

Europeiska unionens officiella tidning

C 61



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiofjärde årgången

22 februari 2021

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2021/C 61/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2021/C 61/05	Eurons växelkurs — 19 februari 2021	5
--------------	---	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2021/C 61/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.10190 — OTHP/KKR/Caruna Group) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2021/C 61/07	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33	8
2021/C 61/08	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	18
2021/C 61/09	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	23
2021/C 61/10	Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	27

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

II

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

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Text av betydelse för EES)**

(2021/C 61/01)

Kommissionen beslutade den 15 februari 2021 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32021M10130. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)****(Text av betydelse för EES)**

(2021/C 61/02)

Kommissionen beslutade den 30 juni 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 32020M9676. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Text av betydelse för EES)

(2021/C 61/03)

Kommissionen beslutade den 17 februari 2021 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32021M10136. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)****(Text av betydelse för EES)**

(2021/C 61/04)

Kommissionen beslutade den 31 juli 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 jämförd med artikel 6.2i 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 32020M9779. 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⁾

19 februari 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,2139	CAD	kanadensisk dollar	1,5307
JPY	japansk yen	127,81	HKD	Hongkongdollar	9,4121
DKK	dansk krona	7,4368	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6642
GBP	pund sterling	0,86508	SGD	singaporiensk dollar	1,6059
SEK	svensk krona	10,0330	KRW	sydkoreansk won	1 339,59
CHF	schweizisk franc	1,0851	ZAR	sydafrikansk rand	17,7391
ISK	isländsk krona	155,60	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8318
NOK	norsk krona	10,2095	HRK	kroatisk kuna	7,5780
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	17 094,81
CZK	tjeckisk koruna	25,849	MYR	malaysisk ringgit	4,9048
HUF	ungersk forint	358,50	PHP	filippinsk peso	58,846
PLN	polsk zloty	4,4830	RUB	rysk rubel	89,6089
RON	rumänsk leu	4,8758	THB	thailändsk baht	36,386
TRY	turkisk lira	8,4470	BRL	brasiliansk real	6,5633
AUD	australisk dollar	1,5445	MXN	mexikansk peso	24,7094
			INR	indisk rupie	88,0145

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2021/C 61/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 15 februari 2021 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board (OTPP, Kanada),
- KKR & Co. Inc (KKR, Förenta staterna),
- Caruna Group (Finland).

ICG och KKR förvärvar, i den mening som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över hela Caruna Group.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- OTPP: förvaltar pensionsförmåner och investerar medel från pensionsfonder för lärare i den kanadensiska provinsen Ontario,
- KKR: ett globalt investeringsbolag som förvaltar flera alternativa tillgångsklasser, däribland riskkapital, energi, infrastruktur, fastigheter och krediter,
- Caruna Group: driver ett eldistributionsnät för ungefär 700 000 kunder i södra, sydvästra och västra Finland samt i staden Joensuu, delregionen Koillismaa och Satakunta.

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⁾.

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

epost: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Post:

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

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2021/C 61/07)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

"ASTI"

PDO-IT-A1396-AM05

Datum för meddelandet: 4.12.2020

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS**1. Druvsorter**

Medan muskat tidigare var den enda tillåtna druvsorten får andra aromatiska gröna druvor som lämpar sig för odling i regionen Piemonte nu uppgå till 3 %. Detta utgör emellertid inte någon betydande förändring. Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen framställs i praktiken endast av moscato bianco och denna ändring efterfrågas så att vingårdar inte ska anses bryta mot kraven på grund av att andra druvsorter oavsiktligt förekommer inom produktionsområdet för moscato bianco samt när döda eller skadade vinstockar ersätts, särskilt i äldre vingårdar. Detta kan även förekomma med anledning av den större förekomsten av vinsvamp och flavescence dorée, eller kan i vissa fall bero på att det på landsbygden finns en lång tradition av att odla andra gröna druvsorter i vingårdarna för att framställa druvor och vin för familjens egen konsumtion.

Denna ändring berör artikel 2 i produktspecifikationen.

2. Regler för vinframställning

Den lägsta verkliga alkoholhalten i volymprocent för "Asti Spumante" *Metodo Classico* (vilket innebär att den har framställts med hjälp av den "traditionella metoden" för framställning av mousserande vin) är numera snarare 10 % än 11 %.

Efter omfattande provningar har det beslutats att detta krav ska lättas för mousserande viner i kategorin *Metodo Classico* för att underlätta framställningen av torrare sorter såsom *pas dosé*, *extra brut* och *brut*. Denna ändring är även kopplad till ändringarna nedan med avseende på ökad druvavkastning och utvinningsgrad för mousserande viner av kategorin *Metodo Classico* och harmoniserar således de kriterier som är tillämpliga på alla mousserande viner med den skyddade ursprungsbeteckningen, oberoende av vilken metod som används (den traditionella metoden eller Charmatmetoden). Dessa ändringar underlättar även för odlare att deklarerar produktionen från en enda vingård under de olika kategorierna.

Denna ändring av druvornas naturliga alkoholhalt berör artikel 4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Högsta avkastning

För "Asti Spumante" i kategorin *Metodo Classico* har den högsta tillåtna avkastningen ändrats från åtta till tio ton druvor per hektar (9,5 för delregionerna) och vinutvinningsgraden är nu begränsad till 75 % snarare än 60 %. Dessa ökningar avspeglar den faktiska kapaciteten från de vingårdar som finns i dag och den avkastning som kan erhållas i enlighet med de experiment som genomförts, vilka har påvisat att en ökning av avkastning till tio ton per hektar inte påverkar produktens kvalitet eller egenskaper. Denna ändring efterfrågas även av tekniska skäl. Om en vingård har en lägre druvavkastning mognar druvorna betydligt tidigare, vilket gör att syrahalten plötsligt sjunker, något som i sin tur resulterar i att druvorna ofta inte är lämpliga för att framställa torrare typer av mousserande viner med den traditionella metoden.

Denna ändring berör punkt 5 b i det sammanfattande dokumentet (*Högsta avkastning*) och är kopplad till artiklarna 4 och 5 i produktspecifikationen för "Asti" och samma artiklar i de ytterligare specifikationerna för delregionerna Santa Vittoria d'Alba och Strevi.

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

- Den tillåtna sockerhalten i de mousserande vinerna ("Asti"/"Asti Spumante" och "Asti"/"Asti Spumante" *Metodo Classico*) har ökat för att omfatta typerna *pas dosé*, *brut* och *extra brut*.
- I samband med införandet av torrare mousserande viner har den verkliga alkoholhalt i volymprocent som krävs för "Asti"/"Asti Spumante" *Metodo Classico* ändrats från "6 % till 8 %" till "minst 6 %".
- De ytterligare produktspecifikationerna för delregionerna Santa Vittoria d'Alba och Strevi omfattar nu även mousserande viner av kategorin *Metodo Classico*.

Dessa ändringar berör de organoleptiska egenskaper som beskrivs i artikel 6 i produktspecifikationen för "Asti", artikel 6 i de ytterligare specifikationerna för delregionen Santa Vittoria d'Alba, artikel 5 i den ytterligare specifikationen för delregionen Strevi och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet (*Beskrivning av vinet eller vinerna*).

5. Vinodlingsområde

Hänvisningen till kommunen Camo i provinsen Cuneo har tagits bort, eftersom den har slagits samman med kommunen Santo Stefano Belbo, vilken redan förtecknas som del av vinodlingsområdet. För ytterligare klagörande har den exakta beskrivningen av det avgränsade geografiska området som redan anges i produktspecifikationen nu även inkluderats i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en redaktionell ändring som inte berör det avgränsade geografiska området.

Denna ändring rör artikel 3 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet (*Avgränsat geografiskt område*).

6. Regler för vinframställning

Artikel 5.11 i produktspecifikationen har strukits. Bestämmelsen hade följande lydelse: De viner som omfattas av det DOCG till vilket hänvisas i artikel 1 får inte framställas genom att kolsyra tillförs på konstgjord väg (helt eller delvis) och jäsningsinhibitorer får inte användas i konserveringssyfte, även om sådana metoder i allmänhet är tillåtna enligt befintlig EU-lagstiftning och nationell lagstiftning.

Den strukna underartikeln innehöll ett förbud som redan finns i lagstiftningen, vilket således var överflödigt, och en begränsning av metoder som faktiskt är lagliga. Genom strykningen är vinframställarna skyldiga att hänvisa till gällande EU-lagstiftning och nationell lagstiftning.

Artikel 5.14 (tidigare artikel 5.15) i produktspecifikationen, om användningen av partierna av must (avsedd som en mellanprodukt vid vinframställning) som förklarats lämpliga för att framställa viner med den skyddade ursprungsbe-teckningen, har omformulerats så att det står vinframställare fritt att avgöra vilka produktkategorier som ska tillverkas av ett parti av must för att optimera produktionshanteringen. Därför får ett parti must som registrerats i den årliga produktionsdeklarationen som lämplig för framställning av "Moscato d'Asti" eller "Moscato d'Asti" *Vendemmia Tardiva* inte enbart användas för att framställa "Asti"/"Asti Spumante" utan även "Asti"/"Asti Spumante" *Metodo Classico*, vilket tidigare inte var tillåtet. Dessutom får ett parti must avsett för "Asti"/"Asti Spumante" eller "Asti"/"Asti Spumante" *Metodo Classico* användas för "Moscato d'Asti" under förutsättning att det har den minsta naturliga alkoholhalt som krävs för detta.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. Namn och märkning av viner

Även om det finns en tradition att framställa mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ (kategori 6) – både med den traditionella metoden och på annat sätt – i de kommuner som ingår i delregionerna Santa Vittoria d'Alba och Strevi, har dessa viner hittills marknadsförts under den skyddade ursprungsbeteckningen "Asti". Denna ändring ger därför möjlighet att märka dessa viner med den aktuella delregionen. Detta innebär även att konsumenter erhåller mer exakt information om ett vins ursprung.

Vidare är de krav som är tillämpliga på dessa typer av viner enligt bestämmelserna för delregionerna strängare än kriterierna för de vanliga viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Exempelvis är druvavkastningen per hektar lägre (mellan 1–1,5 ton mindre) och det krävs att druvorna har en högre naturlig lägsta alkoholhalt (mellan 1–1,5 volymprocent mer).

Denna ändring berör artiklarna 1–7 i de ytterligare produktspecifikationerna för delregionerna Santa Vittoria d'Alba och Strevi och är knuten till punkterna 4 (*Beskrivning av vinet eller vinerna*) och 5 (*Högsta avkastning*) i det sammanfattande dokumentet.

8. Undantag från kraven att produktion och tappning ska äga rum i det avgränsade området

I punkt 9 i det sammanfattande dokumentet (*Väsentliga ytterligare villkor*) föreskrivs numera undantag från kravet att produktion och tappning ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

Dessa bestämmelser har funnits i produktspecifikationen sedan "Asti" erkändes för första gången som en skyddad ursprungsbeteckning (år 1967) och bekräftades när namnet erhöll status som DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* eller "kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning") i Italien och delregionerna infördes. På grund av ett fel utelämnades de emellertid i det sammanfattande dokumentet 2011, när handlingar beträffande alla befintliga beteckningar inkluderades i kommissionens informationssystem.

Detta utgör en redaktionell ändring, eftersom själva bestämmelserna i produktspecifikationen inte berörs.

Denna ändring berör punkt 9 i det sammanfattande dokumentet (*Väsentliga ytterligare villkor*) och påverkar inte produktspecifikationen.

9. Redaktionella ändringar

Vissa kontaktuppgifter har uppdaterats. Denna ändring berör avsnittet "Kontaktuppgifter" under "Övrig information" i punkt 1.2 i det sammanfattande dokumentet.

Till följd av att artikel 5.11 har utgått har de kvarvarande punkterna i artikel 5 numrerats om.

Artikel 7.3 i produktspecifikationen har strukits, eftersom mousserande viner numera kan märkas med delregionens namn och för att de andra aspekter som angavs där föreskrivs i nuvarande lagstiftning och därför var överflödiga.

Hänvisningarna till lagstiftning i produktspecifikationen har uppdaterats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

"Asti"

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

"Asti"/"Asti Spumante" även med angivande av delregionerna Santa Vittoria d'Alba och Strevi

Skum: fint, långvarigt

Färg: från halmgul till svagt gyllengul

Doft: karakteristisk, delikat

Smak: karakteristisk, balanserad, från *pas dosé* till söt

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 %, inbegripet en verklig alkoholhalt på minst 6 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Asti"/"Asti Spumante" Metodo Classico (traditionell metod) även med angivande av delregionerna Santa Vittoria d'Alba och Strevi

Skum: fint, långvarigt

Färg: från halmgul till mycket svagt gyllengul

Doft: karakteristisk, uttalad, delikat

Smak: karakteristisk, balanserad, från *pas dosé* till söt

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %, inbegripet en verklig alkoholhalt på minst 6 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6
Lägsta totala syrahalt	6 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Moscato d'Asti" Vendemmia Tardiva (sen skörd)

Färg: gyllengul

Doft: fruktig, mycket intensiv, karaktär av russin med kryddiga inslag

Smak: söt, harmonisk, len, med inslag av muskatdruvor som påminner om bikaka

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 14 %, inbegripet en verklig alkoholhalt på minst 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

"Moscato d'Asti"

Färg: halmgul med varierande intensitet

Doft: karakteristisk väldoftande muskatarom

Smak: söt, aromatisk, karakteristisk, kan vara lätt mousserande

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %, inbegripet en verklig alkoholhalt på mellan 4,5 % och 6,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

"Moscato d'Asti" från delregionen Santa Vittoria d'Alba

Färg: halmgul med gyllene toner

Arom: elegant, fin, frisk och ihållande, även med blommiga toner

Smak: enkel, harmonisk, söt, aromatisk, karaktäristisk arom av moscatellodruvor, möjligen lätt mousserande

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %, inbegripet en verklig alkoholhalt på mellan 4,5 % och 6,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

"Moscato d'Asti" från delregionen Canelli

Doft: myskartad, karaktäristisk väldoftande muskatarom

Färg: från halmgul med varierande intensitet till gyllene

Smak: söt, aromatisk, karaktäristisk, med en arom av muskatdruvor, möjligen lätt mousserande

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %, inbegripet en verklig alkoholhalt på mellan 4,5 % och 6,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

"Moscato d'Asti" från delregionen Strevi

Färg: från halmgul med varierande intensitet till gyllene

Doft: karaktäristisk och väldoftande muskatarom

Smak: söt, aromatisk, karaktäristisk, med en arom av muskatdruvor, möjligen lätt mousserande

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %, inbegripet en verklig alkoholhalt på mellan 4,5 % och 6,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

"Moscato d'Asti" Vendemmia Tardiva från delregionen Santa Vittoria d'Alba

Färg: ljus gyllengul

Arom: sammansatt, fruktig, mycket intensiv, karaktär av russin med kryddiga inslag Smak: söt, harmonisk och len, med inslag av muskatdruvor som även påminner om bikaka

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15 %, inbegripet en verklig alkoholhalt på minst 12 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

5. Vinframställningsmetoder

a) Särskilda oenologiska metoder

INGA

b) Högsta avkastning

"Asti"/"Asti Spumante" och "Moscato d'Asti"

10 000 kg druvor per hektar

"Asti"/"Asti Spumante" Metodo Classico

10 000 kg druvor per hektar

"Moscato d'Asti" Vendemmia Tardiva

6 000 kilogram druvor per hektar

"Moscato d'Asti" Canelli och "Moscato d'Asti" Strevi

9 500 kg druvor per hektar

"Moscato d'Asti" Canelli märkt med termen *Vigna* åtföljd av en plats eller namnet på en vingård

8 500 kg druvor per hektar

"Moscato d'Asti" Strevi och "Moscato d'Asti" Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg druvor per hektar

"Moscato d'Asti" *Vendemmia Tardiva* Santa Vittoria d'Alba

5 000 kg druvor per hektar

"Asti Spumante" Santa Vittoria d'Alba, "Asti Spumante" *Metodo Classico* Santa Vittoria d'Alba, "Asti Spumante" Strevi och "Asti Spumante" *Metodo Classico* Strevi

9 500 kg druvor per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Asti" kan framställas av druvor som odlats i följande avgränsade område:

Följande kommuner i provinsen Alessandria:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo och Visone.

Följande kommuner i provinsen Asti: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea och San Giorgio Scarampi.

Följande kommuner i provinsen Cuneo: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino och Perletto samt följande delar av kommunen Alba: Como och San Rocco Senodelvio.

— Delregionen Canelli utgörs av följande kommuner i provinsen Asti: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto och Moasca samt de delar av kommunerna Loazzolo och Bubbio som är belägna på den vänstra sidan om floden Bormida

och följande kommuner i provinsen Cuneo: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso och Trezzo Tinella och följande delar av kommunen Alba: Como och San Rocco Senodelvio.

— Delregionen Santa Vittoria d'Alba består av kommunen Santa Vittoria d'Alba i provinsen Cuneo.

— Delregionen Strevi består av följande kommuner i provinsen Alessandria: Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo och Visone.

7. Huvudsakliga druvsorter

Moscato bianco B. – moscato reale

8. Beskrivning av samband

DOCG "ASTI"

"Asti" och "Moscato d'Asti" är viner som framställs av en enda druvsort, nämligen moscato bianco, som har en distinkt, utsökt aromatisk profil. Denna druvsort ger de olika typerna av vin, inbegripet de mousserande varianterna och de varianter som skördas sent, särdrag som har nära samband med odlarnas expertkunskaper vid vinodlingen samt även med innovativa tekniker för vinframställning, inbegripet utvecklingen av en rad torrare muskatbaserade viner, både mousserande och stilla, under de senaste årtiondena.

På grund av markens lämplighet för vinodling, med dess särskilda morfologi och kemiska sammansättning, och områdets klimatförhållanden och lokala färdigheter och traditioner i fråga om vinframställning har det genom åren varit möjligt att "välja ut" moscato bianco som den druvsort som är bäst lämpad för miljön.

I en serie artiklar om vin och vingårdar i hela världen som publicerades på 1700-talet i Lausanne hänvisades särskilt till en moscato bianco från Piemonte, vilken hade högt anseende, och i slutet av århundradet deklarerade det ansedda Società di Agricoltura di Torino att muskat var en av de druvsorter i Piemonte av vilken de finaste vinerna kan framställas. På 1800-talet skilde sig Piemonte tydligt från andra italienska regioner för den omfattande odlingen av moscato bianco. I slutet av 1800-talet började en betydande framställning av mousserande viner av muskatdruvor genom att basvinet efterjästes i flaskan. Fram till 1895 hade Charmat-metoden (vilken uppfanns i Piemonte) finslipats och muskatdruvorna användes huvudsakligen för att framställa mousserande vin. Det talades redan om en avsevärd efterfrågan, även från utlandet, på det väldoftande mousserande vita vinet som på marknaden var känt som "Moscato d'Asti" eller "Moscato di Canelli". Genom framställningen av mousserande viner skilde sig Piemonte tydligt från andra regioner där man även odlade muskat (dock i mycket begränsad utsträckning). De flesta av de muskatviner som framställdes på andra platser klassificerades som lyxiga "likörviner" och muskat användes endast för att framställa mousserande viner i Piemonte, nämligen i områdena Asti, Alessandria och Cuneo. Under samma period inleddes de första experimenten med torra mousserande muskatbaserade viner ("Asti-champagne" i början av 1900-talet). Dessa fick emellertid inte någon kommersiell framgång, eftersom begränsade oenologiska kunskaper gjorde att det inte var möjligt att mildra den bittra smaken som muskatvinerna fick på grund av terpenier vid en fullständig jäsning. Tillsättningen av socker för efterjäsning i flaskan, vilket minskade bitterheten, orsakade för hårt tryck på de flaskor som användes vid denna tid. Framställarna av viner som omfattas av DOCG "Asti" har fortsatt med att utveckla torra versioner av sina olika viner (både mousserande och stilla eller lätt mousserande). På 1980-talet började forskningsinstitut i Piemonte att publicera rapporter om de kemiska och aromatiska egenskaperna från torra viner som är framställda av moscato bianco-druvor och om utvecklingen av terpenföreningar i muskatdruvor för att optimera produktionstekniken. Under dessa år utvecklades begreppet "druvsortsoenologi", det vill säga ett alltmer förfinat tekniskt tillvägagångssätt som syftade till att förbättra druvornas egenskaper i vinets slutliga kvalitet. Särskilt när det gäller muskat har den tekniska utvecklingen möjliggjort en längre jäsning och således en minskning av de bittra tonerna, vilket framställarna inte lyckades med i början av 1900-talet. Denna utveckling av kunskaper har överförts till vinframställarna vilka, under de senaste årtiondena, har utvecklat muskatbaserade viner med mindre socker, såväl mousserande som stilla variationer.

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

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

På etiketterna och vid presentationen av viner som omfattas av den kontrollerade och garanterade ursprungsbe-teckningen "Asti" eller "Asti Spumante" får sockerhalten inte visas på samma rad som namnet och måste visas i ett annat typsnitt och med mindre bokstäver än de som används för att visa namnet.

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Framställningen av viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbe-teckningen "Asti" (inbegripet torkning av druvorna för kategorin *Vendemmia Tardiva* och framställning av mousserande viner), kan utöver inom vinodlingsområdet, också äga rum var som helst inom provinserna Alessandria, Asti, Cuneo och i distriktet Pessione i kommunen Chieri (Turin), vilket gränsar till vinodlingsområdet.

Förpackning i det avgränsade området.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Asti" måste vara tappade i vinodlingsområdet. I enlighet med artikel 4 i kommissionens delegerade förordning EU 2019/33 måste tappningen äga rum i det avgränsade geografiska området som specificeras ovan för att upprätthålla vinernas kvalitet och anseende, garantera ursprunget och säkerställa effektiva kontroller.

Länk till produktspecifikationen

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

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

(2021/C 61/08)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

"GRECO DI TUFO"

SUB-IT-A0236-AM02

Datum för meddelandet: 13 november 2020

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Ändring av typförteckningen – inkludering av riservatyper

Typerna "Greco di Tufo Riserva" och "Greco di Tufo Spumante Riserva" har inkluderats och förteckningen över tillåtna vintyper har därför uppdaterats i enlighet med detta.

Denna ändring är ett resultat av behovet av att marknadsföra den skyddade ursprungsbeteckningen "Greco di Tufo" med betoning på hållbarhet och med hänsyn till den lokala sedvänjan att släppa ut vinet på marknaden efter att det har lagrats i flera år.

I enlighet med gällande lagstiftning, har dessutom adjektivet "bianco" (vitt) efter namnet "Greco di Tufo" tagits bort.

Ändringen påverkar artiklarna 1 och 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet.

2. Inkludering av ett alternativ för nödbevattning

Med hänsyn till de aktuella klimatförändringarna och den ständigt ökande vatten- och värmestressen på vinrankorna har detta alternativ tillåtits för att säkerställa normal tillväxt.

Ändringen påverkar artikel 4 i produktspecifikationen, men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. Inkludering av riservatyperna och deras respektive lagringstider

För att särskilja typerna "Greco di Tufo" och "Greco di Tufo Spumante" med beteckningen "Riserva" anses det lämpligt att ange de minsta lagringstiderna och det datum då de inleds.

Denna ändring påverkar artikel 5 i produktspecifikationen och avsnitt 5 a i det sammanfattande dokumentet.

4. Beskrivning av den skyddade ursprungsbeteckningen "greco di tufo", inklusive riservatyper – uppdatering av analytiska och organoleptiska kvaliteter

Adjektivet "bianco" har tagits bort efter beteckningen "Greco di Tufo".

Detta är en ändring av formuleringen i enlighet med produktnamnet.

I och med införandet av typerna "Greco di Tufo Riserva" och "Greco di Tufo Spumante Riserva" anges sålunda de färdiga vinernas kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaper. Informationen och beskrivningarna avser en högkvalitativ produkt med medellång till lång lagring på vingården.

I beskrivningen av smaken av "Greco di Tufo Spumante" har den högsta restsockerhalten ändrats från "brut" till "extradry".

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Ändringen anses nödvändig som svar på den växande konsumentefterfrågan på sådana produkter.

Ändringen påverkar artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet.

5. Samband med det geografiska området – ändring av formulering i produktspecifikationen

Formuleringen har ändrats och gjorts konsekvent i produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet.

Detta är en ändring av formulering som inte ogiltigförklarar det samband som avses i artikel 93.1 a i i förordning (EG) nr 1308/2013.

Ändringen påverkar artikel 9 i produktspecifikationen och avsnitt 8 i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Greco di Tufo

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Mousserande vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

"Greco di Tufo"

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: behaglig, intensiv, elegant, distinkt.

Smak: frisk, torr, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

"Greco di Tufo Riserva"

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: behaglig, intensiv, elegant, distinkt.

Smak: torr, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

"Greco di Tufo Spumante"

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul med varierande intensitet med ljusgröna eller gyllene inslag.

Arom: distinkt, behaglig, med en lätt antydning till jäst.

Smak: smakrik, elegant och harmonisk, allt från "extrabrut" till "extradry".

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	6 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Greco di Tufo Spumante Riserva"

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: distinkt, behaglig, med en lätt antydning till jäst.

Smak: smakrik, elegant och harmonisk, allt från "extrabrut" till "extradry".

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	6 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a. Särskilda oenologiska metoder

"Greco di Tufo Riserva" – Minsta lagringstid

Särskilda oenologiska metoder

För typen "Greco di Tufo Riserva" får den minsta lagringstiden inte understiga tolv månader från och med den 1 november skördeåret.

"Greco di Tufo Spumante" inkl. "Riserva" – Produktion

Särskilda oenologiska metoder

Viner av typen "Greco di Tufo Spumante", inklusive de med beteckningen "Riserva", måste framställas uteslutande med den klassiska metoden med en andra jäsning påflaskan.

Produktion av "Greco di Tufo Spumante" måste omfatta en lagringstid på jästfällning i flaskan på minst 18 månader från datumet för *tirage* [aktivering av den andra jäsningen]. När det gäller "Greco di Tufo Spumante Riserva" får lagringstiden på jästfällning i flaskan inte vara kortare än 36 månader från datumet för *tirage*.

b. Högsta avkastning

"Greco di Tufo" – Alla typer

10 000 kg druvor per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet för druvor för produktion av viner med beteckningen "Greco di Tufo" (DOCG) omfattar hela det administrativa området för följande kommuner i provinsen Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruo Irpino, Santa Paolina och Torrioni.

7. Huvudsakliga druvsorter

Greco (B)

8. Beskrivning av sambandet

SUB "Greco di Tufo" – stilla och mousserande vin

Naturliga faktorer

SUB "Greco di Tufo" framställs i ett kuperat område genom vilket floden Sabato rinner. Terrängen kännetecknas av branta sluttningar med ler- och kalkstensjord av vulkaniskt ursprung och en mineralrik jordmån.

Produktionsområdets kuperade topografi och vingårdarnas huvudsakliga exponering mot sydöst/sydväst i områden som är exceptionellt väl lämpade för vinodling, skapar en miljö som ger vinrankorna ideala växtförhållanden när det gäller tillräcklig ventilation och ljus.

De kuperade delarna av produktionsområdet kännetecknas av mikroklimat med signifikanta temperaturskillnader mellan dag och natt. Dessa bidrar till att bevara druvornas naturliga syrahalt under mognandet.

Historiska och mänskliga faktorer

Vinodling i området har sitt ursprung bland de gamla lokala befolkningarna och fortsatte efter ankomsten av mykenska grekiska koloniserare. Den är också relaterad till närvaron av floden Sabato som rinner genom den kuperade terrängen. Flodens namn kommer från folkgruppen sabinerna, som kallades sabus eller sabatini, en stam av samnitiska folk som var bosatta i Sabatos avrinningsområde. Historiskt grundades detta område som ett centrum för utveckling av vinodling på 1800-talet tack vare upptäckten av enorma svavelfyndigheter i kommunen Tufo. Förekomsten och tillgängligheten av svavel gynnade vinodling i hela Irpiniadistriktet och gav upphov till tekniken att använda svavel för att skydda druvklasarna från yttre patogener. Denna verksamhet bidrog väsentligt till utvecklingen av närliggande industrier i hela området, som varade fram till 1983 då man upphörde med att bryta svavel.

Inrättandet av *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia* (Kungliga vinodlingsskolan) i Avellino bidrog till att göra området till ett av de viktiga italienska vinodlingscentrumen, vilket främjade odlingen av druvsorten greco i hela centrala Sabatodalen.

Vinodlingsskolans närvaro som drivkraft för socioekonomiska framsteg satte vinodlingssektorn i provinsen Avellino i framkant för vinproduktion och vinexport i Italien.

På akademisk nivå har det tekniska och ekonomiska värdet av "Greco di Tufo"-produkter upprepade gånger erkänts i studier av druvsorter och oenologi.

De naturliga och mänskliga faktorerna som beskrivs ovan, kombinerat med de genetiska egenskaperna hos druvsorten greco, producerar kvalitetsviner inklusive mousserande viner. I själva verket kännetecknas alla viner med SUB "Greco di Tufo" av friskhet, kropp och komplexitet. Eftersom de är lämpliga för lagring produceras också en version med beteckningen "Riserva".

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

SUB "Greco di Tufo" och "Greco di Tufo Spumante"

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

"Greco di Tufo"-viner måste släppas för konsumtion i flaskor eller andra behållare av glas med en volym på högst fem liter. Med undantag för viner av typen "Spumante" måste de förslutas med flänsproppar av material som är tillåtna enligt gällande lagstiftning. Det är möjligt att använda skruvkorkar för behållare på högst 0,187 liter.

Länk till produktspecifikationen

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

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

(2021/C 61/09)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Datum för meddelandet: 10 november 2020

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Omformulering av avsnitt om typer – införande av versionen Riserva

Riserva-versionen har införts och måste därför inkluderas i de typer av vin som omfattas av specifikationen.

Anledningen till den här ändringen är att höja profilen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” genom att belysa den långa livslängden hos de viner som produceras, med beaktande av den lokala seden att placera vinet på marknaden efter att det har åldrats i ett antal år.

I enlighet med den gällande lagstiftningen har också adjektivet ”bianco” (vit) efter namnet ”Fiano di Avellino” tagits bort.

Denna ändring rör artiklarna 1, 2 och 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet.

2. Införande av möjlighet till nödbevattning

De redan pågående klimatförändringarna innebär att växter utsätts för allt svårare vatten- och värmestress. Mot denna bakgrund tillåts nödbevattning för att säkerställa normal fysiologisk utveckling hos vinrankorna.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. Införande av typen Riserva och lagringsperiod

I syfte att särskilja ”Fiano di Avellino” Riserva har det ansetts vara lämpligt att precisera den kortaste lagringsperioden och det datum från vilket denna tidsperiod räknas.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och avsnitt 5 a i det sammanfattande dokumentet.

4. Beskrivning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fiano di Avellino” inklusive typen Riserva – anpassning av analytiska och organoleptiska egenskaper

Adjektivet ”bianco” (vit) efter beteckningen ”Fiano di Avellino” har tagits bort.

Det är en ändring av ordalydelsen för att uppnå överensstämmelse med produktens namn.

I avsnittet om egenskaperna vid konsumtion har ordet ”torrt” lagts till beskrivningen av smaken eftersom det är en egenskap hos de viner som för närvarande produceras under denna skyddade ursprungsbeteckning.

Efter införandet av den nya ”Fiano di Avellino” av typen Riserva har dess kemisk-fysikaliska och organoleptiska egenskaper vid konsumtion lagts till. Uppgifterna och beskrivningarna avser en högkvalitativ produkt med medellång till lång lagring i vinkällaren.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Samband med det geografiska området – anpassning av produktspecifikationens form

Texten har omarbetats och produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet har anpassats till varandra i fråga om innehåll.

Detta är en justering av textens form som inte påverkar det geografiska samband som avses i artikel 93.1 a i) i förordning (EU) nr 1308/2013.

Denna ändring rör artikel 8 i produktspecifikationen och avsnitt 8 i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Fiano di Avellino

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

"Fiano di Avellino"

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: behaglig, intensiv, elegant, distinkt.

Smak: torr, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 %,

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

"Fiano di Avellino" Riserva

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: behaglig, intensiv, elegant.

Smak: torr, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %,

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

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

5. Vinframställningsmetoder

a) Särskilda oenologiska metoder

"Fiano di Avellino" Riserva – kortaste lagringsperiod

Särskilda oenologiska metoder

När det gäller "Fiano di Avellino" måste den kortaste lagringsperioden vara minst 12 månader räknat från den 1 november det år då skörden äger rum.

b) Högsta avkastning:

"Fiano di Avellino" och "Fiano di Avellino" Riserva

10 000 kg druvor per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet för de vindruvor som används i produktionen av DOCG-vinerna "Fiano di Avellino" omfattar hela det administrativa området med följande kommuner i provinsen Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino och San Michele di Serino.

7. Huvudsakliga druvsorter

Fiano B.

8. Beskrivning av sambandet

SUB-vinet "Fiano di Avellino"

Naturliga faktorer:

Det avgränsade området för DOCG-vinet "Fiano di Avellino" ligger mellan Calore- och Sabatodalarna, Monte Partenos sluttningar och kullarna runt Laurodalen. Som avlastning består landskapet främst av vidsträckta områden av kuperad terräng mellan bergssluttningar. Tillsammans med vingårdarnas främst sydöstliga/sydvästliga läge, i områden som lämpar sig mycket väl för vinodling, skapas en miljö med lämpliga vind- och ljusförhållanden vilket ger vinstocken ideala tillväxtförhållanden.

Områdets betydande storlek betyder också att det uppvisar stora geologiska variationer. Det finns vissa jordtyper med ler- och kalkhaltigt substrat och spår av vulkaniskt material, medan andra platser har hårda, kompakta stenar eller till största delen består av lera.

Historiska och mänskliga faktorer:

Regionen har brukats för vinodling sedan urminnes tider. Det hör samman med Sabatofloden som skär genom områdets kuperade terräng. Dess namn är hämtat från sabinerna, som fick sitt namn efter Sabus eller Sabatini, en samnitisk folkstam som bosatte sig i Sabatus flodområde.

Historiska källor har spårat ursprunget för uttrycket "Apiano" till det vin som producerades i det jordbruksområde som tidigare kallades "Apia" – den nuvarande kommunen Lapio – belägen på kullarna öster om Avellino på en höjd av 590 meter över havet. Ordet "Apiano" kan också komma från "api" (bin), med tanke på att de brukar svärma runt druvklasarna, lockade av druvornas sötma.

Den kungliga skolan för vinodling och oenologi (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) i Avellino har bidragit till att göra området till ett av de viktigaste vinodlingscentren i Italien, och främjar odling av druvsorten fiano i produktionsområdet och i hela Sabatoflodens mellersta dal.

Vinodlingsskolan har varit en katalysator för den socioekonomiska utvecklingen och det har lett till att vinodlingssektorn i Avellino har blivit en av de ledande italienska provinserna inom produktion och export av vin.

På vetenskaplig nivå har den tekniska och ekonomiska stabiliteten hos "Fiano di Avellino" bekräftats i alla hittills utförda studier i fråga om druvsorter och oenologi.

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Fiano di Avellino" representerar den höga kvaliteten hos vita viner i södra Italien – kända för sin karakteristiska friskhet, finess och behagliga mineralitet, och det faktum att de åldras väl innebär att Riserva-versioner också produceras.

Kombinationen av de naturliga faktorer som beskrivs ovan och den långa vinodlingstraditionen i det här området i provinsen Avellino och de kontinuerliga tekniska och vetenskapliga bidrag som har haft stor påverkan på grödorna och tekniken har bidragit till att förbättra kvaliteten och höja profilen för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Fiano di Avellino" på de inhemska och internationella marknaderna.

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

"Fiano di Avellino" och "Fiano di Avellino" Riserva – skyddad ursprungsbeteckning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Fiano di Avellino" måste saluföras för konsumtion i flaskor eller andra glasbehållare med en kapacitet på högst 5 liter, förslutna med en kork av den typ som har en hatt, tillverkad av ett material som är godkänt enligt gällande lagstiftning. Användning av skruvkorkar är tillåten för behållare med en kapacitet på högst 0,187 liter.

Länk till produktspecifikationen

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

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

(2021/C 61/10)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX”

EU-nr: PGI-FR-02446 – 3.1.2019

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Cerise des coteaux du Ventoux”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.6: Fukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

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

Körsbären ”Cerise des coteaux du Ventoux” är röda ätkörsbär av sorter av *Prunus Avium* L. och *Prunus Cerasus* L., eller korsningar av dessa, som är avsedda att levereras färska till konsumenten. Frukterna ska ha följande egenskaper:

- En tvärsnittsdiameter på minst 24 mm. 5 % av frukterna i en låda får ha en diameter som understiger 24 mm, men ingen frukt får ha en diameter på 22 mm eller mindre.
- En optimal mognad vid skörd som avgörs med hjälp av tre färgintervall och en lägsta sockerhalt, beroende på sort.

Sorter	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Färg (enligt CTIFL:s färgkod)	3 till 4	4 till 5	5 till 6
Lägsta sockerhalt	11,5° brix	12,5° brix	15° brix

- En enhetlig färg på frukterna i varje låda som innehåller samma sort.

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

—

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Följande steg måste äga rum i det geografiska området: odling, skörd, kvalitetssortering och storlekssortering.

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

De körsbär som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen förpackas i lådor som innehåller högst 6 kg frukt. Om frukten förpackas i mindre askar kan lådan som de läggs i få väga upp till 10 kg. Varje ask får väga högst 3 kg.

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

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska produktens registrerade namn och Europeiska unionens symbol för skyddad geografisk beteckning anges inom samma synfält på etiketten.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för "Cerise des coteaux du Ventoux" sträcker sig över berget Mont Ventoux utlöpare mot Comtat Venaissins slätt i väster och Luberonmassivet i söder i departementet Vaucluse. Det motsvarar det område där "Cerise des coteaux du Ventoux" faktiskt odlas och bearbetas.

Det geografiska området omfattar följande kommuner i departementet Vaucluse:

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

5. Samband med det geografiska området

Sambandet med det geografiska området vilar på det anseende "Cerise des coteaux du Ventoux" åtnjuter och på fruktens särskilda egenskaper som hör samman med klimatförhållandena och kunnandet i produktionsområdet. I produktionsområdet är odlingen av de röda ätkörsbären en månghundraårig tradition, vilket ligger till grund för produktens goda anseende. Tack vare de särskilt gynnsamma, naturliga faktorerna i det geografiska området får frukterna en optimal och välbalanserad mognad, och kunskapen om beskärning ger stora frukter.

Körsbär odlas av tradition sedan flera hundra år tillbaka i produktionsområdet (de första skriftliga uppgifterna om körsbärens betydelse i området är från 1600-talet). På den tiden plockades körsbären framför allt för att användas i det egna hushållet. Träden växte i köksträdgårdarna men förekom även glest utspridda i spannmålsfälten och på sluttningarna. Det är ett område som traditionellt förknippas med det röda ätkörsbäret.

Det geografiska området för "Cerise des coteaux du Ventoux" sträcker sig över ett unikt landskap vid foten av Mont Ventoux och Vaucluse- och Luberonmassivens sluttningar. Höjden i området varierar mellan 50 och 600 meter. Området påverkas av medelhavsklimatet, som utmärks av hög solexponering (2 760 timmar per år) och mistralen (den starka nordanvinden), men mistralen avtar i styrka när den närmar sig Mont Ventoux. Området har även stora temperaturskillnader mellan natt och dag, på grund av de kalla luftmassor som letar sig ned från toppen av Mont Ventoux (1 912 meter).

Över tid har en särskild kunskap om odlingsmetoden "verger piéton" (långt växande träd) vuxit fram i området. Det förenklar skötseln av fruktodlingarna (till exempel beskärningen) och frukterna blir lättare att plocka. Träden beskars varje år för att säkerställa en regelbunden produktion och framför allt för att främja produktionen av stora körsbär.

Körsbären plockas enbart för hand. Det görs av erfarna plockare som fått träning i att följa de färgkoder som fastställts av Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). Genom att följa den färgkod som fastställts för varje sort kan plockaren välja de frukter som har en optimal balans mellan sötma och syra. För varje sort, gammal som ny, gör CTIFL:s experter en jämförelse mellan frukternas färg och deras socker- och syrehalt. CTIFL har därmed kunnat fastställa vilken färg som motsvarar den bästa balansen mellan sötma och syra för varje sort.

Kvalitets- och storlekssortering under själva plockningen är fortfarande den metod som föredras. Sedan man började använda särskilda sorteringsmaskiner för körsbär i början av 2000-talet görs dock ibland storlekssorteringen på en särskild anläggning. Men vare sig storlekssorteringen görs manuellt eller mekaniskt är kunnandet hos de som utför arbetet avgörande för att skydda de ömtåliga frukterna och bevara deras kvalitet. Dessa metoder gör det möjligt att sälja partier med frukter som är mycket enhetliga i storlek och färg.

Odlingarna består av körsbärsträd av sorter som valts för sin förmåga att producera stora och välsmakande körsbär med fast konsistens och fin lyster. Träden beskars varje år för att säkerställa en regelbunden produktion och framför allt för att främja produktionen av stora körsbär.

"Cerise des coteaux du Ventoux" har fått sitt goda anseende tack vare sin storlek men även eftersom körsbären finns till försäljning från de första dagarna i maj till mitten av juli. Att frukterna finns tillgängliga för försäljning i över två månader förklaras bland annat av att odlingarna ligger på olika höjd, vilket beskrivs i stycket om naturliga faktorer, men även av att man använder sorter som mognar vid olika tidpunkter.

De många marknaderna för körsbär som har växt fram är ett bevis på hur viktig produktionen är för ekonomin. Den äldsta marknaden, i Tour d'Aigues, grundades 1902 och följdes av andra marknader i kommunerna runt omkring. Marknaderna hölls varje dag och leverantörerna kom dit för att köpa körsbären direkt av producenterna.

På grund av den omfattande produktionen gick kommunerna i Ventoux samman 1960 för att skapa en gemensam marknad i kommunen Saint Didier.

Tre s.k. Marchés d'Intérêt Nationaux (marknader av nationellt intresse i Avignon, Chateaufort och Cavaillon) samt stationsmarknaden i Carpentras öppnade under 1960-talet. De ger insyn i utbud och efterfrågan och en bättre kännedom om priserna.

Körsbären "Cerise des coteaux du Ventoux" är ätkörsbär som är avsedda att levereras färska. Frukterna plockas när de nått optimal mognad. Mognaden bedöms med hjälp av färgintervallen som anges i CTIFL:s färgkod och en lägsta sockerhalt som varierar beroende på sort. Bären utmärks bland annat av sin storlek, med en tvärsnittsdiаметer på minst 24 mm. Tack vare kunnandet hos de som kvalitets- och storlekssorterar frukterna innehåller varje låda frukter en enhetlig storlek och färg.

"Cerise des coteaux du Ventoux" är en produkt med specifika kvaliteter men dess anseende vilar även på producenternas kunnande och körsbärens historiska ryktbarhet.

Produktionsområdet utmärks av unika klimatförhållanden med hög solexponering och nordanvind (mistralen). Förhållandena begränsar utvecklingen av växtsjukdomar och gynnar en tidig mognad på skyddade platser och en senare mognad på högre höjd.

De geografiska förhållandena utmärks av stora temperaturskillnader mellan natt och dag, som främjar produktionen av mogna, färgrika och fasta frukter. Att denna anpassning av körsbärsodlingen är lyckad bevisas av produktionens framträdande plats på nationell nivå.

Lämpliga odlingsmetoder, till exempel regelbunden beskärning och långt växande träd, medför stora fördelar som ger en regelbunden och homogen produktion av stora frukter med optimal mognad.

Skickligheten hos de som kvalitets- och storlekssorterar frukterna bygger på erfarenhet och nedärvd kunskap som har förts vidare av flera generationer av producenter. Sorteringen säkerställer att frukterna i varje parti är enhetliga till både storlek och färg.

Eftersom körsbären är ömtåliga måste de kvalitets- och storlekssorteras snabbt (inom 48 timmar efter skörd) i lådor av begränsad storlek för att undvika att frukterna kläms sönder.

Producenternas intresseförening har i över 25 år bidragit till det goda anseende som "Cerise des coteaux du Ventoux" åtnjuter, tack vare sina informationskampanjer. Körsbärens utmärkta anseende ledde till att de omnämndes av Frankrikes president under invigningen av den franska paviljongen på världsutställningen i Milano den 21 juni 2015 där bland: "(...) de produkter av hög kvalitet (...) de franska frukter [som lyftes fram fanns] "Cerise des coteaux du Ventoux" (...)" (O & Q Hebdo, 21 juni 2015). France Télévisions har i flera reportage lyft fram produktens specifika egenskaper, till exempel i det inslag som sändes i tv-nyheterna kl. 13 den 4 juni 2019 i kanalen France 2 (och som även finns tillgängligt på francetvinfo.fr), där man visar det arbete som utförs på en körsbärsodling norr om Carpentras och förklarar följande: "Bara de allra finaste körsbären går till försäljning (...) [och] sorteringen sker för hand efter frukternas storlek (över 24 mm) och färg." I fackpressen, till exempel majnumret av *Rungis Actualités* från 2019, har också de främsta egenskaperna hos "Cerise des coteaux du Ventoux" tagits upp, det vill säga följande: "(...) fruktens mognad och storlek, som ska överstiga 24 mm, (...) [tillsammans med] sorteringsmetoderna, antingen manuella eller mekaniska."

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

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