

Europeiska unionens officiella tidning

C 73



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiotredje årgången

6 mars 2020

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2020/C 73/01	Meddelande om offentliggörande av storleken på produktionen av obehandlad mjölk enligt artikel 149.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013	1
2020/C 73/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9681 — Inflexion/ICG/Marston) ⁽¹⁾	3

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2020/C 73/03	Eurons växelkurs — 5 mars 2020	4
2020/C 73/04	Administrativa kommissionen för samordning av de sociala trygghetssystemen — Beslut nr E7 av den 27 juni 2019 om praktiska bestämmelser för samarbete och utbyte av uppgifter fram till dess att det elektroniska utbytet av socialförsäkringsuppgifter (EESSI) har genomförts fullt ut av medlemsstaterna ⁽¹⁾	5

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2020/C 73/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	8
2020/C 73/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9734 — HPS/MDP/Arachas) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	10

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2020/C 73/07	Offentliggörande av produktspecifikationen med de ändringar som följer av godkännandet av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012	11
2020/C 73/08	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	16
2020/C 73/09	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	29
2020/C 73/10	Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012	33
2020/C 73/11	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	37

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

II

(Meddelanden)

**MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Meddelande om offentliggörande av storleken på produktionen av obehandlad mjölk enligt
artikel 149.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽¹⁾**

(2020/C 73/01)

Årliga uppgifter (i 1 000 ton) (*)

Storleken på produktionen av obehandlad mjölk (**) enligt artikel 149.5 i förordning (EU) nr 1308/2013				
2018	Ko	Får	Get	Buffel
BE	4 178,00	0,00	41,00	0,00
BG	898,77	71,54	43,14	11,75
CZ	3 161,51	0,02 (**)	0,05 (**)	0,00
DK	5 615,20	0,00	0,00	0,00
DE	33 086,81	6,65	16,19	0,00
EE	796,90	0,00	0,70	0,00
IE	7 831,25	0,00	0,00	0,00
EL	654,80	851,70	338,40	0,00
ES	7 335,62	566,36	515,55	0,00
FR	25 054,77	317,59	639,90	0,00
HR	618,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 339,75	485,11	61,99	244,79
CY	228,08	34,15	32,42	0,00
LV	980,20	0,00	2,70	0,00
LT	1 568,01	0,00	3,83	0,00
LU	407,62	0,05	3,22	0,00
HU	1 948,83	1,65	3,28	0,00
MT	40,41	1,89	0,93	0,00
NL	14 090,00	0,00	335,00	1,20

(1) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Årliga uppgifter (i 1 000 ton) (*)

Storleken på produktionen av obehandlad mjölk (**) enligt artikel 149.5 i förordning (EU) nr 1308/2013				
2018	Ko	Får	Get	Buffel
AT	3 821,19	12,69	26,11	0,00
PL	14 171,15	0,61	7,45	0,00
PT	1 939,67	72,57	28,05	0,00
RO	3 797,60	401,30	228,20	16,20
SI	628,93	0,62	1,68	0,00
SK	904,62	12,07	0,31	0,00
FI	2 397,88	0,00	0,00	0,00
SE	2 760,23	0,00	0,00	0,00
UK	15 488,11	0,00	0,00	0,00
EU-28	166 743,91	2 843,57	2 339,10	273,94

(*) 0,00: Noll eller mindre än 5 ton.

(**) 2018 års mjölkproduktion på gården, Eurostat – NewCronos Products Obtained.

(***) Meddelat av medlemsstaten och/eller uppskattad/beräknad produktion.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.9681 — Inflexion/ICG/Marston)

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 73/02)

Kommissionen beslutade den 28 februari 2020 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 32020M9681. 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⁾

5 mars 2020

(2020/C 73/03)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,1187	CAD	kanadensisk dollar	1,5021
JPY	japansk yen	119,63	HKD	Hongkongdollar	8,6936
DKK	dansk krona	7,4712	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7744
GBP	pund sterling	0,86670	SGD	singaporiensk dollar	1,5495
SEK	svensk krona	10,5915	KRW	sydkoreansk won	1 327,01
CHF	schweizisk franc	1,0663	ZAR	sydafrikansk rand	17,2746
ISK	isländsk krona	142,20	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,7579
NOK	norsk krona	10,3710	HRK	kroatisk kuna	7,4905
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 851,98
CZK	tjeckisk koruna	25,346	MYR	malaysisk ringgit	4,6532
HUF	ungersk forint	335,70	PHP	filippinsk peso	56,785
PLN	polsk zloty	4,3029	RUB	rysk rubel	74,3070
RON	rumänsk leu	4,8110	THB	thailändsk baht	35,295
TRY	turkisk lira	6,8038	BRL	brasiliansk real	5,1480
AUD	australisk dollar	1,6917	MXN	mexikansk peso	22,0737
			INR	indisk rupie	82,1530

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

ADMINISTRATIVA KOMMISSIONEN FÖR SAMORDNING AV DE SOCIALA TRYGGHETSSYSTEMEN**BESLUT nr E7****av den 27 juni 2019****om praktiska bestämmelser för samarbete och utbyte av uppgifter fram till dess att det elektroniska utbytet av socialförsäkringsuppgifter (EESSI) har genomförts fullt ut av medlemsstaterna****(Text av betydelse för EES och för avtalet mellan EG och Schweiz)****(2020/C 73/04)**

ADMINISTRATIVA KOMMISSIONEN FÖR SAMORDNING AV DE SOCIALA TRYGGHETSSYSTEMEN HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av artikel 72 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 883/2004 av den 29 april 2004 om samordning av de sociala trygghetssystemen ⁽¹⁾, enligt vilken administrativa kommissionen ska behandla alla administrativa frågor och tolkningsfrågor som följer av bestämmelserna i förordning (EG) nr 883/2004 och i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 987/2009 av den 16 september 2009 om tillämpningsbestämmelser till förordning (EG) nr 883/2004 om samordning av de sociala trygghetssystemen ⁽²⁾,

med beaktande av artikel 72 d i förordning (EG) nr 883/2004, enligt vilken administrativa kommissionen i största möjliga mån ska främja användningen av ny teknik,

med beaktande av artikel 76.3 och 76.4 i förordning (EG) nr 883/2004, enligt vilken institutionerna ska vara skyldiga att samarbeta och ta kontakt med varandra vid tillämpning av förordningarna,

med beaktande av artikel 4 i förordning (EG) nr 987/2009, enligt vilken överföringen av uppgifter mellan institutionerna eller förbindelseorganen ska göras på elektronisk väg och administrativa kommissionen ska fastställa de detaljerade arrangemangen för utbyte av handlingar och strukturerade elektroniska handlingar, och

av följande skäl:

- (1) Genom beslut E4 av den 13 mars 2014 förlängdes den övergångsperiod som avses i artikel 95.1 i förordning (EG) nr 987/2009 avseende medlemsstaternas fullständiga utbyte av uppgifter på elektronisk väg med två år från och med det datum när det centrala EESSI-systemet har utvecklats, testats och levererats till produktion och det är klart för medlemsstaterna att påbörja integreringen med det centrala systemet.
- (2) I beslut E5 av den 16 mars 2017 fastställdes de praktiska bestämmelserna för övergångsperioden när det gäller det informationsutbyte med elektroniska hjälpmedel som avses i artikel 4 i förordning (EG) nr 987/2009.
- (3) På det 351:a mötet den 27–28 juni 2017 förklarade administrativa kommissionen att det centrala EESSI-systemet var ändamålsenligt och att EESSI-utbyten kunde inledas. Den tvåårsperiod som angavs i beslut E4 inleddes den 3 juli 2017.
- (4) På det 358:e mötet den 27–28 mars 2019 enades administrativa kommissionen om att övergångsperioden för EESSI, i linje med artikel 95 i förordning (EG) nr 987/2009 och beslut E4 av den 13 mars 2014, ska upphöra den 2 juli 2019.
- (5) Medborgarnas rättigheter i enlighet med bestämmelserna om samordning av de sociala trygghetssystemen ska säkerställas och bevaras.
- (6) EESSI-projektets komplexitet och status vid tidpunkten för antagandet av detta beslut, behovet av att säkerställa att EESSI tas i bruk på ett välorganiserat och ändamålsenligt sätt samt EU-kommissionens och medlemsstaternas gemensamma åtagande att fortsätta att förbättra stabiliteten och säkerheten i EESSI-projektet bör beaktas.

⁽¹⁾ EUT L 166, 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 284, 30.10.2009, s. 1.

- (7) Med hänsyn till den intensiva nationella verksamhet som är nödvändig i medlemsstaterna och de förseningar som har uppstått i EESSI-projektet, och till att inte alla institutioner kommer att vara helt redo att börja utbyta alla meddelanden i EESSI-systemet den 3 juli 2019, är det enligt principen om ett gott samarbete mellan institutionerna nödvändigt att fastställa tillfälliga praktiska bestämmelser om utbytet av uppgifter fram till dess att det elektroniska utbytet av socialförsäkringsuppgifter har genomförts fullt ut i alla medlemsstater och i det centrala EESSI-systemet.
- (8) Det ska finnas en backuplösning i händelse av fel i det centrala EESSI-systemet.
- (9) Detta beslut ska tillämpas från och med den 3 juli 2019 för att målet att säkerställa rättslig säkerhet för institutionerna och skydda rättigheterna för de personer som omfattas av förordningarna ska uppnås.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

1. Från och med den 3 juli 2019 ska överföring av uppgifter mellan institutionerna ske på elektronisk väg via EESSI-systemet och baseras på utbytet av strukturerade elektroniska handlingar i de relevanta användningsfallen. Detta ska inte påverka utbyten som kan behöva ske i pappersformat enligt vad som föreskrivs i förordningarna om samordning av de sociala trygghetssystemen, t.ex. när det gäller stödjande bevisning.
2. Utan att det påverkar tillämpningen av punkt 1, i syfte att möjliggöra kontinuitet i verksamheten och för att skydda rättigheterna för de personer som omfattas av förordningarna, kan medlemsstater som inte är redo att använda elektroniska utbyten för ett användningsfall där så är nödvändigt fortsätta att utbyta uppgifter rörande användningsfallet i fråga via alla typer av handlingar, även om de är baserade på ett föråldrat format, ett föråldrat innehåll eller en föråldrad struktur, fram till dess att antalet medlemsstater som är redo att använda EESSI för användningsfallet i fråga når ett tröskelvärde på 80 %.
3. Om ett annat format än strukturerade elektroniska handlingar används och det formatet inte innehåller de obligatoriska uppgifter som ingår i de strukturerade elektroniska handlingarna, ska den medlemsstat som behöver uppgifterna begära dem från den medlemsstat som utfärdade handlingen i det föråldrade formatet. Om det råder tvivel om den berörda personens rättigheter ska den mottagande institutionen kontakta den utfärdande institutionen i god samarbetsanda.
4. Senast sex månader efter att det angivna tröskelvärdet i punkt 2 har uppnåtts ska medlemsstaterna använda enbart EESSI vid utbyten med andra medlemsstater, och de kommer inte längre att kunna göra utbyten utanför EESSI-systemet. De medlemsstater som inte är redo att använda EESSI för vissa användningsfall ska vidta de åtgärder som krävs på nationell nivå för att det ska gå att skicka och ta emot alla uppgifter för dessa särskilda användningsfall till och från andra medlemsstater via EESSI-systemet.
5. Utan att det påverkar tillämpningen av punkt 1 kan två eller flera medlemsstater komma överens om att det nödvändiga utbytet av information för hantering av stora mängder meddelanden, t.ex. fordringar rörande återbetalning när det gäller hälso- och sjukvård, olycksfall i arbetet och arbetssjukdomar eller arbetslöshetsförmåner, kan fortgå i andra format än formaten i EESSI-systemet (t.ex. Build-projekt) fram till dess att de medlemsstater som ingår i det bilaterala utbytet är redo att använda EESSI.
6. Medlemsstater som inte är redo att fullt ut fullgöra skyldigheterna i punkt 1 ska senast i oktober 2019 till administrativa kommissionen lämna in åtaganden avseende de nationella genomförandeplanerna och de viktigaste milstolparna för att utan ytterligare dröjsmål bli redo att använda EESSI för alla användningsfall. Därefter ska de varje kvartal lämna en lägesrapport till administrativa kommissionen fram till dess att de är redo att använda EESSI för alla användningsfall.

7. Att vara redo att använda EESSI för ett visst användningsfall innebär att den berörda medlemsstaten både kan skicka och ta emot alla meddelanden avseende det användningsfallet eller, där så är relevant, avseende underdomänen för det användningsfallet, till och från andra medlemsstater. När det gäller användningsfall som inte omfattas av en medlemsstats lagstiftning innebär att vara redo att använda EESSI endast att ta emot meddelandena avseende det användningsfallet.
8. Så snart två medlemsstater är redo att använda EESSI för ett användningsfall, ska utbytet av information dem emellan ske via EESSI för alla utbyten avseende det användningsfallet. Detta ska inte påverka objektiva motiverade undantagsfall, t. ex. säkerställande av kontinuitet i verksamheten i händelse av automatisk omställning vid fel i tekniska system eller eventuella bilaterala överenskommelser rörande t.ex. gemensamma tester, pilotprojekt, utbildning eller liknande.
9. När det gäller multilaterala användningsfall, dvs. ett användningsfall där fler än två medlemsstater deltar i utbytet, ska utbytena via EESSI inledas först när det har fastställts att de medlemsstater som deltar i utbytet har förklarat sig redo att använda EESSI för det berörda användningsfallet. Detta ska inte påverka medlemsstaternas skyldigheter enligt punkt 4. De principer som beskrivs i punkt 7 gäller också i fall där fler än två medlemsstater deltar i ett användningsfall.
10. Medlemsstaterna ska informera administrativa kommissionen minst 30 dagar innan de är redo att börja använda EESSI för ett visst användningsfall.
11. Uppgifterna om vilket användningsfall i vilken medlemsstat som är klart för EESSI ska regelbundet (minst varje månad) göras tillgängliga för de nationella institutionerna och ska återspeglas i EESSI:s institutionsdatabas.
12. Administrativa kommissionen ska på sina kvartalsvisa möten bevaka medlemsstaternas framsteg fram till dess att alla medlemsstater är redo att använda EESSI för alla användningsfall. En granskning av läget och de åtgärder som ska vidtas inom denna ram ska genomföras minst var sjätte månad och slutsatserna bör offentliggöras.
13. Informationsutbyten som inletts utanför EESSI före det datum som anges i punkt 1 eller i enlighet med punkt 2 i detta beslut kan slutföras utanför EESSI. Alternativa arrangemang kan göras på bilateral nivå mellan medlemsstaterna eller godkännas av administrativa kommissionen, om så krävs.
14. Inom sex månader efter offentliggörandet ska administrativa kommissionen utvärdera tillämpningen av detta beslut och bedöma möjliga ändringsbehov.
15. Detta beslut ska offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*. Det ska tillämpas från och med den 3 juli 2019.

Administrativa kommissionens ordförande

Adriana STOINEA

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 73/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 26 februari 2020 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Red Rock Power Limited (*Red Rock Power*), ett indirekt dotterbolag till SDIC Power Holdings Co Ltd (*SDIC Power*, Kina).
- CapMan Plc (*CapMan*, Finland).
- NH-Amundi Asset Management Co. Ltd. (*NH-Amundi*, Sydkorea), som gemensamt kontrolleras av NongHyup Financial Group (ytterst ägt av Korean National Agricultural Cooperative Federation) och Amundi Asset Management (ytterst ägt av Crédit Agricole Group).
- Cloud Snurran AB (*Cloud Snurran*, Sverige).

Red Rock Power, CapMan och NH-Amundi förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över Cloud Snurran. Cloud Snurran kontrolleras för närvarande gemensamt av CapMan, NH-Amundi och Macquarie.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Red Rock Power är ett holdingföretag för SDIC Powers europeiska investeringar i vindsektorn. SDIC Power är ett företag baserat i Kina som i huvudsak är verksam inom investeringar i och byggnation, drift samt förvaltning av elkraftverk främst i Kina.
- Capman är ett nordiskt företag som är verksam inom investeringar och specialiserad kapitalförvaltning.
- NH-Amundi är ett kapitalförvaltningsbolag som tillhandahåller investeringsfonds- och placeringsfondsförvaltning för alla typer av investeringar.
- Cloud Snurran (JV) är det gemensamma företaget som ska utveckla, uppföra och driva en landbaserad vindkraftpark i Sverige.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (*koncentrationsförordningen*).

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per post. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax +32 22964301

Post:

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.9734 — HPS/MDP/Arachas)
Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 73/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 27 februari 2020 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- HPS Investment Partners, LLC (*HPS*, Förenta staterna).
- Madison Dearborn Partners, LLC (*MDP*, Förenta staterna).
- Arachas Topco Limited (*Arachas*, Irland).

HPS och MDP förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över hela Arachas.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- HPS: ett värdepappersföretag baserat i Förenta staterna.
- MDP: ett riskkapitalbolag baserat i Förenta staterna.
- Arachas: en försäkringsmäklare som är verksam i företags- och skadeförsäkringssektorn i Irland.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9734 – HPS/MDP/Arachas

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per post. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax +32 22964301

Post:

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

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (*koncentrationsförordningen*).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av produktspecifikationen med de ändringar som följer av godkännandet av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2020/C 73/07)

Europeiska kommissionen har godkänt den mindre ändringen i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas e-Ambrosia.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”ФИЛЕ ЕЛЕНА” (FILE ELENA)**EU-nr: TSG-BG-01017-AM01 – 23 juli 2019****”Bulgarien”****1. Namn som ska registreras**

”Филе Елена” (File Elena)

2. Produkttyp

Klass 1.2. Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3. Skäl till registreringen**3.1. Det rör sig om en produkt som**

☒ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

☐ är framställd av råvaror och ingredienser som används traditionellt.

Produkten har registrerats genom kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 835/2014.

3.2. Det rör sig om ett namn som

☒ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

☐ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

”Филе Елена” (File Elena) är en specialitet av rått och torkat kött som framställs av fläskfilé. Produkten har fått sitt namn efter staden Elena, som ligger i norra Bulgarien i Elenaområdets skogbevuxna utlöpare till Balkanbergen. Namnet har en särart i sig eftersom det är känt i hela Bulgarien och används allmänt utan att det geografiska området har någon inverkan på produktens kvalitet eller egenskaper.

⁽¹⁾ EGT L 179, 19.6.2014, s. 17.

4. Beskrivning

- 4.1. *Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)*

"Филе Елена" (File Elena) är en rå, torkad och pressad köttprodukt som framställs av kyld eller djupfryst fläskfilé, sekundära råvaror och naturliga kryddor. Produkten kan konsumeras direkt av alla konsumentgrupper.

Fysiska egenskaper – form och storlek

- Avlång och platt, ovalt cylindrisk form utan särdrag i fråga om storlek.

Kemiska egenskaper

- Vattenhalt i procent av den totala massan: max. 55 %.
- Salt (natriumklorid) i procent av den totala massan: max. 6,3 %.
- pH-värde: aldrig under 5,4.

Organoleptiska egenskaper

- Yttre utseende och färg: ren, grön, mycket torr yta, täckt av vinterkyndel och svartpeppar (vinterkyndeln ger upphov till den gröna färgen).
- Snittyta: muskelvävnaden är rödrosa med en mörkare nyans längs ytterkanten medan fettets skiftar mellan en blekrosa och gräddvit färg.
- Smak och doft: karaktärsrik, behaglig, måttligt salt smak med ett intensivt inslag av tillsatta kryddor, fri från främmande smak och lukt.
- Konsistens: fast och smidig.

"Филе Елена" (File Elena) kan saluföras i hela bitar, i stycken eller i skivor i en vakuumförpackning, en cellofanförpackning eller en skyddsgasförpackning.

- 4.2. *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Sammansättning:

- Kyld eller djupfryst fläskfilé: 100 kg
- Saltblandning för 100 kg fläskfilé: 3,5 kg salt, 40 g antioxidant – askorbinsyra (E300), 100 g kaliumnitrat eller 85 g natriumnitrat, 500 g raffinerat kristalliserat socker.
- Kryddblandning för 100 kg fläskfilé: 2 kg vinterkyndel och 200 g malen svartpeppar.
- Snöre som är godkänt för livsmedelsändamål.

Produktionsmetod:

För att producera "Филе Елена" (File Elena) används kyld eller djupfryst fläskfilé med ett pH-värde på 5,6–6,2. Filén skärs upp med kniv längs revbensens utskjutande yttersida, i nedåtgående riktning längs ryggraden och längs tvärsnittet. Därefter skärs muskelvävnaden mellan bröstkotornas tvärsnitt loss. De olika fläskfiléerna läggs efter avlägsnandet av fett och bindvävshinnor i rena behållare inför saltningen. För att uppnå en bättre fördelning av saltblandningens beståndsdelar blandar man först nitraterna och saltet för att därefter lägga till de övriga ingredienserna. Saltningen genomförs i torrt tillstånd: varje filé gnids för hand eller mekaniskt in i saltblandningen. De saltade bitarna läggs i flera rader i lämpliga behållare i kylrum med en rumstemperatur på 0–4 °C. Efter fem dagar flyttas bitarna om så att de översta och nedersta bitarna byter plats, och de förvaras i minst fem dagar till under samma förhållanden. Vid slutet av saltningen binds ett snöre runt varje bit. Efter denna bearbetning hängs filéerna upp i profiler eller bjälkar av trä eller metall, vilka ställs i korvställningar på hjul av rostfritt stål. Köttbitarna får inte komma i kontakt med varandra. De upphängda bitarna i ställningarna ställs på avrinning under högst 24 timmar vid en

rumstemperatur som inte överstiger 12 °C. När de runnit av placeras de i torkrum (luftkonditionerad eller naturlig torkning), i vilka det går att reglera de olika parametrarna, dvs. temperatur och luftfuktighet. Torkningen sker vid en rumstemperatur på högst 17 °C och vid en relativ luftfuktighet på 70–85 %. Under torkningen pressas produkten i pressar med träpaneler. Pressningen av filéerna pågår i 12–24 timmar. En första pressning äger rum när bitarna är lätt torkade och en tunn ytskorpa kan kännas vid beröring. Pressningen genomförs i flera omgångar till dess att produkten är vältorkad och bitarna har antagit lämplig form. Pressarna ska suga åt sig den fukt som frigörs och är därför tillverkade av naturmaterial (trä) som kan rengöras och torrläggas. Produktens utsida får sitt slutliga utseende genom pressningen. Efter den sista pressningen rullas filéerna i en på förhand homogeniserad blandning av malen svartpeppar och krossad vinterkyndel, i enlighet med receptet.

Torkningsprocessen tar minst 25 dagar, beroende på styckenas storlek, till dess att produkten fått den fasta och smidiga konsistens som är kännetecknande för produkten.

4.3. Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

Specifika uppgifter om produkten

Särdragen hos "Филе Елена" (File Elena) beror på följande egenskaper:

- Råvara: en högkvalitativ del av grisslaktkroppen med ett högt näringsvärde, närmare bestämt ryggbiffen.
- Produktens yta: täckt med vinterkyndel och svartpeppar i lämpliga proportioner enligt receptet, vilket ger produkten en särskild grönaktig färg som inte återfinns hos andra specialiteter av rått och torkat kött inom samma kategori.
- Smak och doft: Produktens karakteristiska smak och doft beror på de noggrant valda och bearbetade ingredienserna, de specifika torknings- och pressningsförhållandena och den välvalda kryddningen. I detta avseende har vinterkyndeln en avgörande betydelse eftersom den ger produkten dess karakteristiska och specifika smak.

Specifika uppgifter om produkten

"Филе Елена" (File Elena) är en specialitet av rått och torkat kött som framställs av kött som inte har malts. Det bulgariska folkets sekelgamla traditioner i fråga om att framställa specialiteter av nötkött, lammkött och getkött gav senare upphov till möjligheten att tillämpa en liknande teknik på griskött. I flera av landets regioner utvecklade man i hemmen tillredningen av denna typ av produkter när grisuppfödning blev möjlig. Emellertid var det under den period då Bulgarien tillhörde det Osmanska riket av religiösa skäl praktiskt taget omöjligt att saluföra produkter framställda av griskött. De första kända fallen av att den här typen av produkt skulle ha framställts av griskött går tillbaka till 1855. Stoyan Arnaudov, från Gabrovo, framställde i sin verkstad torkat, rått griskött för 2 090 groschen, ett betydande belopp på den tiden (Petar Tsonchev: *Iz stopanskoto minalo na Gabrovo* (Gabrovos ekonomi i forna tider), bokförlaget Hudozhnik, Sofia, 1929).

Det första standardiseringsdokumentet avseende produkten "Филе Елена" (File Elena) utgörs av sektorstandarden ON 18 64338-73, "Elena", rå och torkad fläskfilé, utfärdad av jordbruks- och livsmedelsministeriet i Sofia 1973 och utarbetad av ingenjörerna Ivan Konovski och Trendafil Ignatov. Produktionstekniken för denna specialitet fastställdes slutligen i början av 1980-talet, när köttindustrin kontrollerades av staten, på grundval av långvarig erfarenhet hos specialister som arbetat inom företaget i Elenaområdet. Vid denna tidpunkt publicerades det senaste statliga standardiseringsdokumentet TU 22/18 maj 1983 (Tekniska specifikationer avseende "File Elena", rå och torkad fläskfilé), NAPS, Sofia (1983), och de bifogade tekniska instruktionerna (Tekniska instruktioner avseende produktion av "File Elena", rå och torkad fläskfilé, jordbruks- och livsmedelsministeriet, Sofia, 1983). Fram till i dag har framställningen av produkten utförts på grundval av dessa dokument.

Produktionstekniken och produktreceptet beskrivs även i *Sbornik tehnologicheski instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Samlade tekniska instruktioner för framställning av köttprodukter), i den tekniska instruktionen för framställning av specialiteter gjorda på fläskfilé – (s. 319) "File Elena", NAPS-DSO "Rodopa", köttindustrinstitutet, Sofia (1980), och i *Tehnologicheski narachnik za dobiv i prerabotka na meso ot svine, edar i dreben rogat dobitak* (Teknisk handbok över framställning och bearbetning av griskött, nötkött, färskött och getkött) (s. 98) DSO "Rodopa", köttindustrinstitutet, Sofia (1984). År 2003 sammanställde den bulgariska köttförädlarforeningen traditionella recept och tekniker för specialiteter av rått och torkat, omalt kött i *Sbornik s traditsionni balgarski retsepturi i tehnologii* (Samlade traditionella tekniker och recept från Bulgarien) där man kan läsa om "File Elena" på sidorna 88–89.

Den traditionella karaktären hos "Филе Елена" (File Elena) avspeglas i

- receptets oförändrade sammansättning,
- de metoder som används under framställningsprocessen,
- den traditionella smaken.

Receptets traditionella karaktär, som förblivit oförändrad genom åren. Receptets traditionella karaktär tar sig uttryck i basråvaran, saltblandningens sammansättning och kryddblandningens sammansättning (vilka beskrivs i punkt 4.2). Detta recept har sitt ursprung i de tidigaste beskrivningarna av produkten i de ovannämnda sektorstandarddokumenten ON 18 64338-73 och TU 22/18 maj 1983, som har bevarats fram till i dag.

De traditionella metoder som används under produktionsprocessen och som ger "Филе Елена" (File Elena) dess särart skildras även i anteckningar som gjorts av ingenjören Hristo Savatov, en specialist som under många år var verksam vid företaget Mesokombinat "Rodopa" i Veliko Tarnovo.

De traditionella metoderna inbegriper metoder för saltning, pressning, torkning och fördelning vad gäller kryddblandningen.

- Saltningen genomförs i torrt tillstånd: varje filé gnids för hand eller mekaniskt in i saltblandningen. Köttets mognadsprocess börjar i och med saltningen, som pågår i minst 10 dagar.
- Ett annat traditionellt inslag hos produkten utgörs av den enhetliga fuktfördelningen, som säkerställs genom pressningen, vilket möjliggör en balanserad torkning som garanterar att köttets mognadsprocess förloper väl. Till pressningen används pressar av naturligt trä. Träet garanterar stabilitet vid pressningen och suger åt sig delar av den fukt som produkten ger ifrån sig, vilket är viktigt inte bara för produktens form utan också för en naturlig utveckling av den specifika mikrofloran.
- Torkningen av produkten sker i enlighet med särskilda temperatur- och luftfuktighetsparametrar för att man ska kunna välja den specifika mikroflora som bidrar till en slutprodukt med de karakteristiska organoleptiska, näringsmässiga och smakmässiga egenskaperna. Den traditionella tekniken kräver att det i torknings- och mognadsanläggningarna går att utveckla och bevara den mjölkmikroflora som är specifik för Bulgarien. Denna anpassning till naturen, såsom den framställs i det första tekniska dokumentet från 1973, bevaras genom den traditionella torkningsmetoden och är ett resultat av det arbete och den kunskap som flera generationer av bulgariska tillverkare har utfört och utvecklat.
- De karakteristiska inslagen i kryddblandningen är dess bearbetning och användning. Enligt traditionen bearbetar man den torkade vinterkyndeln genom smulning i stället för malning och man applicerar kryddblandningen genom att rulla filéerna i den. Dessa traditionella metoder för bearbetning (smulning av vinterkyndeln) och applicering (genom rullning) av kryddblandningen gör det möjligt att bevara de naturliga eteriska oljorna under bearbetningen, vilket ger upphov till en mustigare smak när produkten är färdig att ätas. Därigenom kan man bevara kryddblandnings klara gröna färg som produkten är täckt av.

Smaken hos "Филе Елена" (File Elena) har förblivit oförändrad under de många som produkten har tillverkats och saluförts.

Den traditionella smakens uppkomst

Den naturliga mikroflora som väljs genom de traditionella torknings- och pressningsmetoderna samt de omsorgsfullt och välavvägt valda kryddorna ger upphov till den aromatiska och smakrika bouqueten hos "Филе Елена" (File Elena), som har bevarats fram till våra dagar.

Enligt professor Kalinka Boshkova omfattar framställningen av "Филе Елена" (File Elena) komplexa mikrobiologiska, fysikalisk-kemiska och biokemiska processer som sker i köttråvaran under saltningen, mognaden, torkningen och pressningen (Boshkova, Kalinka, 1994, *Микробиология на месото, рибата и яйцата* (Mikrobiologi vad gäller kött, fisk och ägg). Plovdiv). Dessa processer resulterar framför allt i uppkomsten av slutprodukten stabila färg, angenäma struktur och behagliga doft och smak. Detta har sin förklaring i den naturliga mikrofloras sammansättning och dess utveckling i köttråvaran. Mikrofloran består huvudsakligen av *Micrococcus* (*M. varians*) och *Lactobacillus* (*L. plantarum*, *L. casei*). Studier på detta område har genomförts av V. Peneva, S. Brachkova, G. Stoeva och S. Kuncheva: *Sadarzhanie na nitriti v mesni produkti* (Nitriter i köttprodukter), det andra internationella symposiet om nitriter och köttprodukters kvalitet, s. 115, artikelsamling, Varna (1984), och av R. Kiseva: *Usavershneniuvane na tehnologiyata za proizvodstvo na surovo-susheni mesni produkti ot nerazdrobeni surovini. Disertatsiya* (Avhandling om förbättring av produktionstekniken avseende råa och torkade köttprodukter av omald råvara), köttindustriinstitutet, Sofia (1985).

"Филе Елена" (File Elena) har vid upprepade tillfällen belönats i samband med mässor och utställningar i Bulgarien och i utlandet. Produkten blev till exempel tilldelad priser och guldmedaljer vid den femtiosjunde internationella utställningen i Bryssel 1986, i tävlingen *Taynata na balgarskia vkus* (Den bulgariska smakens hemlighet) i samband med den på kött och köttprodukter speciellt inriktade internationella utställningen "Meatmania" i Sofia (*Yubileino izdanie* "10 godini AMB – 1994–2003", s. 22–30) och i samband med IFFA:s internationella mässor i Tyskland 2010 och 2013. Produkten tilldelades även ett intyg om mycket god kvalitet vid den tävling för traditionella bulgariska produkter som anordnades av Konungariket Belgiens ambassad i Sofia 2007.

**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**

(2020/C 73/08)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

Ribera del Duero

Referensnummer: PDO-ES-A0626-AM04

Datum för meddelandet: 20 november 2019

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Införande av vita viner och införande av beteckningen "clarete" (avsnitt 2 i produktspecifikationen och punkt 1.4 i det sammanfattande dokumentet)**

Beskrivning och motivering

Införa vita viner som en produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero" och införa synonymen "clarete" som beskrivning av roséviner i syfte att höja marknadens förväntningar.

Tillsynsnämnden (*Consejo regulador*) anser att erfarenheten av framställning av vita viner i området, särskilt under de senaste 20 åren och främst baserat på den inhemska druvan albillo mayor, är tillräckligt lång för att dessa produkter ska kunna omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero".

Tillsynsnämnden grundar sitt beslut att utarbeta regler för att omfatta dessa viner, vilket även har efterfrågats av sektorn, på en önskan att bibehålla de historiska planteringarna av dessa gröna druvsorter i området, druvornas genetiska mångfald, det genomslag vinerna har fått i medierna och deras kommersiella framgångar.

För närvarande finns det 25 vinerier som redan saluför denna typ av vitt vin som baseras på druvsorten albillo mayor, vanligen under den skyddade geografiska beteckningen "Vino de la Tierra de Castilla y León". De har redan nått anmärkningsvärda framgångar (fem albillo mayor-viner har fått över 91 poäng i den prestigefyllda tidskriften *The Wine Advocates* listningar).

Beslutet att införa beteckningen "clarete" för att beskriva roséviner fattades på aktörernas begäran. De vill bevara användningen av ett traditionellt uttryck i området som definierar dessa viner efter deras färg. Detta medför ingen ändring av förhållandena eller framställningsmetoderna.

Typ av ändring: normal.

Både de vita vinerna och "clarete"-vinerna (som är av samma typ som rosévinerna, men med det namn som traditionellt används i området, vilket avser deras färg och är erkänt i nationell lagstiftning om märkning) ingår i den kategori viner, som fortfarande är den enda tillåtna kategorin i produktspecifikationen. Ändringen innebär inte att någon vinkategori ändras eller att en kategori läggs till eller stryks. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

2. **Beskrivning av de vita vinernas fysikalisk-kemiska egenskaper (avsnitt 2 i produktspecifikationen och punkt 1.4 i det sammanfattande dokumentet)**

Beskrivning och motivering

Syftet är att fastställa en definition av de analytiska egenskaper som de vita vinerna måste ha för att uppfylla kraven i produktspecifikationen och därmed omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero".

⁽¹⁾ EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Införandet av denna nya typ av vin innebär att deras fysikalisk-kemiska egenskaper måste definieras, åtminstone enligt de villkor som fastställs i artikel 20 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/34 av den 17 oktober 2018 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 samt för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1306/2013.

Typ av ändring: normal.

Ändringen innebär att de fysikalisk-kemiska egenskaperna anpassas, men medför ingen väsentlig ändring av slutprodukten, som behåller de egenskaper och den profil som beskrivs i sambandet, vilka är följden av samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

3. Ny utformning av de organoleptiska egenskaperna (avsnitt 2 i produktspecifikationen och punkt 1.4 i det sammanfattande dokumentet)

Beskrivning och motivering

Ny definition av de organoleptiska parametrar som de olika vinkategorierna ska uppfylla för att få omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero", i syfte att bättre anpassa de organoleptiska parametrarna till nuvarande smakanalystekniker.

Införande av de organoleptiska egenskaper som ska uppfyllas för de vita viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

De erfarenheter som tillsynsnämnden fått inom ramen för det Ejflu-finansierade projektet "Utveckling av analysverktyg för standardisering av de smakanalyser som utförs av provsmakningskommittéerna för de skyddade ursprungsbeteckningarna i Kastilien-León" ledde till att nämnden tog fram en mer exakt definition av de olika produkttyperna och införde ett antal inledande definitioner för att förklara och förtydliga tolkningen av vinernas egenskaper. Ändringen syftar i synnerhet till att förbättra beskrivningen av de egenskaper som varje typ av vin ska uppfylla, och är även avsedd som ett hjälpmedel för att tillämpa ett smakanalysystem – för närvarande under utveckling – som uppfyller standarden UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

För beskrivningen av de vita vinerna har man använt uppgifter från den ovannämnda rapporten som underlag (med tillägg av vissa relevanta hänvisningar) och även de beskrivningar som har samlats in för denna vintyp under årens lopp. Det finns omfattande erfarenhet av vintypen i området, bland annat hos tillsynsnämndens experiment- och testningsavdelning.

Detta ändrar inte produktegenskaperna, utan ger snarare en mer detaljerad beskrivning i linje med de nya smakanalysteknikerna.

Typ av ändring: normal.

Ändringen innebär att de organoleptiska egenskaperna anpassas, men medför ingen väsentlig ändring av den skyddade produkten, som behåller de egenskaper och den profil som beskrivs i sambandet, vilka är följden av samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

4. Översyn av odlingsmetoderna (avsnitt 3 a i produktspecifikationen och punkt 1.5.1 i det sammanfattande dokumentet)

Beskrivning och motivering

Definition av minsta naturliga alkoholhalt för druvsorten albillo mayor, som används för att framställa de skyddade vinerna.

Med tanke på att friskhet är en mycket viktig egenskap hos denna vintyp och med hänsyn både till erfarenheterna av och rapporterna om denna sort från Kastilien-Leóns institut för jordbruksteknik (*Instituto Tecnológico Agrario Castilla y León, ITACyL*) under klonförädlingen av albillo mayor, fattades beslutet att fastställa den lägsta gränsen för efterlevnad av denna parameter till 17,9 brixgrader (10,5 Beaumégrader). Andra faktorer som vägdes in i beslutet var marknadstendensen mot friska viner för denna vitvinstyp och de markanta klimatskillnaderna mellan olika årgångar.

Man beslutade också att uttrycka parametrarna i brixgrader eftersom det gör det enklare att fastställa vilka uppgifter som ska utföras vid skördekontrollerna.

Typ av ändring: normal.

Ändringen medför endast en anpassning av de ursprungliga villkoren för råvaran. Den medför ingen väsentlig ändring av den skyddade produkten, som behåller de egenskaper och den profil som beskrivs i sambandet, vilka är följden av samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

5. Ändring av produktionsvillkoren: Avkastning vid utvinning (avsnitt 3 b i produktspecifikationen och punkt 1.5.1 i det sammanfattande dokumentet)

Beskrivning och motivering

Ökning av avkastningen vid utvinning från 70 liter per 100 kilo druvor till 72 liter per 100 kilo druvor.

Under de senaste åren har nya tekniker hos vinerier samt för kylning och användning av vakuumfilter för filtrering av must gjort det möjligt att bättre utnyttja fruktsaften utan att skapa några större belastningar som kan inverka negativt på kvaliteten. Resultatet är högre avkastning med samma kvalitetsnivå som krävs enligt produktspecifikationen.

Typ av ändring: normal.

Ändringen medför ingen väsentlig ändring av den skyddade produkten, som behåller de egenskaper och den profil som beskrivs i sambandet, vilka är följden av samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

6. Lagringsförhållanden och lagringstider (avsnitt 3 b i produktspecifikationen och punkt 1.5.1 i det sammanfattande dokumentet)

Beskrivning och motivering

Reglerna om lagringsförhållanden och lagringstid flyttas från avsnitt 8 till avsnitt 3, eftersom de passar bättre där.

Reglerna om lagringsförhållanden och lagringstid har inte ändrats, de har bara flyttats från punkt 8 b.3 – Regler om märkning, där de ingick som regler om användning av traditionella uttryck och valfri märkning, till avsnitt 3 b.3 – Specifika oenologiska metoder, lagringsförhållanden.

Man utnyttjade detta tillfälle för att klargöra beräkningen av lagringstid så att den beräkning som anges i detta avsnitt under inga omständigheter får inledas före den 1 oktober under skördeåret. Beräkningen av minsta lagringstid för möjligheten att använda de traditionella uttrycken "reserva" och "gran reserva" ska inledas när vinpartiet hålls på ekfat.

Det finns dessutom en regel för den största fatmängd som anses lämplig för slutprodukten kvalitet (330 liter för traditionella uttryck och 600 liter för "roble/barrica").

Typ av ändring: normal.

Ändringen utgörs endast av ett byte av punkt och ett förtydligande. Den anses utgöra en standardändring eftersom den inte medför en väsentlig ändring av produktens egenskaper. Produkten behåller de egenskaper och den profil som beskrivs i sambandet, vilka är följden av samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

7. Ändring av begränsningar för vinframställning: Sammansättning av druvsorter i röda viner (avsnitt 3 c i produktspecifikationen och punkt 1.5.1 i det sammanfattande dokumentet)

Beskrivning och motivering

En ny definition av sammansättningen av druvsorter för röda viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero" genom ökade möjligheter att använda druvsorten garnacha tinta upp till 25 %, eftersom denna druvsort blir allt populärare på marknaden.

Man beslutade att fastställa det tak upp till vilken den godkända druvsorten garnacha tinta får användas till samma tak som är tillåten för andra godkända blå druvsorter. Ändringen har tagits med på begäran från sektorn, som anser att druvsortens egenskaper är fördelaktiga. Användningen påverkas dock inte: taken på minst 75 % tempranillo eller tinta fino eller tinta del país upprätthålls. Denna druvsort används numera av allt fler aktörer. De påpekar att dessa

viner har fått höga poäng av vinexperter, vilket även gäller viner som inte omfattas för den skyddade ursprungsbeteckningen eftersom de innehåller större mängder av denna druvsort. Garnacha tinta har traditionellt använts i stor omfattning i områdets röda viner och dess historiska karaktär och samband med regionen har således bevisats.

De skiften med garnacha tinta som finns i området utgör även en verklig källa till genotypisk variation, eftersom de i generationer har odlats genom användning av metoden "sélection massale" och därför har anpassats perfekt till området. Tillsynsnämnden vill därför upprätthålla och främja detta värde i området, även som ett verktyg för att motverka förändrade förhållanden, i synnerhet den globala uppvärmningen.

Den rådande efterfrågan på friskare viner på marknaden visar att denna sort är användbar när den används i större omfattning, eftersom den är den mest lämpade druvsorten för att framställa viner med sådana egenskaper.

Typ av ändring: normal.

Ändringen medför ingen väsentlig ändring av den skyddade produkten, som behåller de egenskaper och den profil som beskrivs i sambandet, vilka är följden av samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

8. Ändring av begränsningar för vinframställning: Sammansättning av druvsorter i vita viner (avsnitt 3 c i produktspecifikationen och punkt 1.5.1 i det sammanfattande dokumentet)

Beskrivning och motivering

Fastställa procentandelar för druvsorter i skyddade vita viner. Ändringen rör särskilt albillo mayor, den primära druvsorten.

De vita viner som framställs av de registrerade aktörerna blir allt vanligare på marknaden, men omfattas inte av ursprungsbeteckningen. De innehåller en hög andel av den inhemska druvsorten albillo mayor. Att fastställa en nivå på 75 % för albillo mayor som primär druvsort skulle vara ett bra sätt att spegla dessa förhållanden, enligt samma motivering som för de röda vinerna i området, för vilka den lägsta procentandelen av druvsorten tempranillo också har fastställts till 75 %.

I alla händelser anges följande i första övergångsbestämmelsen i den tillämpliga nationella förordningen om den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero" från tillsynsnämnden:

I enlighet med tredje övergångsbestämmelsen i beslutet av den 21 juli 1982 får tillsynsnämnden godkänna framställning av skyddade viner med druvor från vinodlingar i produktionsområdet som utgörs av blandningar av druvsorter, under förutsättning att de druvsorter som godkänns i den här förordningen är de tillåtna druvsorterna.

För det andra har framtida ändringar av produktspecifikationen övervägts för att inbegripa nya vintyper. Därför bör den inhemska druvsortens typiska egenskaper säkerställas, samtidigt som det finns utrymme för att inbegripa andra traditionella sorter i vinerna, under förutsättning att framtida tekniska undersökningar motiverar detta.

Det bör också tilläggas att viner som baseras på albillo mayor marknadsförs som kvalitetsviner och generellt sett säljs till höga priser jämfört med prissättningen i denna kategori, vilket innebär att de hör till det övre produktsegmentet för vita viner.

Typ av ändring: normal.

Det har motiverats ovan att införandet av vita viner inte är en ändring enligt EU-bestämmelserna. När de väl har införts kommer regler att fastställas för framställning och begränsningar för att bevara de grundläggande egenskaperna hos vinerna i området. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

9. Översyn av det geografiska området (avsnitt 4 i produktspecifikationen och punkt 1.6 i det sammanfattande dokumentet)

Beskrivning och motivering

Översyn av det geografiska området.

Det avgränsade området har inte ändrats. De enda uppdateringarna rör namnen på de platser som utgör området, eftersom kommungränserna och de lokala enheterna har ändrats sedan ursprungsbeteckningen infördes.

Typ av ändring: normal.

Det är bara ordalydelsen i punkten som har ändrats, inte området.

10. Införande av ett tak för avkastning per hektar för albillo mayor (avsnitt 5 i produktspecifikationen och punkt 1.5.2 i det sammanfattande dokumentet)

Beskrivning och motivering

Beskrivning och motivering: Införande av högsta tillåtna produktion per hektar för druvsorten albillo mayor, som fastställs till 9 500 kilo/hektar.

Även om druvsorternas produktivitet kan variera i Ribera del Duero visar undersökningar som ITACyL har gjort under klonförädlingen att siffran 9 500 kilo per hektar är rimlig för produktionen av denna druva, vilket innebär att detta ska ingå i produktspecifikationen för vårt område.

Erfarenheten visar också att siffran från ITACyL är lämplig eftersom ett stort antal klasar vanligtvis måste klippas av enligt det nuvarande taket för begränsning av produktionen. Detta beror på att druvorna endast får användas för framställning av röda viner och roséviner enligt bestämmelserna om vilka viner som omfattas.

Detta tak är högre än den tidigare, vilket beror på att vita viner som framställs på denna druvsort har införts i produktspecifikationen. För dessa viner eftersträvas en utpräglad friskhet, vilket blir svårare att åstadkomma enligt det tidigare taket.

Typ av ändring: normal.

Albillo mayor används särskilt för framställning av vita viner och det är nödvändigt att fastställa högsta avkastning för druvsorten. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

11. Införande av albillo mayor som primär druvsort (avsnitt 6 i produktspecifikationen och punkt 1.7 i det sammanfattande dokumentet)

Beskrivning och motivering

Beskrivning och motivering: Albillo mayor anses vara den primära druvsorten eftersom den alltid har varit den främsta gröna druvsorten i området.

Införandet av vita viner i produktspecifikationen måste kopplas till omständigheten att albillo mayor är en hörnsten i produktionen. Denna sort måste därför betraktas som en primär druvsort i stället för att bara anges som en tillåten druvsort.

Det finns ett antal skäl till att albillo mayor bör vara den primära druvsorten för framställning av vita viner i Ribera del Duero:

- För det första är albillo mayor den enda godkända gröna druvsorten i området.
- För det andra är albillo mayor den primära sorten i de vita viner som saluförs av de registrerade vinerierna, och vinernas framgångar på marknaden och bland vinkritikerna ökar intresset för dessa viner.
- För det tredje är albillo mayor den mest traditionella och särpräglade druvsort som odlas i det skyddade området. De vita vinernas egenskaper har således en stark koppling till druvsorten, som därför måste erkännas som den primära druvsorten för framställning av vita viner i Ribera del Duero.

Med tanke på detta är den lämpligaste lösningen för att inbegripa områdets vita viner att införa albillo mayor som primär druvsort för att säkerställa att områdets viner bevarar sina traditionella egenskaper.

Historiskt sett har albillo mayor-sorten alltid samexisterat med tempranillo-druvan i regionen. Båda sorterna har i själva verket gett Ribera del Duero-vinerna dess karaktär.

Typ av ändring: normal.

Albillo mayor används särskilt för framställning av vita viner och har alltid varit godkänd som den främsta gröna druvsorten i området. Detta är inte en ändring, utan endast en bekräftelse av vad som sägs ovan. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

12. Införande av ett undantag för historiska minoritetssorter (avsnitt 6 i produktspecifikationen)*Beskrivning och motivering*

Införande av druvor från historiska vinodlingar som druvsorter som får ingå i de ursprungsskyddade vinerna.

Det är sedan många år tillbaka tradition att använda vissa mycket exklusiva minoritetssorter och blanda dem med primära sorter, även sedan ursprungsbeteckningen infördes för området när det gäller roséviner/"clarete"-viner (som omfattades av särskilda regler som utfärdades innan produktspecifikationen utarbetades).

De skiften med de olika historiska sorter som finns i området utgör även en viktig källa till genotypisk variation eftersom de i generationer har odlats genom användning av metoden "sélection massale" och därför har anpassats väl till området. Tillsynsnämnden vill upprätthålla och främja detta traditionella värde i området, även som ett verktyg för att motverka förändrade förhållanden, i synnerhet den globala uppvärmningen.

Samtidigt efterfrågar marknaden friskare viner med olika nyanser i sammansättningen. Detta visar att dessa druvsorter är användbara, vilket aktörerna vid upprepade tillfällen har påpekat.

Typ av ändring: normal.

Ändringen medför inte en väsentlig ändring av produktens egenskaper, som behåller de särskiljande egenskaper som beskrivs i sambandet. Tanken här är att kombinera traditionella metoder och möjligheterna med de sorter som har införts i området med nya vinframställningstendenser, för att skapa en produkt av högsta kvalitet som tillgodoser konsumenternas nuvarande smakpreferenser. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

13. Uppdatering av ordalydelsen i beskrivningen av samband (avsnitt 7 i produktspecifikationen och punkt 1.8 i det sammanfattande dokumentet)*Beskrivning och motivering*

Minimala ändringar av ordalydelsen i beskrivningen av sambandet för att klargöra vissa begrepp och motivera de föreslagna ändringarna.

De föreslagna ändringarna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero" medför ingen väsentlig ändring av sambandet och ändrar inte innehållet. Det var dock nödvändigt att se över avsnittet för att klargöra ett antal begrepp och betona att ändringarna i fråga är motiverade och inte bryter orsakssambandet.

Typ av ändring: normal.

Ändringen är inte väsentlig, utan syftar endast till en lämpligare ordalydelse. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

14. Ändring av avsnitt 8 – Andra tillämpliga krav (avsnitt 8 i produktspecifikationen och punkt 1.9 i det sammanfattande dokumentet)*Beskrivning och motivering*

Ändringar i avsnitt 8 – Andra tillämpliga krav, för att uppdatera den rättsliga ramen och klargöra vissa punkter, exempelvis registreringsskyldigheten, hur undantag från reglerna om avkastning tillämpas, motivering av buteljering i ursprungsområdet och beteckningar i märkningar. Möjligheten att använda namn på platser som mindre geografiska platser införs också här.

Hela punkten har setts över för att klargöra vissa aspekter som inte var helt tydliga. Ordalydelsen överensstämmer nu bättre med gällande regler.

Alternativet att ange namn på mindre geografiska platser innebär att det är möjligt att inbegripa namn på kommuner och geografiska enheter (byar) i det geografiska området. Ändringen görs på begäran från sektorn, eftersom det blir allt viktigare för dagens konsumenter att känna till produkternas ursprung.

Avgränsningarna av platsnamnen är exakta eftersom de följer av den administrativa indelningen.

Typ av ändring: normal.

De föreslagna ändringarna av denna punkt medför inga ändringar av det namn som ska skyddas eller några nya begränsningar för saluföring. Den omfattas därför inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

15. Uppdatering av punkt 9 b – Kontroll, i produktspecifikationen: övervakningsuppgifter (avsnitt 9 b i produktspecifikationen)

Beskrivning och motivering

Beskrivning och motivering: Uppdatering av punkten om övervakningsuppgifter.

Certifieringsförfarandet för standarden UNE-EN-ISO 17065, som tillsynsnämnden deltar i, kräver en översyn av denna punkt så att den blir förenlig med principerna i standarden.

Typ av ändring: normal.

Ändringen omfattas inte av någon av de kategorier som anges i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Ribera del Duero

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

"VINO TINTO JOVEN", "JOVEN ROBLE"

"JOVEN" (ingen fatlagring eller fatlagring och/eller fatjäsning i högst tre månader).

Utseende: klart, med minst medelstark färgintensitet och toner från purpurrod till rödviolett.

Arom: färska röda och/eller blå bär med måttlig intensitet.

Smak: balanserad och frisk till följd av syran i vinet och lätt till medelfyllig. Åtminstone en kort eftersmak.

"JOVEN ROBLE" (ingen fatlagring eller fatlagring och/eller fatjäsning i minst tre månader).

Utseende: klart, med minst medelstark färgintensitet och toner från purpurrod till rödviolett.

Arom: färska röda och/eller blå bär tillsammans med aromer från ekfatlagring.

Smak: balanserad och frisk till följd av syran i vinet och minst medelfyllig. Åtminstone en kort eftersmak.

De fysikalisk-kemiska parametrar som anges i detta avsnitt ska i alla händelser uppfylla de tak som fastställts i EU-reglerna.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) (*)	0,833
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

(*) 0,833 milliekvivalenter per liter för varje grad alkoholstyrka för viner som lagrats i upp till ett år. Viner som lagrats längre än ett år får inte överskrida taken, som beräknas enligt följande: 1 g/l upp till 10 volymprocent, som ökar med 0,06 g/l för varje grad av alkoholhalt över 10 %.

"CRIANZA"

Utseende: klar, med minst medelstark färgintensitet och toner från purpurröd till rödviolett. Ingen koldioxid.

Arom: färska röda och/eller blå bär tillsammans med måttliga aromer från ekfatslagring.

Smak: balanserad, med tillräcklig friskhet från syran, medelfyllig till fyllig samt måttlig till lång eftersmak.

De fysikalisk-kemiska parametrar som anges i denna punkt ska i alla händelser uppfylla de tak som fastställts i EU-reglerna.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) (*)	0,833
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

(*) 0,833 milliekvivalenter per liter för varje grad alkoholstyrka för viner som lagrats i upp till ett år. Viner som lagrats längre än ett år får inte överskrida taken, som beräknas enligt följande: 1 g/l upp till 10 volymprocent, som ökar med 0,06 g/l för varje grad av alkoholhalt över 10 %.

RÖD "RESERVA" OCH "GRAN RESERVA" SAMT ANDRA RÖDA VINER SOM LAGRATS I MER ÄN TVÅ ÅR

"RESERVA" OCH "GRAN RESERVA"

Utseende: klart eller något grumligt, med minst medelstark färgintensitet och toner från tegelröd till rödviolett. Ingen koldioxid.

Arom: måttliga aromer från lagring på ekfat, eventuellt med inslag av fruktkompott, men inga färska frukter.

Smak: balanserad, med tillräcklig syra, medelfyllig till fyllig samt måttlig till lång eftersmak.

ANDRA VINER SOM LAGRATS I MER ÄN TVÅ ÅR (FATLAGRING OCH/ELLER FATJÄSNING I ÖVER TRE MÅNADER)

Utseende: klart eller något grumligt, med minst medelstark färgintensitet och toner från tegelröd till rödviolett.

Arom: aromer från ekfatslagring.

Smak: balanserad, med tillräcklig syra, medelfyllig till fyllig samt måttlig till lång eftersmak.

De fysikalisk-kemiska parametrar som anges i denna punkt ska i alla händelser uppfylla de tak som fastställts i EU-reglerna.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) (*)	0,833
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

(*) 0,833 milliekvivalenter per liter för varje grad alkoholstyrka för viner som lagrats i upp till ett år. Viner som lagrats längre än ett år får inte överskrida taken, som beräknas enligt följande: 1 g/l upp till 10 volymprocent, som ökar med 0,06 g/l för varje grad av alkoholhalt över 10 %.

ROSÉ/"CLARETE"

Ingen lagring:

Utseende: Klart, med en ton mellan lökskalsfärg och hallonrosa, eventuellt med grå toner i botten på flaskan.

Arom: aromer från röda bär och/eller andra bär.

Smak: balanserad och frisk med måttlig eller hög syra, lätta eller medelfylliga.

Lagrade viner:

Utseende: Klart, med en ton mellan lökskalsfärg och hallonrosa, eventuellt med grå toner i botten på flaskan.

Arom: aromer från färska röda bär eller kompott med röda bär och/eller andra bär samt aromer från ekfatslagring. Förekomsten av aromer av röda bär är valfri för viner av typen "reserva" och "gran reserva".

Smak: balanserad och frisk med måttlig eller hög syra, lätta eller medelfylliga.

De fysikalisk-kemiska parametrar som anges i denna punkt ska i alla händelser uppfylla de tak som fastställts i EU-reglerna.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,3 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) (*)	0,833
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	180

(*) 0,833 milliekvivalenter per liter för varje grad alkoholstyrka för viner som lagrats i upp till ett år. Viner som lagrats längre än ett år får inte överskrida taken, som beräknas enligt följande: 1 g/l upp till 10 volymprocent, som ökar med 0,06 g/l för varje grad av alkoholhalt över 10 %.

VITA VINER

Ingen lagring:

Utseende: klart och halmgult med varierande intensitet.

Arom: aromer från "andra bär". Örttoner kan förekomma.

Smak: balanserad och frisk med måttlig eller hög syra, lätta eller medelfylliga.

Lagrade viner:

Utseende: klart med en ton mellan halmgul och gyllengul. Hos viner med de traditionella uttrycken "crianza", "reserva" och "gran reserva" är en mörk guldgul ton tillåten.

Arom: aromer från "andra bär", som kan vara färska eller i kompott, tillsammans med aromer från ekfatslagring. Förekomsten av aromer av röda bär är valfri för viner av typen "reserva" och "gran reserva".

Smak: balanserad och frisk med måttlig eller hög syra, lätta eller medelfylliga.

Högsta halt av flyktiga syror:

0,65 g/l för viner som varken har jäst eller lagrats på ekfat (10,83 milliekvivalenter per liter)

0,8 g/l för viner som varken har jäst eller lagrats på ekfat (13,33 milliekvivalenter per liter)

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10,83
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	180

5. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Odlingsmetoder

För att betraktas som vinodlingsskiften för produktion av druvor inom den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero" måste skiftena åtminstone ha nått den tredje växtcykeln sedan planteringen.

Odlingsmetoder

Lägsta odlingsstäthet för nya plantor är 2 000 vinstockar per hektar.

Specifika oenologiska metoder

19,1 brixgrader (11 Beaumégrader) för blå druvsorter och 17,9 brixgrader (10,5 Beaumégrader) för gröna druvsorter.

Specifika oenologiska metoder

Högst 72 liter vin eller must per 100 kilo skördade druvor.

Lagringsförhållanden

Specifika oenologiska metoder

Röda viner av typen "crianza" måste ha lagrats i minst 24 månader, varav minst tolv månader på ekfat. Rosé-/ "clarete"-viner och vita viner måste ha lagrats i minst 18 månader, varav minst sex månader på ekfat.

Röda viner av typen "reserva" måste ha lagrats i minst 36 månader, varav minst tolv månader på ekfat och resten av tiden på flaska. Rosé-/ "clarete"-viner och vita viner måste ha lagrats i minst 24 månader, varav minst sex månader på ekfat och resten av tiden på flaska.

Röda viner av typen "gran reserva" måste ha lagrats i minst 60 månader, varav minst 24 månader på ekfat och resten av tiden på flaska. Rosé-/ "clarete"-viner och vita viner måste ha lagrats i minst 48 månader, varav minst sex månader på ekfat och resten av tiden på flaska.

Lagringsförhållanden

Specifika oenologiska metoder

Uttrycket "roble/barrica"

Rosé-/ "clarete"-viner och vita viner som måste ha lagrats på fat i minst tre månader.

Lagringsförhållanden

Specifika oenologiska metoder

För viner av typen "crianza", "reserva" och "gran reserva", ekfat som rymmer högst 330 liter.

För viner av typen "roble/barrica", högst 600 liter.

Relevanta restriktioner för vinframställning

Framställningen av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero" måste uppfylla följande bestämmelser om proportioner av druvsorter per vintyp:

Röda viner ska innehålla minst 95 % från de blå druvsorter som är tillåtna enligt denna produktspecifikation. Andelen av druvsorterna tempranillo, tinta fino eller tinta del país får inte vara mindre än 75 %.

Rosé-/ "clarete"-viner ska framställas på minst 50 % av de blå druvsorter som är tillåtna enligt denna produktspecifikation.

Vita viner ska framställas på minst 75 % av druven albillo mayor.

b. *Högsta avkastning*

Blå druvsorter

7 000 kg druvor per hektar

Blå druvsorter

50,4 hektoliter per hektar

Gröna druvsorter

9 500 kg druvor per hektar

Gröna druvsorter

68,4 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Provinsen Burgos: Adrada de Haza, Anguix, Aranda de Duero (La Aguilera y Sinovas), Baños de Valdearados, Berlangas de Roa, Caleruega, Campillo de Aranda, Castrillo de la Vega, La Cueva de Roa, Fresnillo de las Dueñas, Fuentecen, Fuentelcesped, Fuentelisendo, Fuentemolinos, Fuentenebro, Fuentespina, Gumiel de Izán, Gumiel de Mercado, Haza, Hontangas, Hontoria de Valdearados, La Horra, Hoyales de Roa, Mambrilla de Castrejón, Milagros, Moradillo de Roa, Nava de Roa, Olmedillo de Roa, Pardilla, Pedrosa de Duero (Boada de Roa, Guzmán, Quintanamanvirgo y Valcabado de Roa), Peñaranda de Duero (Casanova), Quemada, Quintana del Pidio, Roa, San Juan del Monte, San Martín de Rubiales, Santa Cruz de la Salceda, La Sequera de Haza, Sotillo de la Ribera (Pinillos de Esgueva), Terradillos de Esgueva, Torregalindo, Tórtoles de Esgueva (Villovela de Esgueva), Tubilla del Lago, Vadocondes, Valdeande, Valdezate, La Vid y Barrios (Guma y Zuzones), Villaescusa de Roa, Villalba de Duero, Villalbilla de Gumiel, Villanueva de Gumiel, Villatuelda och Zazuar.

Provinsen Segovia: Aldehorno, Honrubia de la Cuesta, Montejo de la Vega de la Serrezuela och Villaverde de Montejo (Villavilla de Montejo).

Provinsen Soria: Alcubilla de Avellaneda (Alcoba de la Torre y Zayas de Báscones), (Alcubilla del Marqués), Castillejo de Robledo, Langa de Duero (Alcozar, Bocigas de Perales, Valdanzo, Valdanzuelo y Zayas de Torre), Miño de San Esteban y San Esteban de Gormaz (Aldea de San Esteban, Atauta, Ines, Matanza de Soria, Olmillos, Pedraja de San Esteban, Peñalba de San Esteban, Quintanilla de Tres Barrios, Rejas de San Esteban, Soto de San Esteban, Velilla de San Esteban och Villálvaro).

Provinsen Valladolid: Bocos de Duero, Canalejas de Peñafiel, Castrillo de Duero, Curiel de Duero, Fompedraza, Manzanillo, Olivares de Duero, Olmos de Peñafiel, Peñafiel (Aldeayuso, Mérida y Padilla de Duero), Pesquera de Duero, Piñel de Abajo, Piñel de Arriba, Quintanilla de Arriba, Quintanilla de Onésimo, Rábano, Roturas, Torre de Peñafiel (Molpeceres), Valbuena de Duero (San Bernardo) och Valdearcos de la Vega.

7. Primära druvsorter

Tempranillo – tinta del país

Tempranillo – tinto fino

Albillo mayor

8. Beskrivning av samband

1. Mark- och klimatförhållandena i det geografiska område som fastställs i punkt 5 ger områdets viner en egen personlighet. De synonymer som används i området för de primära sorterna visar att de druvor som odlas i området har vissa särskiljande aspekter som skapar dessa synonymer.

De särskiljande egenskaperna kommer till uttryck i vinernas balanserade naturliga syra. En annan särskiljande faktor för röda viner är den höga fenolhalten, där blåaktiga toner från antocyaniner och vitisiner samt tanniner av hög polymerisk kvalitet är framträdande.

2. Klimatet har ett starkt inflytande på druvorna, vilket i synnerhet beror på den höga genomsnittliga höjden i området. I sista hand är det dock den långsamma mognad som beskrivs ovan tillsammans med de stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt som utlöser en anmärkningsvärd tillväxt av viktiga föreningar hos druvan under dagen och minskar den metaboliska förbränningen av föreningarna under natten. Den långa mognadsperioden gör att tanninernas strävhet minskas.

3. Det produktionsområde som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero" är lämpligt för framställning av kvalitetsviner, under förutsättning att ett tak införs för vinodlingarnas volymer och att sena druvsorter inte används. Området har ett mycket soligt klimat – över 2 400 soltimmar per år – med varma somrar och värme under tillväxt och mognad, vilket krävs för en bra polyfenolhalt.

Området är ytterst lämpat för framställning av kvalitetsviner, men det krävs anpassningar av planteringsplatser, vinstockarnas motståndskraft, odlingsmetoder osv.

4. De naturliga förhållandena i produktionsområdet, som har samband med terrängen, klimatet och jordmånstyperna, möjliggör en optimal utveckling av vinodlingarna som har anpassats till förhållandena i Ribera del Duero under årens lopp.

Förutom de särskilda förhållanden i området som beskrivs ovan utvecklar druvan tinto fino särskilda egenskaper i detta område, vilka ger vinerna deras unika personlighet. Druvan har anpassats till den grad att den har blivit inhemsk. Detta innebär att råvaran har särskilda egenskaper som möjliggör framställning av fina viner med god hållbarhet, vilket har tydliggjorts under århundradenas lopp och är märkbart hos de skyddade viner som framställs i dag, som är favoriter hos konsumenterna.

Druvan albillo mayor kan anses vara områdets primära inhemska gröna druvsort, eftersom den historiskt sett är den druvsort som oftast har använts i regionen. De vita vinerna i området har dessutom traditionellt alltid framställts på denna sort.

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

Tappning inom det avgränsade området

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställningsprocessen omfattar både buteljering och lagring, vilket innebär att de organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaper som beskrivs i produktspecifikationen endast kan garanteras om hela vinhanteringsverksamheten äger rum i produktionsområdet. Buteljeringen av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero" är en av de avgörande faktorerna för att vinerna ska uppfylla de egenskaper som beskrivs i produktspecifikationen. För att säkerställa vinernas kvalitet och garantera ursprung och kontroll sker buteljeringen därför på vinerier som ligger i anslutning till registrerade buteljeringsanläggningar i produktionsområdet.

Märkningskrav

Rättslig ram:

Unionsrätt

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den geografiska beteckningen "Ribera del Duero" måste anges i märkningen av alla skyddade viner.

Det traditionella uttryck som ersätter den skyddade ursprungsbeteckningen är "Denominación de origen" (DO) (ursprungsbeteckning).

Märkningskrav

Rättslig ram:

Ett organ som förvaltar skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar när medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

De traditionella uttrycken "crianza" "reserva" och "gran reserva" får användas för de skyddade vinerna, under förutsättning att de uppfyller lagringsvillkoren i punkt 3 b.2.

Uttrycken "roble" och "barrica" får användas för de skyddade vinerna, under förutsättning att de uppfyller lagringsvillkoren i punkt 3 b.2.

Märkningskrav

Rättslig ram:

Ett organ som förvaltar skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar när medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ribera del Duero" får använda en valfri beteckning i form av ett geografiskt namn på någon av de mindre geografiska platser (byar) som anges i punkt 5 i detta dokument, under förutsättning att 85 % av de druvor som används för att framställa vinet kommer från skiften som är belägna på den angivna mindre geografiska platsen.

Länk till produktspecifikationen

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a

**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**

(2020/C 73/09)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Cornas”

PDO-FR-A0697-AM01

Datum för meddelandet: 20 december 2019

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Definition av det geografiska området och det omedelbara närområdet

I produktspecifikationen, under punkt IV, har en hänvisning till den officiella geografiska kodexen för 2019 gjorts för att fastställa förteckningen över de kommuner som ingår i det geografiska området och det omedelbara närområdet.

I och med den här hänvisningen har en kontroll kunnat göras av det omedelbara närområdet och att namnet på kommunerna ”Mercurol” och ”Veauunes” i departementet Drôme nu har det gemensamma namnet ”Mercurol-Veauunes”.

Under punkten ”ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet har den här informationen uppdaterats.

2. Vinodlingsmetoder

Punkt VI i produktspecifikationen, Skötsel av vinodlingen, har kompletterats med en bestämmelse om att växtmaterial som används måste vara helt fritt från vinstockssjukdomen *flavescence dorée*. Denna ändrade bestämmelse har införts i punkten ”Vinframställningsmetoder – Odlingmetoder” i detta sammanfattande dokument:

”Från och med 1 januari 2020 ska plantering och förnyelse av vinstockar göras med växtmaterial som har behandlats med varmt vatten eller med annan metod som har godkänts av jordbruksministeriet för att få bukt med sjukdomen *flavescence dorée*.”

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Cornas

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Ursprungsbeteckningen ”Cornas” är förbehållen stilla röda viner.

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 10,5 volymprocent.

Vid tappning har vinerna en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter.

Vid tappning har vinerna en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som är

- högst 3 gram per liter för viner med en naturlig alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent,
- högst 4 gram per liter för viner med en naturlig alkoholhalt på minst 13,5 volymprocent.

Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent.

Den totala syrahalten, halten ej preciserade flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Vinerna är uteslutande röda viner och "Cornas" är den enda kontrollerade ursprungsbeteckningen av alla som går under beteckningen "Côtes du Rhône septentrionales" där vinet uteslutande tillverkas av druvan syrah N.

Vinerna är alltid mycket karaktäristiskt mörka, granatfärgade, nästan svarta, och går i takt med lagringen mot mer bärnstensfärgade nyanser. De är kraftiga och robusta, och når sin topp efter lång lagring. Med tanke på detta kategoriseras vinerna ofta som "kraftfulla".

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

a. Grundläggande oenologiska metoder

Odlingsmetoder

- Planteringsstätheten ska vara minst 4 400 stockar per hektar.
- Varje stock förfogar över en yta på högst 2,30 kvadratmeter. Man kan räkna fram ytan genom att multiplicera avstånden mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna i samma rad.
- Avståndet mellan raderna ska vara högst 2,50 meter.

Vinstockarna ska beskäras till högst åtta skott per stock, enligt följande metoder:

- Kortskottsbeskrning (gobeletmetoden, cordon de Royat-metoden med en eller två armar).
- Enkel eller dubbel guyotbeskrning.

Löparen får vara högst 0,60 meter hög. Höjden mäts från marken upp till den nedre delen av förgreningen.

- Vinerna framställs av druvor som har skördats för hand. Druvklasarna transporteras hela till platsen där vinet ska framställas.

Från och med 1 januari 2020 ska plantering och förnyelse av vinstockar göras med växtmaterial som har behandlats med varmt vatten eller med annan metod som har godkänts av jordbruksministeriet för att få bukt med sjukdomen *flavescence dorée*.

Specifika oenologiska metoder

- All värmebehandling av vinskörden på temperaturer som överstiger 40 °C är förbjuden.
- All användning av ekspån är förbjuden.

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*).

b. *Högsta avkastning*

46 hektoliter/hektar.

6. Avgränsat geografiskt område

Druvorna skördas och vinifieras och vinet bereds inom kommunen Cornas i departementet Ardèche.

7. Huvudsakliga druvsorter

Syrah N – shiraz

8. Beskrivning av samband

Vid organiseringen av kontrollerade ursprungsbeteckningar för Rhônedalen ingår den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Cornas" i "Crus des Côtes du Rhône".

Den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Cornas" ingår i den norra delen av den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Côtes du Rhône" men ligger längst söderut för tillverkning av röda viner.

Vinodlingen ligger på Rhôneflodens högra strand, mitt emot staden Valence, mellan de geografiska områdena för de kontrollerade ursprungsbeteckningarna "Saint-Péray" och "Saint-Joseph".

Det geografiska området avgränsas endast av kommunen Cornas i departementet Ardèche.

Det geografiska område som används för ursprungsbeteckningen "Cornas" avgränsas genom en amfiteaterliknande granitisk mark med bra läge och som är varm och skyddad mot vinden. I området finns terrasserade kullar som stöds av murar som vinodlarna har anlagt med stort tålamod och som de har fortsatt att skydda för att i så stor utsträckning som möjligt bevara såväl produktionen som kan ske där som landskapet.

Genom att bevara traditionen med att skörda druvorna för hand bidrar vinodlarna av "Cornas" till att bevara sluttningsodlingarnas originalitet och karaktäristiska egenskaper.

Det kan vara så att mesoklimatet ligger till grund för namnet på kommunen med den skyddade ursprungsbeteckningen, eftersom "Cornas" betyder "bränd mark" på keltiska. Tack vare det milda klimatet mognar druvorna tidigt, vilket är anledningen till att skörden i "Cornas" ofta inleds en vecka tidigare, trots att området bara ligger 12 kilometer söder om området för den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Hermitage".

Tillsammans har dessa naturförhållanden gjort att människan har kunnat plantera druvsorten syrah N, en sort som är symbolisk för området, även om den har spridits till andra regioner. Druvorna kommer från noga avgränsade lotter. De mognar tidigt och ger kraftfulla och mörka viner med rikligt med tanniner, om än lena, kraftfulla aromer och en struktur som gör att vinerna kan lagras. Det råder stor enighet kring kvaliteten som är känd världen över och vars renommé har byggts upp under århundradena, vilket bevisas av de många vittnesmål som finns i arkiven.

Det renommé som den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Cornas" har bygger endast på det röda vinet på samma sätt som den närliggande kontrollerade ursprungsbeteckningen "Saint-Péray" uteslutande är känd för sitt vita vin.

Förutom sina organoleptiska egenskaper, den begränsade storleken på vinodlingarna och klimatet bottnar "Cornas" originalitet och identitet i att det är litet (en enda kommun och en enda druvsort samt i huvudsak granitisk jord).

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

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

- a) 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.
- b) Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange den större geografiska enheten "Cru des Côtes du Rhône" eller "Vignobles de la Vallée du Rhône". Villkoren för att använda den större geografiska enheten "Vignobles de la Vallée du Rhône" anges i överenskommelsen mellan olika berörda branschorgan och administrativa organ.

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 av undantag för vinodling, omfattar följande kommuner på grundval av den officiella geografiska kodexen av den 1 januari 2019:

- Departementet Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charnes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gillac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarraz, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux och Vion.
- Departementet Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veignes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors och Valence.
- Departementet Isère: Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel och Vienne.
- Departementet Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Mallevall, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez och Vérin.
- Departementet Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe och Tupin-et-Semons.

Länk till produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-352971f9-f819-4a53-8429-9ee9238c98c4

Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2020/C 73/10)

Europeiska kommissionen har godkänt den mindre ändringen i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas e-Ambrosia.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”WEST COUNTRY LAMB”

EU-nr: PGI-UK-0667-AM02 – 1 augusti 2018

SUB () SGB (X)

1. Namn

”West Country Lamb”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Förenade kungariket

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

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

”West Country Lamb” är beteckningen på slaktkroppar, sidor eller styckningsdelar av lammkött från får som är födda och uppfödda i regionen West Country i England och slaktade i enlighet med standarderna från Meat South West (MSW) eller motsvarande.

Fåren får vara högst tolv månader gamla vid slakten. Kött från djur som i) är födda före den 1 oktober ett visst år och ii) slaktas mellan den 1 januari och den 30 april året därpå ska genomgå mogning. Detta kan innefatta minst fem dagars mörning i kyllager mellan slakt och försäljning till slutkonsument, eller någon av de mogningsprocesser som beskrivs i Meat & Livestock Commissions (MLC) Lamb Blueprint från 1994 (t.ex. elektrisk stimulering eller ländhängning). Det döda djurets slaktvikt ska vara 9–26 kg.

Den specifika gräsbaserade dieten förbättrar den kemiska sammansättningen hos köttmuskeln (se tabell 1 nedan) och förbättrar även köttets organoleptiska egenskaper i jämförelse med kött från får uppfödda på koncentrat.

⁽¹⁾ EGT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Tabell 1.

Fettsyresammansättning (mg/100 g) och E-vitaminhalt (mg/kg) i ländmuskel.

	Gräs	Koncentrat
18:2 ¹	98	143
18:3 ²	52	29
EPA ³	23	15
DHA ⁴	6,5	4,9
E-vitamin	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5

⁽¹⁾ Linolsyra.⁽²⁾ Linolensyra.⁽³⁾ Eikosapentaensyra.⁽⁴⁾ Dokosaheksaensyra.

Det ger ett kött med rikare smak och utmärkta ätegenskaper. Fettets färg kan variera från vitt till gräddfärgat, men den speciella dieten främjar gräddfärgat fett. Köttets färg varierar från rosa till mörkrött, och den röda färgen mörknar i och med att köttet mognar. Specifikationerna för slaktkroppsklassificeringen (baserat på EUROP-systemet), för att säkra bästa möjliga ätkvalitet, är följande:

Slaktkroppar klassificerade som O eller bättre, med en fettansättningsgrad på 2–3H. Slaktkropparnas storlek får variera beroende på marknadens preferenser och fartypten.

		Högre fettansättningsgrad =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Bättre konformation =>	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

Efter slakten säljs "West Country Lamb" till handeln i ett antal former:

- Hel slaktkropp, utom oätliga slaktbiprodukter, hud, huvud och fötter. Njurar och fett från njurar får lämnas kvar.
- Hel sida: halva slaktkroppen, delad på längden.
- Grovstyckat kött: Framställt genom att slaktkroppar/sidor delas i mindre, godkända delar (för att tillgodose kunders önskemål). Dessa styckningsdelar kan säljas med eller utan ben och i skyddande förpackning.
- Ätbara slaktbiprodukter som tagits tillvara före klassificering.

"West Country Lamb" får säljas färskt (kylt) eller fryst.

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

Lammen får ges tillskott under avvänjning och slutfödning. I så fall ska uppgifter om ingredienser och inköp registreras av uppfödaren i foderjournalen och kontrolleras av kvalitetsinspektörerna för att garantera ett grovfoderintag på minst 70 %. Ett extensivt system med en lämplig betesperiod före slakt, vanligen två månader, ska tillämpas.

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

Lammen ska vara födda, uppfödda och slutfödda inom regionen West Country.

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*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området består av de sex grevskapen Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset och Wiltshire, som tillsammans bildar regionen West Country i England.

5. **Samband med det geografiska området**

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Sambandet mellan "West Country Lamb" och det geografiska området grundas på produktens särskilda kvalitet och andra egenskaper.

West Country i England kan beskrivas som en halvö med gräsmark. Distinktionen mellan gräsmark och åkerbruk har utvecklats delvis som ett resultat av olikheterna i fråga om marktyp. West Country har en stor andel grå- och brunjord som gynnar grästillsväxt men som inte är idealiska för åkerbruk. Områden med åkerbruk har högre andel leriga och sandiga jordar som är mer lätt-dränerade. West Country i England har dessutom den högsta medeltemperaturen och de högsta minimi- och maximitemperaturerna i Storbritannien.

West Country är Englands största region och den största jordbruksregionen. Miljön här hör till de bördigaste i Storbritannien. Jordbruksföretagen i West Country producerar uppskattningsvis 21 % av fårköttet i England. Detta har, tillsammans med den stora nötköttsproduktionen (24 % av Englands produktion), bidragit till att forma och bevara regionens landskap och kulturarv. Den höga djurtätheten har främjat framväxten av en stor köttindustri som ger regionen välbehövliga arbetstillfällen.

West Countrys kombination av varma och milda temperaturer, jämnt fördelad nederbörd under året och djupa, fukthållande jordar gör att gräs och foderväxter kan odlas och betas under nästan hela året. I stora delar av regionen växer gräset under mer än 300 dagar om året. Åretruntproduktion är det normala i West Country och orsaken till att animalieproduktion dominerar. Dessutom ligger mer än 25 % av West Countrys gräsmark antingen i nationalparker eller i natursköna områden (Areas of Outstanding Natural Beauty, AONB), och i regionen finns över 57 % av Storbritanniens blomsterrika ängar. Forskning vid universitetet i Bristol visar att kött från gräsuppfödda lamm har kraftigare och mer uppskattad smak än kött från lamm uppfödda på koncentrat.

Det unika milda klimatet och grästillsväxten året runt gör dessutom att lamm kan produceras i regionen under hela året.

Specifika uppgifter om produkten:

I West Country används färskt och konserverat gräs i stor utsträckning. Det ger karakteristiska effekter på köttkvaliteten och köttets näringsvärde med avseende på fettsyresammansättning, E-vitaminhalt och sensorisk kvalitet. Dessa effekter har tydligt visats vid vetenskapliga försök. De har visat på en skillnad i fettsyresammansättningen mellan lamm uppfödda på en diet baserad på spannmål (koncentrat) respektive gräs (tabell 1). De som fötts upp på gräs hade en helt annan fettsyreprofil än de som fötts upp på koncentrat. Halterna av linolsyra och dess produkt (aracidonsyra), båda fettsyror av typen n-6 (omega-6), var högre i musklerna på lamm som fötts upp på koncentrat, medan linolensyra och dess produkter eikosapentaensyra (EPA) och dokosaheksaensyra (DHA), alla fettsyror av typen n-3 (omega-3), var högre i musklerna på lamm som fötts upp på gräs. Andelen n-6-fettsyror i förhållande till n-3-fettsyror var betydligt högre i djur som fötts upp på koncentrat. Den rekommenderade kvoten i livsmedel för människor är 4 eller under, vilket enkelt uppnåddes i kött från gräsuppfödda lamm men inte i kött från lamm uppfödda på koncentrat. En enkel kvot som skiljer sig åt i kött från gräsuppfödda lamm och kött från lamm uppfödda på koncentrat är 18:2/18:3. Detta motsvarar 1,9 och 5 i tabell 1 för gräsuppfödda lamm respektive lamm uppfödda på koncentrat.

Gräs, oavsett om det är färskt eller konserverat, är en källa till α -linolensyra, som i djuret kan omvandlas till långkedjiga fleromättade n-3-fettsyror (omega-3) (PUFA), som är värdefulla näringsämnen i livsmedel för människor. Gräs innehåller dessutom E-vitamin, och både n-3-fettsyror och E-vitamin förekommer i högre halter i kött från gräsuppfödda får. Dessa näringsämnen påverkar också köttets smak.

Dieter baserade på gräs och gräsfoder ger alltså bevisligen en annan fettsyreprofil i muskeln än dieter baserade på koncentrat. Kött från gräsuppfödda lamm innehåller omkring 1,5 % linolensyra, 0,7 % EPA och > 0,2 % DHA. Detta är procentandelarna för de förekommande fettsyrorna, och det är så fettsyresammansättningen brukar beskrivas. Denna effekt gynnar "West Country Lamb". E-vitamin som förekommer naturligt i gräs tas upp av fårens muskel- och fettvävnad. Får uppfödda på gräsensilage hade minst dubbelt så hög halt E-vitamin i muskelvävnaden som de som fötts upp på koncentrat. Det innebär att köttet behåller sin klarröda färg längre i detaljhandelsdiskarna.

Brittiska undersökningar visar att köttets smak är bättre hos lamm som slutuppfötts på gräs än hos lamm uppfödda på spannmål. Poängen för köttets smak är mycket högre för gräsuppfödda lamm än för lamm uppfödda på koncentrat. Poängen för avvikande smak är mycket lägre för gräsuppfödda lamm.

En oberoende rapport visar att de särskilda egenskaperna är en låg andel n-6-fettsyror i förhållande till n-3-fettsyror och en hög E-vitaminhalt.

— kvot 18:2/18:3 lägre än 4

— E-vitamin > 3 mg/kg ländmuskel

Fårraserna Polled Dorset och Dorset Horn är bara två exempel på regionala raser som har utvecklats för att dra fördel av att gräset i regionen växer nästan året runt. Dessa raser används av många uppfödare på grund av sin naturliga förmåga till frekvent fortplantning, som innebär att de kan lamma på hösten. Det betyder att producenterna kan ha lamm färdiga för försäljning från slutet av januari och framåt. Andra låglandsbesättningar lamar i januari och februari, medan lamningen på gårdarna i de höglänta områdena Bodmin Moor, Dartmoor och Exmoor vanligen äger rum i april och maj. Lamm kan alltså produceras och levereras året runt.

Får uppfödda i West Country i England får särskilda egenskaper tack vare regionens klimat, topografi, geologi och rikliga gräsproduktion, och det gäller följaktligen även köttet från dessa djur. En stor andel av jordbruksmarken består av gräs, vilket är idealiskt för fårproduktion och även kan användas i kompletteringsfoder.

Det finns starka och objektiva vetenskapliga bevis för att lammkött som produceras och bearbetas i West Country i England har egenskaper som hänger nära samman med det geografiska området. Den större tillgången till och användningen av gräs i dieten ger högre koncentrationer av fleromättade n-3-fettsyror och E-vitamin i köttet.

Grästillväxten påverkas av marktypen, temperaturen, nederbörden och antalet soltimmar. En annan viktig faktor är topografin, dvs. höjden – grästillväxten minskar på högre höjd. Det gynnsammare klimatet i West Country innebär att antalet dagar med grästillväxt är fler i West Country än i andra regioner. Gräset växer under mer än 220 dagar i alla delar av West Country, något som inte förekommer någon annanstans i Storbritannien. Delar av West Country har över 300 dagar med grästillväxt.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762856/west-country-lamb-pgi-spec.pdf

**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**

(2020/C 73/11)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Corbières”

PDO-FR-A0671-AM02

Datum för meddelandet: 20 december 2019

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Geografiskt område och omedelbart närområde

Punkt IV.1 och IV.3 i produktspecifikationen, som avser det geografiska området och det omedelbara närområdet, har uppdaterats med anledning av hänvisningarna till 2019 års officiella geografiska kodex.

Namnet på tre kommuner har uppdaterats i förteckningen över de kommuner som ingår i det geografiska området, nämligen ”Fraisie-des-Corbières”, ”Mayronnes” och ”Portel-des-Corbières”. Den här uppdateringen innebär ingen ändring av det geografiska området i sig.

Namnet på en kommun har uppdaterats i förteckningen över kommunerna i det omedelbara närområdet, nämligen ”Opoul-Perillos” i departementet Pyrénées-Orientales. Uppdateringen innebär ingen ändring av det omedelbara närområdet.

Punkterna ”avgränsat geografiskt område” och ”ytterligare villkor – omedelbart närområde” i det sammanfattande dokumentet har uppdaterats.

2. Druvbestånd

I punkt V i produktspecifikationen har sekundära druvsorter införts för att bättre kunna anpassa växtmaterialet till klimat- och markförhållandena i det geografiska området. Profilen på vinerna med den kontrollerade ursprungsbe-teckningen bevaras och de sekundära druvsorterna får utgöra högst 10 % av druvbeståndet.

— Rött vin: marselan N läggs till som sekundär sort.

— Rosévin och vitt vin: carignan blanc B och viognier B läggs till.

— Rosévin: piquepoul noir N går från huvudsaklig till sekundär druvsort, och muscat à petits grains blancs B tas bort från förteckningen över sekundära druvsorter, eftersom den inte används för tillverkning av viner med den kontrollerade ursprungsbe-teckningen.

Punkterna ”huvudsakliga druvsorter för vinframställning” och ”sekundära druvsorter för vinframställning” i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

3. Avkastning av röda viner

Avkastningen av röda viner (punkt VIII i produktspecifikationen) har sänkts i förhållande till den för roséviner och vita viner till 58 hl/ha mot tidigare 60 hl/ha för samtliga viner.

Det sammanfattande dokumentet har uppdaterats med de nya avkastningsvärdena.

I samband med att avkastningen av röda viner ändras, har även den högsta genomsnittliga belastningen per jordbrukslott för de röda viner som nämns i produktspecifikationen under punkt VI – skötsel av vinodlingen – sänkts till 8 500 kg/ha från 9 000 som ursprungligen gällde för samtliga viner. Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Uppdatering av punkten ”Märkning”

I punkt XII.2”b) i produktspecifikationen har ordalydelsen i den särskilda bestämmelsen som avser märkning uppdaterats utan att detta innebär någon ändring.

Tidigare ordalydelse:

”– Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange namnet på den större geografiska enheten ’Languedoc’.

De bokstäver som används för detta namn får varken på höjden eller på bredden vara större än hälften av de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.”

Begreppet ”detta namn” har ersatts med ”denna geografiska enhet”.

Begreppet ”den kontrollerade ursprungsbeteckningen” har ersatts med ”ursprungsbeteckningen”.

Ordalydelsen i punkten ”ytterligare villkor – märkning” har uppdaterats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Corbières

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Analytiska egenskaper

Vinerna är torra stilla vita och röda viner samt roséviner.

De vita vinerna och rosévinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent.

De röda vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 12 volymprocent.

Vid buteljering och utsläppande på marknaden för försäljning till konsument har de röda vinerna en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter.

Vid buteljering och utsläppande på marknaden för försäljning till konsument har röda viner med en naturlig alkoholhalt på högst 14 volymprocent en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter, och röda viner med en alkoholhalt på över 14 volymprocent har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 4 gram per liter. Vita viner och roséviner har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 4 gram per liter.

Den totala syrahalten, halten av flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

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)	

Beskrivning av de röda vinerna

Det röda vinet, som är torrt, framställs av en blandning av minst två druvsorter, varav carignan N är den vanligaste. Den här druvsorten bidrar till vinernas struktur medan de övriga druvsorterna ger fyllighet och en komplex arom.

Vinerna är vanligtvis välbalanserade, robusta och kraftiga, ofta med inslag av intensiva röda bär och kryddor.

De kan drickas unga, men lämpar sig väl för lagring.

Beskrivning av rosévinerna

Rosévinet är ett torrt vin med en elegant doft som oftast präglas av blommiga och fruktiga inslag. Smaken är frisk och avslutas med en fin rundhet.

Beskrivning av de vita vinerna

Det vita vinet är ett torrt vin som huvudsakligen kännetecknas av eleganta dofter av vita blommor och en balanserad rundhet och finess.

5. Vinframställningsmetoder*a. Grundläggande oenologiska metoder*

Specifika oenologiska metoder

För produktion av roséviner får vinmakaren använda kol för oenologiskt bruk endast för must från pressning och icke färdigjäst vin, förutsatt att andelen utgör högst 20 % av den totala volymen av roséviner som bereds hos den berörda vinmakaren under den aktuella skörden.

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*).

Odlingsmetoder

Planteringsstätheten ska vara minst 4 000 stockar per hektar.

Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter.

Varje stock förfogar över en yta på maximalt 2,5 kvadratmeter. Man kan räkna fram ytan genom att multiplicera avstånden mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna i samma rad.

Vinstockar som drivs upp i bägarform beskärs med högst 6 kortskott per stock. Varje gren får ha högst 2 skott.

Vinstockar som kortskottsbeskärs beskärs med cordon de Royat-metoden, dvs. antingen

— med högst 6 kortskott per stock, där varje gren får ha högst 2 skott, eller

— med högst 10 kortskott per stock, där varje gren får ha högst 1 skott.

Bevattning kan tillåtas.

b. Högsta avkastning

För vita viner och roséviner

60 hektoliter/hektar.

För röda viner

58 hektoliter/hektar.

6. Avgränsat geografiskt område

Druvorna skördas och vinifieras och vinet bereds inom följande kommuners territorium i departementet Aude på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2019:

Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertouse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Fabrezean, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraisse-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-

Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montségret, Monze, Moux, Narbonne, Nébian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vigneville, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières och Villetritouls.

7. Huvudsakliga druvsorter

Vermantino B – rolle

Carignan N

Grenache N

Lledoner pelut N

Mourvèdre N – monastrell

Syrah N – shiraz

Cinsaut N – cinsault

Marsanne B

Bourboulenc B – doucillon blanc

Grenache blanc B

Macabeu B – macabeo

Roussanne B

8. Beskrivning av samband

Corbièresmassivet bildar en naturlig, historisk och kulturell barriär mot Roussillonregionen med vinodlingar som öppnar sig mot Medelhavet och Languedocslätten. Corbièresregionen utgjorde under lång tid gränsen mot Spanien och förlorade sin gränsstatus 1659 när pyreneiska freden slöts och norra Katalonien blev franskt.

Den unika Corbièresregionen sträcker sig över 60 kilometer, från kusten vid Narbonne och fram till Carcassonne, och består av en rad varierade områden uppdelade i fyra eller fem geografiskt väl differentierade enheter.

Medelhavsklimatet genomsyrar hela massivet och Medelhavsvegetationen dominerar, förutom på topparna, och slåss om utrymmet med vinodlingarna i denna mycket torra region där det blåser närmare 300 dagar om året.

Under många generationer har producenterna utvecklat "Corbières" i detta fragmenterade och ljusa, men svåra område, där de sällsynta regnen under höst och vår kan vara våldsamma.

De har lyckats etablera utvalda druvsorter genom att anpassa odlingsmetoderna efter olika förhållanden.

Druvsorten carignan N är vanligt förekommande, trots tuffa förutsättningar, då den är perfekt lämpad för det varma, torra och blåsiga klimatet i området. Dessutom förekommer grenache N, mourvèdre N och syrah N. Den sistnämnda druvsorten mognar tidigt och växer där jordmånen är djupare och svalare. Eftersom den är känslig för vind brukar den ofta bindas upp. Druvsorten mourvèdre N, som mognar senare, växer i de varmaste jordarna längs kusten och i skyddade lägen. Grenache N är vanligt förekommande och växer på de magra och torra sluttningarna tillsammans med carignan N.

Genom att välja druvsort efter de geografiska förhållandena inom beteckningen, lyfter vinodlarna fram den potential som magra och steniga områden har, vilket ger de röda vinerna deras struktur och kraft, och potentialen hos djupare och svalare jord, vilket ger rosévinerna de karaktäristiska fruktiga aromerna, samtidigt som den skyddade marken ger de röda vinerna och rosévinerna lina tanniner och karaktäristiska inslag av frukt (i de röda vinerna framför allt röda bär). Medelhavsvärmen gör att man får fram välbalanserade vita viner med rund smak.

Druvsorterna kompletterar varandra, vilket är styrkan hos vinerna med den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Corbières". Vinerna har gott renommé och var under lång tid en tillgång vid den mycket utvecklade handeln i området, vilket gjorde att de kunde få en mycket stor spridning på den franska marknaden.

Fästningarna i Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes och Aguilar, även kallade Carcassonnes fem söner, står på kalkrika bergstoppar och vittnar om Corbières turbulenta och dramatiska historia där katarerna spelade en stor roll. Resterna från de magnifika klostren i Lagrasse och Fontfroide påminner om den viktiga roll som munkarna spelade när man började odla vin. Vinet är den enda växt som kan göra rättvisa åt den magra och torra mark som återstår efter hedmarken och klipporna, och som har gjort att producenterna av "Corbières" har haft stolthet och kraft att upprätthålla den kontrollerade ursprungsbeteckningens renommé.

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

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

- Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt
 - att det handlar om en registrerad plats, och
 - att denna plats nämns i skördedeklarationen.

Namnet på den registrerade platsen anges omedelbart efter namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen och trycks med bokstäver som är högst hälften så höga och breda som de bokstäver som utgör namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange namnet på den större geografiska enheten "Languedoc".

De bokstäver som används för denna större geografiska enhet får varken på höjden eller på bredden vara större än hälften av de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner:

- Departementet Aude: Argens-Minervois, Armissan, Auriac, Badens, Blomac, Bouilhonnac, Carcassonne, Castelnaud-d'Aude, Clermont-sur-Lauquet, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fajac-en-Val, Fleury, Greffeil, Laderne-sur-Lauquet, Lairière, Mailhac, Marcorignan, Marsaillette, Mas-des-Cours, Massac, Montjoi, Moussan, Mouthoumet, Palaja, Paraza, Puichéric, Raissac-d'Aude, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Tourouzelle, Trèbes, Villedaigne och Vinassan.
- Departementet Pyrénées-Orientales: Le Barcarès, Maury, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses-le-Château, Tautavel och Vingrau.

Länk till produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-72919cce-47ac-43c8-bbfd-7524f14d9e66

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV