuka tanniner.

Mesland

Det geografiska området, som ligger i den nordöstra delen av det geografiska området för den kontrollerade ursprungsbezeichnung "Touraine", motsvarar kanten på en platå med utsikt över floden Loire. Det gemensamma för jordarna här är förekomsten av flinta och sand från miocen. De stora temperaturskillnaderna under dygnet och det geografiska läget gynnar tidiga druvsorter. De röda vinerna och rosévinerna, som huvudsakligen framställs av druvsorten gamay N, har en koncentrerad arom av röda bär. De vita vinerna kan ibland innehålla jäsbart socker och har ett sammansatt aromatiskt uttryck med blommiga aromer (hagtorn, lindblom, verbena m.fl.) och fruktigare toner (citrus, päron m.fl.). I finalen förnims ofta en känsla av friskhet.

Oisly

Vinodlingarna ligger i hjärtat av vinodlingsområdet Sologne och här produceras torra vita viner av uteslutande sauvignon B som ger uttryck för hela sin potential på de kontinentala sand- och grusjordarna och de formationer som är typiska för Sologne och består av sand, lera och snäckmargel (faluns). Klimatet i det geografiska området ger en torrperiod som är den mest markerade i Touraine-regionen. Den naturliga miljön ger friska viner som präglas av finstämda och delikata aromer som för tankarna till citrus och vita blommor. Lagringen, som ska vara minst till den 30 april året efter skörden, gör att de får mer sammansatta aromer.

"Touraine", en historisk trakt vars vinodlingar och dalgångar har lovordats av kungar, är ännu en av pärlorna bland de nordliga vinodlingarna. Det levande kulturlandskapet, som bevarats genom det månghundraåriga odlandet av vin, är en av de faktorer som gjort Loiredalen till ett av Unescos världsarv.

Mousserande vin

Produktionen av mousserande vin är också en del av det sammanhang som beskrivs ovan. När producenterna i Touraine lade märke till att flaskorna som förvarades i vinkällarna ibland jäste en andra gång och blev naturligt mousserande, ville de försöka bemästra och dra nytta av detta fenomen. På så sätt skapades de "pärlande" viner som under 1800-talet började erbjudas konsumenterna. Förekomsten av grottor som grävts ut ur tuffen har varit en gynnsam faktor för utvecklingen av framställningen av dessa viner, som kräver stora tempererade utrymmen för lagring och hantering.

Tack vare över hundra års erfarenheter har de producenter som framställer mousserande viner en yrkeskunskap som gör att de fullständigt behärskar konsten att komponera sina blandningar. De vita vinernas ursprungsoriginalitet utgörs av att de består till 60 % av någon av druvsorterna chenin B eller orbois B. Den långa lagringen liggande "sur lattes" bidrar till utvecklingen av toner av brioche och ett väl sammansatt vin.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning och beredning av stilla viner samt framställning, lagring och buteljering av mousserande viner, omfattar följande kommuners område (förteckningen är upprättad på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex):

- Departementet Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil och Villentrois.
- Departementet Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles och Crissay-sur-Manse.
- Departementet Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (endast den del som hör till de delegerade kommunerna Feings, Fougères-sur-Bièvre och Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin och Selles-sur-Cher.
- Departementet Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes och Montsoreau.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

- Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen ska följas av beteckningen "gamay" i enlighet med de regler som anges i produktspecifikationen.
- Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får, i enlighet med de regler som anges i produktspecifikationen, kompletteras med någon av följande kompletterande geografiska beteckningar: "Amboise", "Azay-le-Rideau", "Chenonceaux", "Mesland" eller "Oisly".
- Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med något av uttrycken "primeur" eller "nouveau" i enlighet med de regler som anges i produktspecifikationen.
- Alla valfria uppgifter, vilkas användning enligt unionens regelverk får regleras av medlemsstaterna, ska anges på etiketterna med bokstäver som varken på höjden eller på bredden får vara mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.
- De bokstäver som används för den geografiska beteckningen "Val de Loire" får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Kompletterande geografiska beteckningar

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

- De kompletterande geografiska beteckningarna "Amboise", "Azay-le-Rideau" eller "Mesland" ska anges efter namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen med bokstäver som varken är högre eller bredare än de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.
- De kompletterande geografiska beteckningarna "Chenonceaux" eller "Oisly" ska anges under namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen med bokstäver som varken är högre eller bredare än de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

- De vita viner som får märkas med någon av de kompletterande geografiska beteckningarna "Amboise", "Mesland" eller "Azay-le-Rideau" ska presenteras med uppgiften "demi-sec" på etiketten, i enlighet med de analytiska standarder som fastställs för denna uppgift i produktspecifikationen, och med någon av uppgifterna "moelleux" eller "doux", beroende på halten jäsbart socker (glukos och fruktos) i vinet, i enlighet med de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

- Roséviner som får märkas med den kompletterande geografiska beteckningen "Mesland" ska presenteras med uppgiften "demi-sec" på etiketten, i enlighet med de analytiska standarder som fastställs för denna uppgift i produktspecifikationen, och med någon av uppgifterna "moelleux" eller "doux", beroende på halten jäsbart socker (glukos och fruktos) i vinet, i enlighet med de regler som fastställs i unionslagstiftningen.
- På viner som märks med något av uttrycken "primeur" eller "nouveau" anges även årgången.
- Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt att
 - det rör sig om en registrerad plats, och
 - att denna plats nämns i skördedeklarationen.
- Beteckningen "gamay" ska anges omedelbart under namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen med bokstäver som inte får vara mindre eller smalare än två tredjedelar av de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn, men inte heller större än dessa.

Länk till produktspecifikationen

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

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2021/C 288/05)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Vänerlöjrom”

EU-nr: PDO-SE-02412 – 6 mars 2018

(X) SUB () SGB

1. Namn

”Vänerlöjrom”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

1.7. Färsk fisk, färsk blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Vänerlöjrom” är en naturlig produkt som enbart består av rom från siklöja (*Coregonus albula*) och salt (NaCl). ”Vänerlöjrom” säljs i färsk, fryst eller tinad form. Löjrommens egenskaper är desamma oberoende av försäljningsform.

”Vänerlöjrom” har följande egenskaper:

Utseende: Naturlig lyster, gnistrar som kiselsten. Hela romkorn ska urskiljas.

Konsistens: ”Vänerlöjrom” karaktäriseras av hela romkorn, korn som vid provsmakning poppar tydligt när de trycks mot gommen.

Storlek: Romkornens storlek varierar mellan 0,8 mm–2,0 mm beroende på under vilken del av fiskeperioden siklöjan fångas och var i Väneren den fångas.

Färg: Klar och frisk färg som under fiskesäsongen varierar från ljust orange till en något mörkare nyans (S1060-Y30R till SI 080-Y40R enligt *Natural Colour System* NCR).

Salthalt: 4,0–4,5 % NaCl

Vattenhalt: Får inte vara högre än att ”Vänerlöjrom” ligger kvar i en sked som vänds upp och ner. Rommen ska också behålla formen vid uppläggning.

Smak: Mild, ren fisksmak av laxkött och umami med balanserad sälta. Smaken intensifieras när de små romkornen kläms sönder i munnen.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Siklöjans föda består uteslutande av plankton (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) och *Diaptomus* (sp) som naturligt förekommer i Vänerens färskvatten.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Råvaror:

Råvaran till "Vänerlöjrom" utgörs av rom från siklöja (*Coregonus albula*) fångad i Vänern.

Övriga råvaror: Jodfritt salt (NaCl)

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

"Vänerlöjrom" produceras av rom från siklöja (*Coregonus albula*) fångad i Vänern. Samtliga steg i produktionsprocessen från fisket till beredningen av "Vänerlöjrom" (klämning, vispning, grovsköljning, silning, finrensning, torkning och saltning) måste ske i det avgränsade geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Förutom vad som följer av de allmänna märkningsreglerna ska samtliga producenter av "Vänerlöjrom" märka produkten med nedanstående logotyp.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Vänerlöjrom" består av sjön Vänern och de omgivande socknarna:

Väse och Östra Fågelvik i Väse härad,

Ölme och Varnum i Ölme härad,

Visnum och Visnums Kil i Visnums härad,

Karlstad lands- och stadsförsamlingar samt Hammarö i Karlstads härad.

Segerstad, Grums och Ed i Grums härad.

Millesvik, Eskilsäter, Ölsrud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny och Tveta i Näs härad.

(Samtliga belägna i Värmlands län)

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad och Mariestad stad i Vadsbro härad,

Källby, Skeby, Husaby och Sävare i Kinnefjärdings härad,

Medelplana, Västerplana, Österplana och Forshem i Kinne härad,

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad och Lidköpings stad i Kållands härad,

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby och Frie i Åse härad,

Västra Tunhem, Vassända-Naglum och Vänersborg stad i Väne härad,

Bolstad, Grinstad, Gestad och Frändefors i Sundals härad,

Skållerud, Holm och Järn i Nordals härad,

Åmåls lands- och stadsförsamlingar, Tössö med Tydie och Danisco i Tössbo härad.

(Samtliga belägna i Västra Götalands län)

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Vänern är Sveriges största och Europas tredje största sjö. Sjön är belägen i den sydvästra delen av Sverige. Arealen är ca 5 650 km². Medeldjupet är 27 meter och det största djupet 106 meter. Storleken gör att Vänern kan liknas vid ett innanhav med en omfattande skärgård bestående av drygt 12 000 öar. Trots den omfattande skärgården är sjön huvudsakligen pelagisk.

På mitten av Vänern sträcker sig Lurö skärgård i norr mot Kållands skärgård i söder. Därigenom delas sjön i princip i två större bassänger, den så kallade Dalbosjön i sydväst och Värmlandssjön i nordost. Dalbosjön är grundare och har mindre vattenvolym än Värmlandssjön. Det medför att de båda delarna uppvisar något skilda årstemperaturcykler.

Vänern bildades för ca 10 000 år sedan då sjön, genom den landhöjning som ägt rum efter senaste istiden, successivt separerades från den vattenmassa som kom att bilda Östersjön. I dag ligger medelvattenståndet i Vänern 44,3 meter över havsytan. Till följd av isoleringen från Östersjön hyser Vänern några glacialrelikta kräftdjur.

Vänern har ett omfattande tillrinningsområde som sträcker sig in i Norge. Klarälven med sitt avvattningsområde på 11 847,6 km² och medelvattenflöde på 162,5 m³/s (högvattenflödet är 690 m³/s) utgör det dominerande tillflödet.

Årsmedelnederbörden är ca 600 mm vid Vänern och ca 1 000 mm i gränsområdet mot Norge i väst och nordväst. Under vintern faller nederbörden huvudsakligen som snö. Snötäcket kan bli betydande (60–65 cm) framförallt i de nordvästra delarna av tillrinningsområdet. Snötäcket ligger vanligen kvar in i april och bidrar till betydande vårflöden i många av de älvar som mynnar i Vänern.

Den svenska delen av tillrinningsområdet omfattar ca 10 procent av landets yta och utgörs i huvudsak av skogbevuxen mark vilket medför att sjön tillförs en del organiskt material (totalt organiskt material i Vänern (TOC) är ca 5–6 mg/l). Ytvattentemperaturen på vattnet är ca –5–0 °C under perioden december till februari och ca 10–16 °C under perioden maj till september. I samband med bildandet av Vänern separerades vänersiklöjan från sina släktingar i Östersjön vilket medfört att den i dag är genetiskt skild från sina släktingar och att den är anpassad till de naturförhållanden som råder i Vänern.

Vänersiklöjan är en pelagisk fisk som uppträder i stora stim som rör sig mellan Dalbosjön och Värmlandssjön beroende på bland annat vattentemperatur och undervattensströmmar. Den uppehåller sig företrädesvis i det kallare vattnet under språngskiktet.

Vänersiklöjan är vanligt förekommande och utgör ca 30 procent av biomassan i öppet vatten. Siklöjan blir könsmogen vid ca ett års ålder. Dess reproduktion påverkas av klimatet. Riklig vinternederbörd, med kraftiga vårflöden och gott tillflöde av organiskt material, bidrar till ökade mängder plankton som utgör vänersiklöjans huvudsakliga föda.

Beskrivning av de mänskliga faktorerna

”Vänerlöjrom” produceras av rom från siklöja (*Coregonus albula*) fångad i Vänern.

Egenskaperna hos ”Vänerlöjrom” är ett resultat av kunnande och hantverksskicklighet hos de personer som är inblandade i fisket av den lekmogna romstinna vänersiklöjan samt i den fortsatta beredningsprocessen.

Kvaliteten hos ”Vänerlöjrom” beror ytterst på det stadie i lekperioden som vänersiklöjan befinner sig i när den fångas. Vänersiklöjan leker under perioden oktober till december. Den exakta lekperioden påverkas av vattentemperaturen vilket betyder att tidpunkten för leken varierar mellan de olika delarna av Vänern. Under lekperioden föredrar vänersiklöjan de platser där bottenvattnet på grund av strömmar och sjöbottens topografi tvingas upp mot ytan. I samband med leken rör sig stimmen huvudsakligen på ett djup av 10–20 meter. Trots moderna hjälpmedel är fiskarnas kunskap om vänersiklöjans beteende i förhållande till strömmar, bottenpografi, väder och vindriktning avgörande för att den romstinna fisken ska kunna fångas i rätt stadie av lekperioden så att råvaran, löjrommen, håller högsta tänkbara kvalitet.

Vänersiklöjan fångas enbart med garnfiske där maskstorleken inte får understiga 16,5 mm. Varje fiskare får maximalt använda 1 400 meter nät per fisketillfälle. Löjfisket är reglerat och pågår under siklöjans lekperiod under senhösten. Fiskeperioden fastställs av Havs- och vattenmyndigheten (HaV).

Råvarans kvalitet måste därefter förvaltas under den fortsatta beredningsprocessen för att "Vänerlöjrom" ska få sina karaktäristiska egenskaper. Beredningen sker manuellt och arbetet måste ske snabbt. Beredningen av "Vänerlöjrom" påbörjas omgående efter det att fångsten landats. Då bevarandet av löjrommens kvalitet är beroende av en snabb beredningsprocess sker beredningen i direkt anslutning till sjön (maximalt 5 km från vattenlinjen vid ett normalt vattenstånd).

Vid beredningen av "Vänerlöjrom" kläms löjrommen för hand ur fisken varefter rommen rensas från blod, hinnor och trasiga romkorn genom vispning. Hos en lekmogen löjhona kan rommen utgöra 5–10 % av kroppsvikten (ca 30 gram). Rommen pressas ut ur fisken av personal med skicklig hand och lång erfarenhet. Under processen kontrolleras råmaterialens renhet och kvalitet genom visuell kontroll.

Efter vispning sköljs rommen omedelbart i rent kallt vatten 3–5 gånger. Eventuella kvarvarande orenheter avlägsnas och rommen samlas upp i sildukar vilka hängs upp så att vattnet kan rinna av. För att rommen inte ska tappa färg eller svälla så att romkornen går sönder måste tiden mellan första sköljningen och silningen vara så kort som möjligt (ca 10 minuter).

Efter silningen torkas löjrommen i kylrum vid 3–6 °C i ca två dygn. Under torkningsprocessen reduceras vikten med ca 8–10 %. När rommen torkat saltas den med jodfritt salt (NaCl).

Den färdiga löjrommens egenskaper undersöks regelbundet genom provtagning och blindtester under fiskesäsongen. Undersökningarna utförs av oberoende bedömare. Endast rom som uppfyller de specificerade kraven paketeras och marknadsförs som "Vänerlöjrom".

"Vänerlöjrom" har en stark lokal förankring. Varje år lockar olika events kopplade till Vänern och löjromsfisket, bland annat Löjrommens dag, stora skaror besökare.

Produktens särskilda egenskaper

"Vänerlöjrom" framställs av rom från vänersiklöja, en sötvattensfisk som varit genetiskt separerad från sina artfränder i Bottenviken i ca 8 000–9 000 år.

"Vänerlöjrom" är en naturlig produkt utan andra tillsatser än koksalt (NaCl). Därigenom skiljer den sig från majoriteten av de fiskromsprodukter som finns på marknaden

"Vänerlöjrom" får sina särskilda egenskaper av de mineraler och födoämnen som finns i Vänerns färskvatten. Romkornen är något mindre än hos löjrom från Bottenviken. Rommen har en ljusare färg med tydlig dragning åt orange.

"Vänerlöjrom" har en balanserad salta som låter rommens lena, runda smak framträda.

Den mindre storleken på romkornen gör att "Vänerlöjrom" uppfattas som mindre "grusig" vilket i kombination med den balanserade saltan och en naturligt elegant smak bidrar till en behaglig ätupplevelse.

"Vänerlöjrom" är en välhängd produkt (torkad) som avger mindre vattenmängder än liknande produkter på marknaden.

Orsakssamband

Vänern utgör en mycket speciell miljö. Sjön separerades från Östersjön för ca 10 000 år sedan. Sjöns ekosystem har därefter utvecklats utan kontakt med österhavet vilket bland annat innebär att Vänerns bestånd av siklöja i dag är genetiskt skild från den sikpopulation som lever i Östersjön. Vänern har också en population av glacialrelikta djurplankton.

Vänern får sitt vatten från en rad större och mindre vattendrag som huvudsakligen rinner genom skogbeväxtade moränmarker och genom mer humusrika mossar och sjöar. Sjön är relativt näringsfattig vilket gör att tillförsel av näringsrikt vatten i samband med riklig nederbörd stimulerar tillväxten av plankton som i sin tur utgör föda för Vänerns unika population av siklöja, den så kallade vänersiklöjan.

Vattenkvalitén i Vänern och det faktum att födan uteslutande består av sötvattenlevande organismer bidrar till att vänersiklöjan producerar en rom med speciell karaktär. Romkornen är något mindre än hos löjrom från Bottenviken och har dessutom en tydligt orange färg.

Vid produktion av "Vänerlöjrom" ska vänersiklöjan fångas i rätt fas av lekperioden för att råvaran ska hålla högsta kvalitet. På grund av Vänerns storlek påverkas förhållandena på sjön lätt av väder och vind. Under siklöjans lekperiod på hösten kan förhållandena bli mycket svåra, något fiskarna måste ta hänsyn till. Vänersiklöjans beteende i samband med leken påverkas av vattentemperatur, vattenströmmar och sjöbottens topografi. För att fånga de romstinna honorna i rätt fas av romningsperioden måste fiskaren vara bekant med vänersiklöjans beteende och med hjälp av erfarenhet förutsäga var vänersiklöjan kommer att leka under rådande väderförhållanden.

När den romstinna vänersiklöjan har fiskats måste rommens kvalitet tillvaratas under beredningen för att "Vänerlöjrom" ska få sin speciella karaktär. Beredningen sker manuellt och utförs av personer som har lång erfarenhet av och blick för det hantverk som krävs för produktion av kvalitativ löjrom och som bemästrar den speciella teknik som krävs för att för hand klämma löjrommen ur siklöjan.

De speciella egenskaper som kännetecknar "Vänerlöjrom" beror helt på de naturgivna förutsättningarna inom det geografiska området och på människornas förmåga att tillvarata och förvalta den råvara som är resultatet av de naturgivna förutsättningarna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vaerlrojrom_2020_05_11-002.pdf

**Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom
vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013**

(2021/C 288/06)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

"ARDÈCHE"

PGI-FR-A1198-AM03

Datum för ansökan: 23 september 2016

1. Regler som gäller för ändringen

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – Annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen

2.1. Godkända druvsorter

Förteckningen över godkända druvsorter har kompletterats med följande sorter:

- Couston N. Denna druvsort infördes i den officiella förteckningen över godkända druvsorter år 2010 och har intressanta kvaliteter som bland annat lämpar sig för rosévin. Det är en produktiv druvsort som är anpassad till de magra jordarna i produktionsområdet för viner med den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche", där den har sitt ursprung. Den är dessutom motståndskraftig mot gråröta.
- Floréal B, muscaris B, solaris B, soreli B, souvignier gris B, voltis B, artaban N, monarch N, prior N, vidoc N.

Dessa sorter anses vara motståndskraftiga mot svampsjukdomar. De gör det möjligt att minska användningen av bekämpningsmedel och samtidigt följa reglerna för de sorter som används för framställning av den skyddade geografiska beteckningen. De påverkar inte egenskaperna hos vinerna med den skyddade geografiska beteckningen.

2.2. Märkning

Den begränsade förteckning över druvsorter vars namn fick kompletteras med namnet "Ardèche" på produktmärkningen har ändrats. Den ansökande gruppen vill kunna lyfta fram alla druvsorter i det geografiska produktionsområdet.

Följande fras har därför tagits bort: "Endast de sorter som anges i följande förteckning får kompletteras med den skyddade geografiska beteckningen 'Ardèche', med eller utan tillägget 'Coteaux de l'Ardèche'":

- för röda viner eller roséviner: 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,
- för vita viner: chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B."

2.3. Avkastning

Högsta avkastning för framställning av roséviner höjs, från 90 hl/ha till 110 hl/ha.

Denna lilla höjning påverkar inte den typiska karaktären hos de viner som produceras under namnet "Ardèche".

(¹) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.4. Kategorier av vinprodukter

Bestämmelserna om produktion av mousserande kvalitetsviner har tagits bort till följd av Högsta förvaltningsdomstolens beslut av den 2 mars 2015 om upphävande av förordningen av den 28 oktober 2011 om den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche", då den motsvarar bestämmelserna i produktspecifikationen för mousserande kvalitetsroséviner eller mousserande vita kvalitetsviner.

2.5. Nationella krav och gemenskapskrav – viktiga punkter som ska kontrolleras

Bestämmelserna om kontrollen av produkterna förtydligas: Den organoleptiska kontrollen av produkterna utförs om en avvikelse upptäcks under den interna kontrollen (organoleptisk undersökning av otappat vin och buteljerat vin).

2.6. Samband med det geografiska området

Redogörelsen för sambandet med det geografiska ursprunget har kompletterats för att förtydliga orsakssambandet mellan området och den skyddade geografiska beteckningen.

En inledande fras har lagts till i början av beskrivningen av orsakssambandet för att förtydliga att "orsakssambandet mellan det geografiska området och viner med den skyddade geografiska beteckningen 'Ardèche' grundas på den ryktbarhet som Ardèchevinerna har skaffat sig tack vare sin höga kvalitet". Orsakssambandet har även kompletterats med följande fras: "Det finns ett hundratal natur- och kulturbesöksmål där turister kan ta del av den rika vinhistorien och vinkulturen i Ardèche. Ardèche attraktivitet som turistdestination bygger på dess natur och de utomhusaktiviteter som denna gör det möjligt att utöva. Tack vare Ardèche ryktbarhet som vindistrikt har den franska statens turistbyrå (Atout France) valt att kalla området för 'Vingårdar och upptäckter', och erkänner därigenom områdets betydande vinturism."

Beskrivningen av orsakssambandet har dessutom kompletterats för att närmare beskriva vinernas typiska egenskaper: "Både de röda och vita vinerna och rosévinerna kännetecknas av fruktiga toner, vars intensitet och dominans varierar beroende på druvsort och vilken teknik som används."

Även den naturliga miljöns särskilda egenskaper förtydligas:

- "De mycket gamla sandstensjordarna i Cevennerna, som bildats genom erodering av stenar under den geologiska perioden trias, är sura, mycket porösa och fattiga på organiskt material. Dessa särskilda egenskaper ger de röda vinerna en mycket framträdande fruktighet."
- Området Bas-Vivarais "består av tunna kalkjordar med låg avkastning där kvalitetsviner på druvsorten grenache framställs. Den rikliga förekomsten av stenar gör att solvärmen fångas upp och värmer vinstockarna under våren. Den värme som lagras under dagen återförs dessutom under natten" och: "De röda vinerna från detta område präglas inte bara av sin fruktighet utan de har även mer markerade kryddiga toner och en tydligare struktur."
- Coiron på gränsen till området Bas-Vivarais är en "verklig sockel av basalt och utgör en del av Centralmassivet i Medelhavsregionen. Basalt är mycket rikt på spårelement och kisel, som ger fruktiga och friska röda viner och eleganta vita viner."
- I södra Rhône-dalen "är odlingarna belägna på stenslutningar med god solexponering. Detta möjliggör framställning av fruktiga, kraftiga och komplexa röda viner medan de ockrafärgade mjuka lössjordarna ger friska och fruktiga vita viner och roséviner och fruktiga och mjuka röda viner."

2.7. Organoleptisk beskrivning av vinerna

Den organoleptiska beskrivningen av produkterna har förfinats för att förtydliga vinernas färg och organoleptiska egenskaper.

För de röda vinerna förtydligas således att "genom extraktionen får man fram mjuka strukturer med mogna och mjuka tanniner, men det finns även strävare viner. De röda vinerna uppvisar ett brett spektrum av aromer som går från röda bär till kryddiga toner. Färgen är intensiv och går från hallonröd till granatröd."

De vita vinernas färg "går från blekgul med gröna reflexer till gyllene. De utvecklar intensiva aromer av färskt vitt fruktkött, med inslag av citrus- eller blomtoner."

Rosévinerna utvecklar å sin sida "intensiva aromer av färska och utsökta röda bär, blommor och citrus. De uppvisar ett brett spektrum av färger som går från svagt laxrosa åt det gråa hållet till djupare rosa färger."

2.8. Geografiskt område och omedelbart närområde

Sammansättningen av det geografiska området och det omedelbara närområdet återges som en förteckning över kommuner enligt 2019 års geografiska kodex, som motsvarar den nationella indelningen. Ändringen till en kommunförteckning är en formändring som inte innebär någon förändring av det geografiska området eller det omedelbara närområdet.

2.9. Kontrollorganets kontaktuppgifter

Kontaktuppgifterna till kontrollmyndigheten och kontrollorganet CERTIPAQ har uppdaterats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Ardèche

2. Typ av geografisk beteckning

SGB – Skyddad geografisk beteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

SGB Ardèche

Den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche" är förbehållen stilla röda viner, roséviner och vita viner.

Både de röda och vita vinerna och rosévinerna kännetecknas av fruktiga toner, även om deras intensitet och karaktär varierar beroende på druvsort och vilken teknik som används.

För de röda vinerna får man genom extraktionen fram mjuka strukturer med mogna och mjuka tanniner, men det finns även strävare viner. De röda vinerna uppvisar ett brett spektrum av aromer som går från röda bär till kryddiga toner. Färgen går från hallonröd till granatröd.

För rosévinerna ger vinifieringen en jämn kvalitet som bevarar vinernas friskhet och fruktighet. Rosévinerna utvecklar intensiva aromer av färska och utsökta röda bär, blommor och citrus. De uppvisar ett brett spektrum av färger som går från svagt laxrosa åt det gråa hållet till djupare rosa färger.

För de vita vinerna ger vinifieringen en jämn kvalitet som bevarar vinernas friskhet och fruktighet. Deras färg går från blekgul med gröna reflexer till gyllene. De utvecklar intensiva aromer av färskt vitt fruktkött, med inslag av citrus- eller blomtoner.

Vinerna uppfyller de analytiska kriterierna i EU:s regelverk.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	

5. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Vinerna måste uppfylla alla oenologiska krav i EU:s regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

b. Högsta avkastning

Vita och röda viner med den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche"

90 hektoliter/hektar

Roséviner med den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche"

110 hektoliter/hektar

6. Avgränsat geografiskt område

För att de stilla vinerna ska få omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche" ska druvorna skördas, vinifieras och vinet framställas i följande kommuner i nedanstående departement på grundval av den officiella geografiska kodexen från april 2019:

— Departementet Ardèche: samtliga kommuner.

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

7. Huvudsakliga druvsorter

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 chadenay 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 – vielluciu
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 gousquet B
Précoce de malingre B
Raffiat de moncade B
Ravat blanc B
Rayon d'or B
Riesling B
Riminèse B
Rivairenc N – aspiran noir
Rivairenc blanc B – aspiran blanc
Rivairenc gris G – aspiran gris
Romorantin B – danery
Rosé du var Rs
Roublot B
Roussanne B
Rubilande Rs
Sacy B
Saint côme B
Saint-macaire N
Saint-pierre doré B
Sauvignon B – sauvignon blanc
Sauvignon gris G – fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N

Sémillon 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
Velteliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B – rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Voltis B

8. Beskrivning av samband

Det geografiska områdets och produktens särskilda egenskaper

Ardèche är ett departement i sydöstra Frankrike och motsvarar den historiska regionen Vivarais. Landskapet präglas av stora kontraster med allt från djupa raviner där floderna Rhône och Ardèche flyter samman (40 m över havet) i den sydöstra delen av departementet, till bergstoppen Mont Mézenc på 1 754 m (i mellanvästra delen). Längs en sträcka på 140 km avgränsas området av Rhônedalen i öster och av Centralmassivets högplatåer i väster.

Genom historien har detta vindistrikt producerat berömda viner som sedan länge har haft ett gott rykte. Tillsammans med turismen har vinodlingen i Ardèche stor betydelse för områdets ekonomiska utveckling. Vin är den viktigaste jordbruksprodukten i departementet och vindistriktet, som till övervägande delen är koncentrerat till den södra halvan av Ardèche, är det tredje största i regionen Rhône-Alpes. Noterbart är att man (under 1990-talet) i den del av Cevennerna som ligger i Ardèche återupptäckte en lokal druvsort, chatus N, som hade utplånats av vinlusen 1880. Man har åter börjat odla denna druva i denna del av Cevennerna, vilket är positivt eftersom denna druvsort gör det möjligt att framställa kraftiga viner med mycket tanniner och stor karaktär.

Både de röda och vita vinerna och rosévinerna kännetecknas av fruktiga toner, vars intensitet och dominans varierar beroende på druvsort och vilken teknik som används.

Cevennerna: Vinstockarna är mycket väl anpassade till området. Druvsorten gamay har planterats på de mer låglänta delarna av södra Cevennerna medan druvsorterna syrah, cinsault, grenache och chatus odlas på de solexponerade sluttningarna. I hela denna jordbruksregion är de flesta av vinodlingarna, som ligger 200–900 meter över havet, stenstödda terrassodlingar (s.k. *faïsses*) som omsorgsfullt underhålls av vinbönderna. Denna miljö ger druvorna goda förutsättningar för fenologisk mognad. De mycket gamla sandstensjordarna i Cevennerna, som bildats genom erodering av stenar under den geologiska perioden trias, är sura, mycket porösa och fattiga på organiskt material. Dessa särskilda egenskaper ger de röda vinerna en mycket framträdande fruktighet.

Bas Vivarais: Vinodlingarna är belägna på torra sluttningar och på högplatåer. Druvsorten grenache odlas framför allt på sluttningarna medan druvsorten syrah N föredrar lite bördigare jordmån. I detta område är växtligheten hårt drabbad av sommartorkan. Området består av tunna kalkjordar med låg avkastning där kvalitetsviner på druvsorten grenache framställs. Den rikliga förekomsten av stenar gör att solvärmens fångas upp och värmer vinstockarna under våren. Den värme som lagras under dagen återförs dessutom under natten. Här växer också rikliga mängder timjan, kyndel, spiklavendel och lavendel. De röda vinerna från detta område präglas inte bara av sin fruktighet, utan de har även mer markerade kryddiga toner och en tydligare struktur.

Coiron: Det odlas vin i detta område som gränsar till Bas Vivarais. På grund av höjden och temperatursvängningarna föredras tidiga druvsorter för att optimera framställningen av viner med stor personlighet, däribland roséviner. Området är en verklig "sockel" av basalt och utgör en del av Centralmassivet i Medelhavsregionen. Basalt är mycket rikt på spårelement och kisel, som ger fruktiga och friska röda viner och eleganta vita viner.

Rhône dalen: På jordlotterna på de nordliga terrasserna och sluttningarna odlas ädla druvsorter (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N ...) för framställning av viner med den skyddade geografiska beteckningen. I söder är odlingarna belägna på stensluttningar med god solexponering. Detta möjliggör framställning av fruktiga, kraftiga och komplexa röda viner medan de ockrafärgade mjuka lössjordarna ger friska och fruktiga vita viner och roséviner och fruktiga och mjuka röda viner.

Orsakssamband mellan det geografiska områdets särskilda egenskaper och produktens särskilda egenskaper

Orsakssambandet mellan det geografiska området och viner med den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche" grundas på den ryktbarhet som Ardèchevinerna har skaffat sig tack vare sin erkänt höga kvalitet.

I Ardèche spelar vinodlingen en viktig roll för landskapsbilden. Odlingarna anpassas till de miljömässiga utmaningarna (odling i "svåra" områden, utformning av terrasser eller s.k. *faïsses* ...) och bidrar därmed till att forma landskapet. Hela landskapsbilden påverkas eftersom vinodlingen fördelas på nästan 350 kommuner.

Den steniga terrängen, den vegetationstyp som kallas *garrigue* eller de terrasser med runda stenar där vinstockarna planteras präglas av ett mesoklimat som påverkas av både Medelhavet och kontinenten. Klimatet lämpar sig för framställning av fruktiga viner, något som kännetecknar viner med den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche".

De senaste decennierna har vinodlingen i Ardèche haft en stark utveckling, markerat av omställningen till andra druvsorter i slutet av 1970-talet.

Parallellt har moderniseringen av verktygen för vinframställning (1980) påverkat såväl privata vinmakare som den kooperativa sektorn.

Sektorns dynamik bygger på många olika aktörer: Tolv kooperativ (som tillsammans bildat sammanslutningen *Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche*), fyra oberoende kooperativ och 60 privata vinmakare för cirka 7 500 ha vinstockar.

Ardèchevinernas ryktbarhet började på lokal nivå, tack vare att departementet Ardèche och i synnerhet dess raviner är populära turistdestinationer. På grund av detta började vingårdarna med gårdsförsäljning sälja vinerna på lokala marknader och evenemang (marknaden i Ruoms, vinmässan i Serrières...). Det finns ett hundratal natur- och kulturbesöksmål där turister kan ta del av den rika vinhistorien och vinkulturen i Ardèche. Ardèche attraktivitet som turistdestination bygger på dess natur och de utomhusaktiviteter som denna gör det möjligt att utöva. Tack vare Ardèche ryktbarhet som vindistrikt har den franska statens turistbyrå (Atout France) valt att kalla området för "Vingårdar och upptäckter", och erkänner därigenom områdets betydande vinturism.

Tack vare dessa viners höga kvalitet är den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche" även känd på nationell och internationell nivå. Sedan 1970 deltar Ardècheviner i den allmänna jordbrukstävlingen i Paris, där man har vunnit fler pris. Vinerna nämns dessutom ofta i välrenommerade vinhandböcker som Hachettes vinguide (*Guide Hachette des Vins*). Vinerna utmärker sig även vid internationella tävlingar, som den internationella vintävlingen i Lyon.

Tack vare dessa viners ryktbarhet är Ardèche i dag det främsta av departementen i regionen Rhône-Alpes som producerar viner med skyddad geografisk beteckning. Försäljningsvolymen uppgår till 350 000 hl, varav 20 procent går på export, vilket gör att man hittar dessa viner i mer än 20 länder (särskilt i USA, Storbritannien...).

9. Väsentliga ytterligare villkor

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche" kan kompletteras med namnet på en eller flera druvsorter och orden "primeur" eller "nouveau".

Den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche" kan kompletteras med namnet på den mindre geografiska enheten "Coteaux de l'Ardèche".

Europeiska unionens logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på märkningen när uppgiften "indication géographique protégée" (skyddad geografisk beteckning) ersätts med det traditionella uttrycket "Vin de Pays".

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som definieras genom undantag för framställning och beredning av viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Ardèche" utgörs av följande kommuner enligt den geografiska kodexen från april 2019:

Departementet Drôme (26): 75 kommuner

— 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, Mercuriol-Veaunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéleger, 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 Tourrettes och Valence.

Departementet Isère (38): 21 kommuner

— 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 och Ville-sous-Anjou.

Departementet Gard (30): 44 kommuner

- 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 och La Vernarède.

Departementet Loire (42): 22 kommuner

- 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 och La Versanne.

Departementet Haute-Loire (43): 41 kommuner

- 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 och Vielprat.

Departementet Lozère (48): 15 kommuner

- 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 och Villefort.

Departementet Vaucluse (84): 7 kommuner

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

Länk till produktspecifikationen

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

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2021/C 288/07)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”BARDOLINO”

PDO-IT-A0436-AM03

Datum för meddelandet: 26 april 2021

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Beteckning och viner

BESKRIVNING:

- a) Delområdena ”Montebaldo”, ”La Rocca” och ”Sommacampagna” läggs till. Bestämmelserna för delområdena anges i bilaga 1 till produktspecifikationen.

MOTIVERING:

- a) Målet för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bardolino”, som registrerades 1968, är att komplettera produktionen av det traditionellt lätta, röda vardagsvinet som ska drickas direkt – och som framförallt efterfrågas på den lokala marknaden och i Centraleuropa – med viner från tre särskilda historiska delområden, som kan erbjuda större elegans och finesse och lagras längre, samtidigt som de har de typiska egenskaper som utmärker ursprungsbeteckningens viner. Ändringen syftar till att korrigera den befintliga produktspecifikationens utformning, där en tydlig åtskillnad saknas, och därmed ge en verklig bild av en typ av vin, som kan erbjuda en starkare regional identitet och längre hållbarhet. Detta syfte kan uppnås genom att framhålla de historiskt erkända särdrag som utmärker de tre delområdena i produktionsområdet. På så sätt kan vinet erövra nya målmarknader, där det finns ett intresse för röda viner med större elegans som kan lagras längre, och därmed kan även prisintervallet breddas.

Produktspecifikation: ändringen rör artikel 1 i produktspecifikationen samt bilaga 1.

Sammanfattande dokument: ändringen rör avsnitten ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Vinframställningsmetoder” och ”Samband med den geografiska miljön” där delområdena läggs till.

2. Kombination av druvsorter

BESKRIVNING:

- a) Den högsta tillåtna andelen av druvsorten corvina ändras från 80 % till 95 %. Den lägsta tillåtna andelen av druvsorten rondinella ändras från 10 % till 5 %.

MOTIVERING:

- a) Att höja den tillåtna andelen av corvina till 95 % gör det möjligt att bättre utnyttja denna druvsort i områden där den är särskilt lämplig att odla, till exempel i delområdena. Resultaten från de områdesstudier som gjorts visar att corvina är den druvsort som, på grund av sin anpassningsförmåga, normalt främjar en mycket hög kvalitet samtidigt som den i hög grad bevarar vinets typiska egenskaper.

Den föreslagna ändringen (som görs i syfte att stärka ursprungsbeteckningens regionala särart, enligt ovan) har som mål att uppnå en växelvis produktion av dels – när förhållandena tillåter det, och enligt de indikationer som är resultatet av den områdesindelning som gjorts – en ”Bardolino” med en druvblandning eller en cuvée som består av de

⁽¹⁾ EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

två inhemska druvsorterna corvina (corvinone) och rondinella, dels – när det anses nödvändigt eller mer lämpligt (och alltid med målet att framhäva produktens regionala särart) – en "Bardolino" där alla de mycket varierade druvsorterna kan ingå i druvblandningen eller cuvéeen, enligt de metoder som traditionellt används i trakten.

För att kunna höja den tillåtna gränsen för druvsorten corvina till 95 % måste den nedre gränsen för druvsorten rondinella sänkas till 5 %.

Produktspecifikation: ändringen rör artikel 2 i produktspecifikationen.

3. Produktionsområde för druvorna

BESKRIVNING:

Ändringen rör produktionsområdet för druvorna som används för att framställa vin i delområdena Montebaldo, La Rocca och Sommacampagna.

MOTIVERING:

För vart och ett av de tre delområdena – Montebaldo, La Rocca och Sommacampagna – har de områden i kommunerna som traditionellt varit avsedda för jordbruk avgränsats, baserat på resultaten från områdesstudierna.

Produktspecifikation: ändringen rör artikel 1 i produktspecifikationen samt bilaga 1.

4. Vinodlingsstandarder

BESKRIVNING:

- a) Uppbindningsmetoderna ses över.
- b) Avkastningen per hektar sänks till 12 ton.
- c) Fyra stycken läggs till som, på begäran av producentorganisationen (*consorzio di tutela*) och efter samråd med yrkesorganisationer, ger de regionala myndigheterna möjlighet att fatta beslut om olika användningsområden/ändamål för druvorna och den högsta gränsen för druvor per hektar som ska användas, minska de godkända avkastningarna för druvor och vin, och tillåta lagring av överskottsavkastning för framtida användning upp till 20 % över den högsta godkända avkastningen.

MOTIVERING:

- a) Ändringen görs för att, förutom enkel pergolauppbindning, även tillåta lutande pergolauppbindning. Mark- och klimatförhållandena i produktionsområdet lämpar sig väl för framställning, inom de gränser som anges i produktspecifikationen, av druvor av hög kvalitet som mognar jämt även med denna uppbindningsmetod som är utmärkande för området runt Gardasjön.
- b) Under de senaste fem åren har producentorganisationen för den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Bardolino" vidtagit åtgärder för att stabilisera priserna på marknaden och undvika kraftiga prisfall. De yrkesorganisationer som de senaste fem åren, inklusive för skörden 2016, har lämnat sitt utlåtande till Venetos regionala myndigheter, angående föreslagna åtgärder rörande produktionen av den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Bardolino" har starkt uppmuntrat producentorganisationen för "Bardolino" att vidta mer lämpliga åtgärder med hjälp av ändringar i den befintliga produktspecifikationen. Det dekret som offentliggjordes av regionen Veneto den 8 september 2016 hänvisar till dessa utlåtanden.

Det positiva gensvaret på önskemålen från produktionskedjan, yrkesorganisationer inom sektorn och Venetos regionala myndigheter märks också i förslaget att sänka den strukturella avkastningen från 13 till 12 ton per hektar för den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Att minska avkastningen per hektar är nödvändigt för att höja ursprungsbeteckningens ekonomiska värde och kvalitet och motsvarar, under alla omständigheter, en anpassning av produktionen efter redan befintliga vinodlingsmetoder, med vinstockar som numera alltid odlas i rader. En analys av hur totalvolymen som buteljerats de senaste fem åren har utvecklats visar på en relativ stabilitet och att marknaden bara har kapacitet att absorbera en del av produktionen. Dessutom är det endast en liten andel av produktionen som erbjuds till ett pris som är tillräckligt för att kunna försörja producenterna och stärka ursprungsbeteckningens ställning på den nationella och internationella marknaden. Därför vill producenterna se en linjär minskning i absoluta tal av produktionen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Bardolino".

- c) Ett antal bestämmelser om vinodling som ska tillämpas under vissa specifika förhållanden finns nu beskrivna i texten.

Produktspecifikation: ändringen rör artikel 4 i produktspecifikationen.

Sammanfattande dokument: ändringen rör avsnittet "Vinframställningsmetoder", under rubriken "Högsta avkastning".

5. Vinframställningsmetoder

BESKRIVNING:

- a) Det stycke som anger att det mousserande vinet Bardolino Chiaretto Spumante bara får säljas i versionerna "brut", "extra dry" och "dry" stryks.
- b) Området där vinet Bardolino Chiaretto Spumante bearbetas till mousserande vin uppdateras.
- c) Andelen kolsyrejästa druvor för Bardolino Novello ändras från 85 % till 100 %.
- d) Blandning av vin från årets skörd med viner från de två närmast föregående åren eller med viner från närmast påföljande år, efter det år för vilket certifiering har begärts, begränsas.
- e) Datumet för när vinerna Bardolino och Bardolino Classico får börja saluföras för konsumtion, den 15 januari året efter skörd, läggs till.
- f) Tre stycken läggs till som, på producentorganisationens begäran och efter samråd med yrkesorganisationer, ger de regionala myndigheterna möjlighet att sätta ett lägre tak för hur mycket vin som kan certifieras än det som anges i produktspecifikationen, och att reservera försäljning i bulk för muster och viner erhållna från överskottsdruvor, med möjlighet att, på producentorganisationens begäran, använda dem för att framställa det certifierade vinet.

MOTIVERING:

- a) Ändringen möjliggör produktion av alla versioner av Bardolino Chiaretto Spumante, som godkänts enligt gällande bestämmelser, med undantag för versionen "dolce". På så sätt får producenterna möjlighet att möta efterfrågan för samtliga versioner.

Bardolino Chiaretto Spumante är ett mousserande rosévin som utmärks av en viss mjukhet. Vilka versioner som är lämpligast att framställa kan därför variera från år till år.

- b) Bearbetningen till mousserande vin kan härnäst göras i regionen Veneto, samt i provinserna Mantua, Brescia och Trento.
- c) Bardolino Novello är det första italienska novello-vinet i Italien som fick en kontrollerad ursprungsbeteckning (1987). De lokala producenterna använder endast kolsyrejäsning som framställningsmetod för vinet. Tillägget som höjer andelen kolsyrejästa druvor i Bardolino Novello görs i syfte att förbättra kvaliteten.
- d) Att begränsa blandningen av viner från årets skörd med viner från de två närmast föregående åren eller året som följer efter att vinet börjat saluföras säkerställer att viner med ursprungsbeteckningen "Bardolino" alltid har den friskhet och drickbarhet som av tradition varit utmärkande för ursprungsbeteckningens viner.
- e) Att datumet den 15 januari läggs till som första datum för saluföring av vinerna Bardolino och Bardolino Classico har till syfte att förbättra vinernas kvalitet och öka deras värde på marknaden.
- f) Ändringen utgör en anpassning av bestämmelserna.

Produktspecifikation: ändringen rör artikel 5 i produktspecifikationen.

Sammanfattande dokument: ändringen rör avsnittet "Vinframställningsmetoder", under rubriken "Särskilda oenologiska metoder".

6. Konsumtionsegenskaper:

BESKRIVNING:

- a) För Bardolino Chiaretto och Bardolino Chiaretto Classico har beskrivningen av färgen uppdaterats: "ljus rosa med en dragning mot orange".
- b) För Bardolino Chiaretto Spumante har skummets egenskaper uppdaterats: "fint och varaktigt".
- c) För Bardolino Chiaretto Spumante har beskrivningen av färgen uppdaterats: "ljus rosa med en dragning mot orange".
- d) För Bardolino Chiaretto Spumante har beskrivningen av vinets bouquet uppdaterats: "aromatisk och fruktig efter att ha framställts enligt charmat-metoden", "delikat bouquet, specifik för jäsning på flaska, efter att ha framställts enligt traditionella metoder".
- e) För Bardolino Chiaretto Spumante har beskrivningen av smaken uppdaterats "från zero dosage till demi-sec, frisk, behaglig, lång eftersmak".

MOTIVERING:

- a) Tillägget syftar till att ge en korrekt beskrivning av färgen på vinet Bardolino Chiaretto.
- b) Tillägget syftar till att ge en korrekt beskrivning av skummets egenskaper.
- c) Tillägget syftar till att ge en korrekt beskrivning av färgen på vinet Bardolino Chiaretto Spumante.
- d) Tillägget syftar till att ge en korrekt beskrivning av den bouquet som utmärker vinet Bardolino Chiaretto Spumante beroende på framställningsmetod.
- e) Tillägget syftar till att ge en korrekt beskrivning av den smak som utmärker vinet Bardolino Chiaretto Spumante beroende på sockerhalt.

Produktspecifikation: ändringen rör artikel 6 i produktspecifikationen.

Sammanfattande dokument: ändringen rör avsnittet "Beskrivning av vinet eller vinerna".

7. Märkning, beteckning och presentation

BESKRIVNING:

- a) Viner av sorten "Chiaretto" ska betecknas som "Chiaretto di Bardolino" på etiketten.

MOTIVERING:

"Chiaretto di Bardolino" är en traditionell benämning som sedan länge används i det lokala språkbruket på grund av sin likhet med den äldre benämningen "Chiaretto del Garda", som vinet kallades lokalt innan ursprungsbeteckningarna för vinerna från området runt Gardasjön godkändes. Över tid, framför allt under de senaste fem åren, har benämningen "Chiaretto di Bardolino" gradvis börjat ta över även nationellt och internationellt för att beskriva "Bardolino Chiaretto", både i pressen och bland inblandade aktörer (till exempel inköpare, restauratörer, grossister, de stora detaljhandelskedjorna m.fl.). Benämningen "Bardolino Chiaretto" har i flera fall nästan helt försvunnit, inte bara från leverantörernas, restauratörernas och detaljhandels prislister, utan även från de huvudsakliga vinguiderna, allmän press och fackpress, och som en följd därav även från många konsumenters medvetande. Det finns följaktligen en betydande skillnad mellan den enhetliga beteckning som ska anges på etiketten ("Bardolino Chiaretto DOC") och den benämning som används på marknaden och i pressen ("Chiaretto di Bardolino"). Denna skillnad kan allvarligt skada möjligheterna att marknadsföra och sälja vinet för producenterna. Därför är det viktigt att den produkt som saluförs även till namnet motsvarar den som efterfrågas av marknaden.

Produktspecifikation: ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen.

8. Förpackning

BESKRIVNING:

- a) Automatisk tillämpning av bestämmelser som rör förpackning av vinerna.

MOTIVERING:

- a) Den särskilda friskhet som kännetecknar majoriteten av vinerna med den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Bardolino", som i huvudsak är avsedda att saluföras och konsumeras inom ett år, kräver en snabb anpassning till nya förpackningsmetoder, i takt med att de godkänns. Målet är att snabbt kunna möta marknadens efterfrågan och stå emot utländsk konkurrens. Producenterna önskar därför uttryckligen att alla nya bestämmelser som rör förpackning av vinerna automatiskt ska börja gälla med omedelbar verkan. Det gäller särskilt förpackningar för lådviner, som för närvarande inte tillåts enligt de rådande restriktionerna för vinerna av typen Chiacetto, trots en stabil, och till och med växande, internationell efterfrågan på ursprungsskyddade roséviner förpackade på detta sätt. De rådande restriktionerna medför en betydande konkurrensnackdel för vinerna med den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Bardolino" jämfört med de utländska huvudkonkurrenterna. Producenterna vill därför kunna agera direkt om de önskade förändringarna i bestämmelserna genomförs och därmed tillåter att även vinerna av typen Chiacetto får säljas som lådviner.

Produktspecifikation: ändringen rör artikel 8 i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Bardolino

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. *Bardolino*

KORTEFATTAD BESKRIVNING

- Färg: rubinröd med en dragning mot körsbärsröd, som skiftar till granatröd i takt med att vinet åldras.
- Arom: distinkt, vinig.
- Smak: torr, behaglig, harmonisk.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

2. **Bardolino Classico**

KORTEFATTAD BESKRIVNING

— Färg: rubinröd med en dragning mot körsbärsröd, som skiftar till granatröd i takt med att vinet åldras.

— Arom: distinkt, vinig.

— Smak: torr, behaglig, harmonisk.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

3. **Bardolino Chiaretto**

KORTEFATTAD BESKRIVNING

— Färg: ljus rosa med en dragning mot orange.

— Arom: distinkt, fruktig, delikat.

— Smak: behaglig, harmonisk.

— Lägsta totala alkoholhalt: 10,50 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

— Resthalt av reducerande socker: högst 9 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

4. ***Bardolino Charetto Classico***

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: ljust rosa med en dragning mot orange.

— Arom: distinkt, fruktig, delikat.

— Smak: behaglig, harmonisk.

— Lägsta totala alkoholhalt: 10,50 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

— Resthalt av reducerande socker: högst 9 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

5. ***Bardolino Charetto Spumante***

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Skum: fint och varaktigt.

— Färg: ljust rosa med en dragning mot orange.

— Arom: aromatisk och fruktig efter att ha framställts enligt charmat-metoden, delikat bouquet, specifik för jäsning på flaska, efter att ha framställts enligt traditionella metoder.

— Smak: från zero dosage till demi-sec, frisk, behaglig, lång eftersmak.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

6. **Bardolino Novello**

KORTEFATTAD BESKRIVNING

— Färg: ljus rubinröd.

— Arom: distinkt, intensiv, fruktig.

— Smak: torr, mjuk, behaglig, lätt syrlig, frisk, ibland med en viss livlighet.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

— Resthalt av reducerande socker: högst 10,0 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

7. **Bardolino Classico Novello**

KORTEFATTAD BESKRIVNING

— Färg: ljus rubinröd.

— Arom: distinkt, intensiv, fruktig.

— Smak: torr, mjuk, behaglig, lätt syrlig, frisk, ibland med en viss livlighet.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

— Resthalt av reducerande socker: högst 10,0 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

8. **Bardolino – delområdet Montebaldo**

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: ljust och klart rubinröd.

— Arom: distinkt, toner av färska bär och kryddor, ibland med inslag av örter och blommiga toner.

— Smak: delikat, behaglig, harmonisk.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,00 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

9. **Bardolino – delområdet La Rocca**

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: ljust och klart rubinröd.

— Arom: distinkt, toner av färska bär och kryddor, ibland med inslag av örter och blommiga toner.

— Smak: delikat, behaglig, harmonisk.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,00 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

10. **Bardolino – delområdet Sommacampagna**

KORTEFATTAD BESKRIVNING

— Färg: ljust och klart rubinröd.

— Arom: distinkt, toner av färska bär och kryddor, ibland med inslag av örter och blommiga toner.

— Smak: delikat, behaglig, harmonisk.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,00 g/l.

Andra analytiska egenskaper som inte finns angivna i tabellen nedan respekterar de gränsvärden som fastställts i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta totala syrahalt:

4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

—

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

—

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. **Särskilda oenologiska metoder**

1. *Novello-viner (primörviner)*

Särskild oenologisk metod

Novello-viner ska buteljeras senast den 31 december samma år som druvorna skördats, under förutsättning att vinet framställts av 100 % kolsyrejästa druvor.

5.2. **Högsta avkastning**

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

12 000 kg druvor per hektar.

2. *Bardolino Novello, Bardolino Classico Novello*

12 000 kg druvor per hektar.

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

10 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för de druvor som används för framställning av vinerna med den kontrollerade ursprungsbe-teckningen "Bardolino" består, helt eller delvis, av kommunerna Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda och Valeggio sul Mincio.

Produktionsområdet för de druvor som används för framställning av vinerna i delområdet Montebaldo består, av områdena i kommunerna Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda och Rivoli Veronese som ligger i det område som anges i artikel 3, punkt a), i produktspecifikationen för viner med den kontrollerade ursprungsbe-teckningen "Bardolino".

Produktionsområdet för de druvor som används för framställning av vinerna i delområdet La Rocca består av områdena i kommunerna Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda och Torri del Benaco som ligger i det område som anges i artikel 3, punkt a), i produktspecifikationen för viner med den kontrollerade ursprungsbe-teckningen "Bardolino".

Produktionsområdet för de druvor som används för framställning av vinerna i delområdet Sommacampagna består av de nio områden i kommunerna Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona och Valeggio sul Mincio som ligger i det område som anges i artikel 3, punkt a), i produktspecifikationen för viner med den kontrollerade ursprungsbe-teckningen "Bardolino".

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Corvina N. – cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **Beskrivning av samband**

8.1. **"Bardolino" – Kategori: Vin (1)**

a) *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Naturliga faktorer

Vinerna med ursprungsbe-teckningen "Bardolino" framställs på moränkullarna öster om Gardasjön. Området har formats av inlandsisen, som har lämnat ett band av koncentriska formationer mitt emot sjön med mycket varierande jordartssammansättning, övervägande grushaltig och djup. I slutet av vintern värms jorden upp snabbt, vilket ger en tidig knopp-utveckling och en stabil tillväxtperiod. Det är en förutsättning för att vinrankor och druvor utvecklas och mognar optimalt, även under år med riktigt dåliga förhållanden.

Området har ett typiskt "medelhavsklimat" med varma, men inte tryckande heta, somrar och milda vintrar. Klimatet påverkas av sjöns vattenmassor och, i norr, av Monte Baldo-massivet och Adige-dalen.

I de inre delarna av området, nära sjön, återfinns de klassiska vinodlingsmarkerna med mycket gamla traditioner och unika klimat- och miljöförhållanden. Dessutom finns tre delområden med sina egna geografiska förutsättningar samt mark- och klimatförhållanden. De motsvaras av landskapet nära Monte Baldo, den del av Gardasjöns strandlinje som ligger vid kullen La Rocca och av det kuperade landskapet i söder, runt Sommacampagna.

Historiska och mänskliga faktorer

Fynd från bronsåldern, romerska lämningar, avbildningar av druvor i medeltida kyrkor, dokument som rör försäljning av vingårdar och berömda forntida författares skrifter vittnar om den långa och obrutna traditionen av vinframställning i produktionsområdet.

På 1800-talet började benämningen "Bardolino" användas för de lokalt framställda röda vinerna och "Chiaretto" för rosévinerna. Det var även under 1800-talet som tre delområden identifierades. Jordbruksobservatören Bernardino Angelini beskrev 1837 skördarna "i distrikten Caprino, Bardolino och Villafranca", och i en text publicerad år 1900 förklarar Giovanni Battista Perez hur "experter" hade fastställt olika priser för vinerna från delområdena som på den tiden var kända under följande namn: "Caprino-dalen" eller "distriktet Montebaldo", "distriktet Bardolino" och "moränkullarna i söder" (ett område som motsvarar dagens Sommacampagna).

Vinerna med benämningen "Chiaretto" ska enligt traditionen ha börjat framställas 1896 vid Gardasjön av den venetianske senatoren Pompeo Molmenti, som hade lärt sig metoden att vinifiera blå druvor "som vitt vin" i Frankrike. Zeffiro Bocci skrev 1970 att "en 'Chiaretto del Garda', med distinkt egen karaktär, har alltid framställts i vinodlingarna i Veronatrakten, nära Gardasjön".

Mänskliga faktorer

Producenterna som framställer viner med ursprungsbeteckningen "Bardolino" besitter en kunskap som främst kommer till uttryck i deras förmåga att tillvarata egenskaperna hos de inhemska druvsorterna corvina veronese och rondinella, som utmärks av sina fruktiga och kryddiga toner samt av sin friskhet och smak.

Producenterna av Chiaretto skördar av hävd sina druvor vid en separat tidpunkt (druvorna plockas tidigt) eller använder must avsedd för de röda vinerna med ursprungsbeteckningen "Bardolino", enligt saignée-metoden (blödning). I båda fallen lägger man ner stor omsorg på att slå vakt om vinets rätta färg, som är en av rosévinernas utmärkande egenskaper. Producenterna i området har även förfinat framställningsmetoderna för det mousserande vinet, som baseras på de egenskaper som utmärker vinerna av typen "Chiaretto".

8.2. "Bardolino" – Kategori: Vin (1)

b) Produktens särskilda egenskaper

"Bardolino" och "Chiaretto" utmärks framför allt av sin friskhet och en bärig och kryddig arom. De är lätta att dricka och passar till olika sorters mat. De har en ungdomlig karaktär, med en typisk arom av "salta kex" som beskrivits av författare redan på slutet av 1800-talet och början av 1900-talet.

"Bardolino" är ett vin med klar rubinröd färg, fruktiga aromer och eleganta kryddiga toner. Vinerna är torra och milda i smaken med en fin balans, friskhet och stor drickbarhet.

"Chiaretto" har en karaktäristisk klar ljusrosa färg. Vinets bouquet och smak utmärks av delikata fruktiga och kryddiga aromer. Den behagliga friskheten är en annan utmärkande egenskap.

c) Orsakssamband mellan miljö och produkt

Tack vare jordarnas gynnsamma läge, det milda klimatet runt Gardasjön med lätta brisar, den begränsade nederbörden på sommaren och målinriktade vinodlingsmetoder kan de druvor som används till "Bardolino" och "Chiaretto" mogna optimalt. Sjöbriserna ger stora temperaturvariationer mellan dag och natt. Det gynnar utvecklingen av fenolföreningar i druvorna under mognaden och närvaron av kraftfulla fruktiga toner. Moränjordarnas struktur och kemiska sammansättning ger vinerna deras typiska smak och ungdomliga friskhet, vilket särskiljer dem från liknande viner från närliggande områden.

Trots vinernas gemensamma egenskaper kan de, tack vare den varierade jordartssammansättningen, utveckla egna distinkta toner. Viner från grus- och sandhaltiga jordar har inslag av viol, vinerna från den södra delen, där somrarna ofta är varmare, har toner av körsbär och i vinerna från jordarna som vilar på berggrunden i området nära Monte Baldo och Adige-dalen återfinns kryddiga toner och en mer utpräglad syrlighet.

8.3. **Kategori: Mousse­rande vin (4) och Mousse­rande kvalitetsvin (5)**

a) *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Naturliga faktorer

Ursprungs­beteckningen "Bardolino", och särskilt vinerna av typen "Chiaretto", omfattar av tradition en produktion av mousse­rande viner som framställs antingen med en andra jäsnings­ på flaska eller en andra jäsnings­ i tryck­ tank. Fram­ ställningen av "Chiaretto Spumante" är tätt för­ bunden med de sär­ skilda geografiska för­ hållanden­ a i produktionso­ mrådet och vinets friskhet och smak är ett resultat av jord­ månen och klimatet.

Produktionso­ mrådet motsvaras av morän­ kullarna öster om Gardasjön. Området har formats av in­ landsisen, som har lämnat ett band av koncentris­ ka formationer mitt emot sjön med mycket varierande jord­ artssam­ man­ sättning, övervägande grushaltig och djup och rik på mineralsalter. Klimatet påverkas av Gardasjöns stora vatten­ massor, men även av Monte Baldo­ massivet och Adiges floddal. Området utmärks i allmänhet av ett typiskt "medelhavs­ klimat" med varma, men inte tyckande heta, somrar och milda vintrar. Därför värms jorden upp snabbt i slutet av vintern, vilket ger en tidig knopp­ utveckling och en stabil tillväxt­ period.

Historiska och mänskliga faktorer

Arkeologiska fynd från brons­ åldern, romerska lämningar, av­ bildningar av druvor i medeltida kyrkor, dokument som rör försäljning av vingårdar och berömda forntida författares skrifter vittnar om den långa, och obrutna, traditionen av vinfram­ ställning i produktionso­ mrådet.

Vinerna med benämningen "Chiaretto" ska enligt lokal tradition ha börjat fram­ ställas 1896 vid Gardasjön av den venetianske senatorn Pompeo Molmenti, som hade lärt sig metoden att vinifiera blå druvor "som vitt vin" i Frankrike. Zeffiro Bocci skrev 1970 att "en 'Chiaretto del Garda', med distinkt egen karaktär, har alltid fram­ ställts i vinodlingarna i Veronatrakten, nära Gardasjön".

Området­ s moderna vinhistoria går tillbaka till 1968, när den skyddade ursprungs­ beteckningen "Bardolino", som även omfattar vinerna av typen "Chiaretto Spumante", registrerades.

Mänskliga faktorer

Producenterna som fram­ ställer vinerna med ursprungs­ beteckningen "Bardolino" besitter en kunskap som kommer till uttryck i deras förmåga att tillvarata egenskaperna hos de inhemska druv­ sorterna corvina veronese och rondinella, och i deras samspel med naturen. Tack vare sin erfarenhet kan de se när druvorna uppnått den mognad som lämpar sig för de olika vinerna, även "Chiaretto Spumante". Producenterna har för­ finat sin förmåga att skörda och bearbeta druvorna i för­ hållande till vädrets växlingar och efterfrågan på marknaden. Druvorna som används till "Chiaretto", och i synnerhet "Chiaretto Spumante", skördas tidigt.

Man lägger ner stor omsorg på att slå vakt om vinets rätta färg, som är en av rosévinernas utmär­ kande egenskaper. Man vill även förstärka inslagen av skogs­ bärr, som är typiska för området­ s traditionella druv­ sorter, och värna om vinernas enastående friskhet.

8.4. **Kategori: Mousse­rande vin (4) och Mousse­rande kvalitetsvin (5)**

b) *Produktens sär­ skilda egenskaper*

Rosévinerna "Chiaretto" fram­ ställs genom att druvornas skal får macerera kortast möjliga tid. På så sätt får man den typiska, klarrosa färgen. De mousse­rande vinerna "Chiaretto Spumante" fram­ ställs av druv­ must eller viner som uppfyller kraven i produktspe­ cifikationen, enligt metoder för naturlig jäsnings­. Den andra jäsnings­ görs antingen på flaska ("klassisk" eller "traditionell metod") eller i tryck­ tank ("charmat"- eller "martinotti"-metoden).

"Chiarretto Spumante" har en bouquet med delikata aromer av skogsbär, tillsammans med subtila kryddiga toner. Smaken påminner om saftiga röda bär och har en behaglig ungdomlig friskhet. De lätta, fruktiga, kryddiga och friska egenskaperna hos "Chiarretto Spumante" passar utmärkt både till rätter från det traditionella, lokala köket och ett modernt, internationellt kök.

c) *Orsakssamband mellan miljö och produkt*

Tack vare odlingarnas gynnsamma läge, moränjordarnas struktur och kemiska sammansättning i området, det milda klimatet runt Gardasjön med lätta brisar, den begränsade nederbörden på sommaren och målinriktade vinodlingsmetoder kan de druvor som används till musten och vinerna som "Chiarretto Spumante" framställs av mogna optimalt.

Moränjordarnas struktur och kemiska sammansättning ger vinerna en utpräglad smak och sälla, tillsammans med en livlig och ungdomlig friskhet, som är idealisk för mousserande viner. Det särskiljer "Chiarretto Spumante" från liknande viner från närliggande områden och är en viktig del av vinets unika karaktär. Sjöbrisen ger stora temperaturvariationer mellan dag och natt. Det gynnar utvecklingen av fenolföreningar under mognaden och närvaron av kraftfulla fruktiga toner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

—

Länk till produktspecifikationen

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

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

SV