

Europeiska unionens officiella tidning

C 136



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiofjärde årgången

19 april 2021

Innehållsförteckning

I Resolutioner, rekommendationer och yttranden

YTTRANDEN

Europeiska kommissionen

2021/C 136/01	Kommissionens yttrande av den 16 april 2021 om planen för behandling före slutförvaring av radioaktivt avfall som härrör från avvecklingen och nedmonteringen av förvaringsanläggningen Maišiagala för radioaktivt avfall i Litauen	1
---------------	---	---

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2021/C 136/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10199 — Goldman Sachs/Advania) ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Rådet

2021/C 136/03	Meddelande till vissa personer och enheter som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2010/413/Gusp och rådets förordning (EU) nr 267/2012 om restriktiva åtgärder mot Iran	4
---------------	---	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

Europeiska kommissionen

2021/C 136/04	Eurons växelkurs — 16 april 2021	5
2021/C 136/05	Meddelande från kommissionen	6

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2021/C 136/06	Meddelande till ekonomiska aktörer – Ny omgång med ansökningar om befrielse från gemensamma tulltaxans autonoma tullsatser för vissa industri- och jordbruksprodukter.	7
---------------	---	---

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2021/C 136/07	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	8
2021/C 136/08	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33	11
2021/C 136/09	Offentliggörande av produktspecifikationen med de ändringar som följer av godkännandet av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012	19

I

(Resolutioner, rekommendationer och yttranden)

YTTRANDEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS YTTRANDE

av den 16 april 2021

om planen för behandling före slutförvaring av radioaktivt avfall som härrör från avvecklingen och nedmonteringen av förvaringsanläggningen Maišiagala för radioaktivt avfall i Litauen

(endast den litauiska texten är giltig)

(2021/C 136/01)

Nedanstående bedömning görs enligt bestämmelserna i Euratomfördraget, utan att det påverkar eventuella ytterligare bedömningar som ska göras enligt fördraget om Europeiska unionens funktionssätt och de skyldigheter som följer av det fördraget och av sekundärlagstiftningen ⁽¹⁾.

I enlighet med artikel 37 i Euratomfördraget mottog Europeiska kommissionen den 17 september 2020 från Litauens regering allmänna upplysningar om planen för behandling före slutförvaring av radioaktivt avfall ⁽²⁾ som härrör från avvecklingen och nedmonteringen av förvaringsanläggningen Maišiagala för radioaktivt avfall.

På grundval av dessa upplysningar och ytterligare information som kommissionen begärde den 18 december 2020 och den 29 januari 2021 och som lämnades av de litauiska myndigheterna den 14 januari 2021 och den 1 februari 2021, och efter samråd med expertgruppen, har kommissionen formulerat följande yttrande:

1. Avståndet mellan anläggningen och den närmaste gränsen till en annan medlemsstat, i detta fall Republiken Polen, är 125 km. Republiken Lettland är nästa närmaste medlemsstat på ett avstånd av 130 km. Avståndet till gränsen till Republiken Belarus, som ett grannland, är 50 km.
2. Vid normal avveckling och nedmontering torde de gasformiga radioaktiva utsläppen inte innebära att befolkningen i en annan medlemsstat eller ett tredjeland exponeras i en utsträckning som är av betydelse från hälsosynpunkt, med hänsyn till de dosgränser som fastställs i de grundläggande säkerhetsnormerna (rådets direktiv 2013/59/Euratom) ⁽³⁾.
3. Normal nedmontering kommer inte att leda till utsläpp av flytande radioaktiva ämnen.

⁽¹⁾ Enligt fördraget om Europeiska unionens funktionssätt bör exempelvis en ytterligare bedömning av miljöaspekter göras. Kommissionen vill som en indikation rikta uppmärksamheten mot bestämmelserna i direktiv 2011/92/EU om bedömning av inverkan på miljön av vissa offentliga och privata projekt, ändrat genom direktiv 2014/52/EU, direktiv 2001/42/EG om bedömning av vissa planers och programs miljöpåverkan, direktiv 92/43/EEG om bevarande av livsmiljöer samt vilda djur och växter och direktiv 2000/60/EG om upprättande av en ram för gemenskapens åtgärder på vattenpolitikens område.

⁽²⁾ Deponering av radioaktivt avfall i den mening som avses i punkt 1 i kommissionens rekommendation 2010/635/Euratom av den 11 oktober 2010 om tillämpningen av artikel 37 i Euratomfördraget (EUT L 279, 23.10.2010, s. 36).

⁽³⁾ Rådets direktiv 2013/59/Euratom av den 5 december 2013 om fastställande av grundläggande säkerhetsnormer för skydd mot de faror som uppstår till följd av exponering för joniserande strålning (EUT L 13, 17.1.2014, s. 1).

4. Fast radioaktivt avfall, både nedmonteringsavfall och driftsavfall, kommer tillfälligt att lagras på plats före transport till kärnkraftverket Ignalina i Litauen för vidare hantering, behandling och lagring.

Icke-radioaktivt fast avfall och restmaterial kommer att undantas från reglering och tillsyn för deponering som konventionellt avfall eller återanvändning eller återvinning i enlighet med de villkor som har fastställts i direktivet om grundläggande säkerhetsnormer (direktiv 2013/59/Euratom).

5. I händelse av oplanerade radioaktiva utsläpp till följd av en olycka av den typ och omfattning som behandlas i de allmänna upplysningarna skulle de doser som sannolikt skulle nå befolkningen i en annan medlemsstat eller i ett tredjeland inte vara av betydelse ur hälsosynpunkt, med hänsyn till de referensnivåer som fastställs i direktivet om grundläggande säkerhetsnormer (direktiv 2013/59/Euratom).

Sammanfattningsvis anser kommissionen att genomförandet av planen om behandling före slutförvaring av alla typer av radioaktivt avfall som härrör från avvecklingen och nedmonteringen av förvaringsanläggningen Maišiagala i Litauen, inte torde medföra någon radioaktiv kontamination, som är av betydelse ur hälsosynpunkt, av en annan medlemsstat eller tredjlands vatten, mark eller luft, vare sig under anläggningens normala driftstid eller vid en olycka av den typ och omfattning som behandlas i de allmänna upplysningarna, med hänsyn till bestämmelserna i de grundläggande säkerhetsnormerna (direktiv 2013/59/Euratom).

Utfärdat i Bryssel den 16 april 2021.

På kommissionens vägnar

Kadri SIMSON

Ledamot av kommissionen

II

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

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.10199 — Goldman Sachs/Advania)****(Text av betydelse för EES)**

(2021/C 136/02)

Kommissionen beslutade den 6 april 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 32021M10199. 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

RÅDET

**Meddelande till vissa personer och enheter som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i
rådets beslut 2010/413/Gusp och rådets förordning (EU) nr 267/2012 om restriktiva åtgärder mot
Iran**

(2021/C 136/03)

Följande information lämnas för kännedom till Anis NACCACHE (nr 13), Davoud BABAEI (nr 23), Armed Forces Geographical Organisation (nr 2), Shahid Ahmad Kazemi Industrial Group (nr 38) och Organisation of Defensive Innovation and Research (SPND) (nr 153), vilka förtecknas i del I i bilaga II till rådets beslut 2010/413/Gusp ⁽¹⁾ och del I i bilaga IX till rådets förordning (EU) nr 267/2012 ⁽²⁾ om restriktiva åtgärder mot Iran.

Följande information lämnas för kännedom till konteramiral Ali FADAVI (nr 2) och Mohammad Ali JAFARI (nr 6), vilka förtecknas i del II i bilaga II till beslut 2010/413/Gusp och del II i bilaga IX till förordning (EU) nr 267/2012 om restriktiva åtgärder mot Iran.

Rådet har för avsikt att upprätthålla de restriktiva åtgärderna mot de ovannämnda personerna och enheterna med nya redogörelser för skälen. De berörda personerna och enheterna informeras härmed om att de, senast den 28 april 2021, kan inkomma med en begäran till rådet om att få tillgång till den tilltänkta redogörelsen för skälen för uppförande på förteckningen. Begäran ska skickas till följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
RELEX.1.C
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bryssel
BELGIEN
E-post: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ EUT L 195, 27.7.2010, s. 39.

⁽²⁾ EUT L 88, 24.3.2012, s. 1.

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

16 april 2021

(2021/C 136/04)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,1986	CAD	kanadensisk dollar	1,4986
JPY	japansk yen	130,37	HKD	Hongkongdollar	9,3152
DKK	dansk krona	7,4368	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6725
GBP	pund sterling	0,86793	SGD	singaporiensk dollar	1,5980
SEK	svensk krona	10,1055	KRW	sydkoreansk won	1 335,70
CHF	schweizisk franc	1,1011	ZAR	sydafrikansk rand	17,0967
ISK	isländsk krona	151,90	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8157
NOK	norsk krona	10,0180	HRK	kroatisk kuna	7,5668
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	17 420,96
CZK	tjeckisk koruna	25,927	MYR	malaysisk ringgit	4,9466
HUF	ungersk forint	361,10	PHP	filippinsk peso	58,001
PLN	polsk zloty	4,5509	RUB	rysk rubel	90,8921
RON	rumänsk leu	4,9263	THB	thailändsk baht	37,420
TRY	turkisk lira	9,6692	BRL	brasiliansk real	6,7400
AUD	australisk dollar	1,5459	MXN	mexikansk peso	23,8806
			INR	indisk rupie	89,2355

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

MEDDELANDE FRÅN KOMMISSIONEN

(2021/C 136/05)

De europeiska kulturhuvudstäderna 2025 är Chemnitz (Tyskland) och Nova Gorica (Slovenien).

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Meddelande till ekonomiska aktörer**Ny omgång med ansökningar om befrielse från gemensamma tulltaxans autonoma tullsatser för vissa industri- och jordbruksprodukter.**

(2021/C 136/06)

De ekonomiska aktörerna informeras härmed om att kommissionen har tagit emot ansökningar i enlighet med de administrativa förfaranden som fastställs i kommissionens meddelande om autonoma tullbefrielser och tullkvoter (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ för januariomgången 2022.

Förteckningen över de produkter för vilka tullbefrielsen begärs finns nu tillgänglig på kommissionens tematiska (Europa-) webbplats om tullunionen ⁽²⁾.

De ekonomiska aktörerna informeras härmed också om att tidsfristen för att till kommissionen inkomma med invändningar mot nya ansökningar, via de nationella förvaltningarna, löper ut den 17 juni 2021, vilket är den dag då det andra planerade mötet för gruppen för tulltaxefrågor av ekonomisk art äger rum.

Berörda aktörer uppmanas att regelbundet konsultera förteckningen för att få information om ansökningarnas status.

Ytterligare uppgifter om förfarandet för befrielse från autonoma tullar finns på Europa-webbplatsen:

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm

⁽¹⁾ EUT C 363, 13.12.2011, s. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=en

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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 136/07)

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

”VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL”**EU-nr: PGI-SE-02414 – 5.4.2018****SUB () SGB (X)****1. Namn [på SUB eller SGB]**

”Värmländskt skrädmjöl”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

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

”Värmländskt skrädmjöl” är namnet på stenmalet mjöl framställt av rostat havre av den botaniska arten havre (*Avena sativa* L), ett sädesslag som traditionellt odlas i Värmland.

”Värmländskt skrädmjöl” uppvisar följande egenskaper:

Färg: ljusgul – påminner om den ljusa nyansen hos skal från gul lök.

Doft: nytröskad säd, fyllig, fet och nötig med rostningstoner.

Smak: fyllig med rostade nyanser, nötig ton och lång behaglig eftersmak.

Konsistens: pulver med en kornstorlek av 0,2–0,3 mm.

Proteinhalt: 9–14 %

Fetthalt: 4–7 %

Kolhydrater: 60–75 %

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Råvaror: "Värmländskt skrädmjöl" framställs av havre (*Avena sativa* L) odlad i det geografiska område som beskrivs i punkt 4. För närvarande odlas sorten Symphony, en sort med tidig mognad samt stora kärnor och liten storleksspridning samt medelhög fetthalt (tusenkonsvikt ca 45 gram, råfett ca 4,8 % och protein ca 10 % av torrsubstansen).

Havrens fetthalt och kornstorlek är avgörande vid framställningen av "Värmländskt skrädmjöl".

Kornens storlek och variationen i storlek mellan olika korn påverkar i första hand rostning och skrädning. För att få en jämn rostning måste havrekärnorna vara av så homogen storlek som möjligt. Den havre som används har en kornstorlek på 2–4 mm och en vattenhalt på ≤ 14 %.

Fetthalten är främst av betydelse för malningen. Havre är ett sädeslag med förhållandevis hög fetthalt. Hög fetthalt gör att mjölet klumpar i hop sig under malningen och sätter igen kvarnstenarna. Därför används endast sorter med en fetthalt mindre än 5 % av torrsubstansen vid framställning av "Värmländskt skrädmjöl".

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

Hela produktionsprocessen, från odling av råvaran till rostning, skrädning och malning, ska äga rum inom det geografiska område som anges i punkt 4.

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

–

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

–

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Värmländskt skrädmjöl" omfattar landskapet Värmland.

5. Samband med det geografiska området

Sambandet baseras på produktens karaktäristiska egenskaper.

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Värmland har markant sura och magra mineraljordar med lågt innehåll av organiskt material. På grund av strukturen har jordarna hög kapacitet att hålla vatten. Klimatet kännetecknas av kalla och snörika vintrar samt relativt varma somrar. Under våren varierar de dagliga temperaturerna mellan minusgrader på natten och plusgrader under dagarna. Detta i kombination med jordens förmåga att hålla vatten orsakar isbildning som i sin tur gör att höstsådda grödor skjuts ut ur jorden där den är fryst.

På grund av de fysiska förhållandena i Värmland kom vårsådd av havre att bli det dominerande sättet att odla spannmål när Värmland koloniserades av människor från de östra provinserna (dagens Finland) i slutet av 1500-talet.

För producenterna av "Värmländskt skrädmjöl" börjar produktionen med odlingen av havre. Detta betyder bland annat att jordbrukaren odlar havre speciellt avsedd för produktion av "Värmländskt skrädmjöl", havre som har kornstorleken och vatten- och fettinnehållet som är lämpliga för produktionen "Värmländskt skrädmjöl" i de individuella skrädverken.

Havre odlad i det geografiska område som beskrivs i punkt 4 tröskas och torkas till en vattenhalt på maximalt 14 %. Vid framställning av "Värmländskt skrädmjöl" rostas havren i ugnar vilka eldas med björkved som ger en jämn temperaturkurva i ugnen. Rostningen sker under konstant omrörning för att havren inte ska bli bränd. Samtidigt måste havren rostas djupt och fullständigt för att få fram den karakteristiska nötiga doften och smaken hos "Värmländskt skrädmjöl". För att få en jämn rostning måste havrekärnorna vara av så homogen storlek som möjligt.

Under rostningen ångas det kvarvarande vattnet i havren bort. Rostningen tar ca två timmar. Den exakta tiden beror på temperaturen och havresorten. När rostningen är klar ligger temperaturen i rostugnen på ca 220° C.

Efter rostningen skräds havren och mällerna (kärnorna) separeras från skalen. Mällerna mals till mjöl mellan två stora kvarnstenar (kvarnstenarnas storlek varierar mellan olika kvarnar) till ett mjöl med partikelstorlek av (0,2–0,3 mm). Mjölaren känner på mjölet och justerar kvarnstenarna för att mjölet ska få önskad konsistens.

Produktens speciella egenskaper:

Den del av förädlingsprocessen som mest påtagligt bidrar till egenskaperna hos "Värmländskt skrädmjöl" är rostningen av havren. Det är rostningen som ger "Värmländskt skrädmjöl" den karaktäristiska doften av nytröskad säd med tydliga inslag av nötighet samt den fylliga långa nötaktiga smak med tydliga och fylliga rostade toner, en smak som gör att "Värmländskt skrädmjöl" i dag är efterfrågat som smaksättare och ingrediens i olika maträtter och bakverk.

Orsakssamband:

Traditionen att odla havre går tillbaka till 1500-talet och den finska invandringen till Värmland. Invandrarna bosatte sig i det glest befolkade delarna av landskapet och började bland annat odla havre. Problemet med havren var att de var svåra att mala. För att underlätta malningen, måste havren först skrädas vilket innebär att agnarna separeras från kärnorna. För att kunna skräda havren måste den först torkas. Detta utfördes ursprungligen genom rostning i bakugn eller bastun. Skrädningen underlättade inte bara malningen, utan gjorde även havremjölet mer hållbart.

Keyland (1919) berättar i "Svensk vegetabilisk allmogekost" att man vid mitten av 1800-talet började bygga speciella kvarnbruk för rostning, skrädning och malning av havre. Odling av havre och tekniken att rosta säden för att underlätta skalning och malning kom att bli av stor betydelse för det värmländska kosthålllet. Enligt Keyland kom skrädningen och användningen av havre att bli en specialitet för Värmland. "Måhända användes i ingen annan svensk provins havremjöl till människoföda i så stor utsträckning som där."

Framställningen av "Värmländskt skrädmjöl" är beroende av mänskliga faktorer där samarbetet mellan odlaren och mjölaren är avgörande för produktens kvalitet. Samarbetet innebär bland annat att jordbrukaren odlar havre speciellt avsedd för produktion av "Värmländskt skrädmjöl", havre som har en kornstorlek och ett vatten- och fettinnehåll som är anpassat till den fortsatta produktionsprocessen i skrädmjölverken. Mjölaren måste i sin tur anpassa rostningen, skrädning och malning till havrens egenskaper samt justera de olika produktionsstegen så att de fungerar som en enhet vid produktionen.

Hela processen från rostning till skrädning och malning är ett hantverk där kännedom om råvarans egenskaper och hur den beter sig under de olika stegen i förädlingsprocessen är nyckeln till de egenskaper som kännetecknar "Värmländskt skrädmjöl".

Mjölare kan med hjälp av havrekornens konsistens och smak samt av färgen på den rök som avges under rostningsprocessen avgöra när rostningen av havren är klar. Tekniken finns beskriven i gamla uppteckningar från Värmland. "Om man skulle skrä mjöl av havren, så var det bra att torka säden i bastun. [...] Det fick inte vara, för hett utan en torkade säden mera långsamt. När säden var maltorr så skulle det smälla i kärnen när en satte den mellan tänderna å bet till." Framställningen av "Värmländskt skrädmjöl" är därför helt beroende av mjölarens erfarenhet och kännedom om råvaran och dess beteende under rostnings-, skrädnings- och malningsprocessen.

Det finns ett betydande lokalt engagemang för "Värmländskt skrädmjöl" där man vid olika bygdefester uppmärksammar det värmländska skrädmjölet och de kulinariska traditioner som är kopplade till "Värmländskt skrädmjöl". Mjölet har också fått en vidare spridning som smaksättare i olika maträtter och bakverk.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjöl_2020_05_28.pdf

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

(2021/C 136/08)

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

MEDDELANDE OM STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”CRÉMANT DU JURA”

PDO-FR-A0740-AM01

Datum för meddelandet: 2 februari 2021

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Uppdatering av förteckningen över kommunerna i det geografiska området

Kapitel 1 i produktspecifikationen för viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Crémant du Jura” ändras på följande sätt:

– I punkt IV.1 a införs en hänvisning till den geografiska kodexen från 2018 och förteckningen över kommuner uppdateras. Datumet då den behöriga nationella kommittén vid *Institut national de l'origine et de la qualité* (nationella institutet för ursprung och kvalitet) godkände det reviderade geografiska område som omfattas av beteckningen läggs också till. Dessa ändringar är uteslutande redaktionella och innebär ingen ändring av gränsen för det geografiska området. Ändringarna har blivit nödvändiga till följd av sammanslagningar eller delningar av kommuner, eller delar av kommuner, eller namnbyten. Med den nya lydelsen går det tydligt att identifiera kommunerna i det avgränsade området i produktspecifikationen.

I punkt IV.1 b införs samma ändringar av samma skäl.

Punkt 1.6 ”Avgränsat geografiskt område” i det sammanfattande dokumentet ändras i enlighet med detta.

Efter leden a och b läggs följande mening till för att informera aktörerna: ”Kartor som visar det geografiska området kan konsulteras på webbplatsen för *Institut national de l'origine et de la qualité*.”

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

2. Planteringstäthet

– I punkt VI.1 a i kapitel I läggs följande mening till: ”Jordbrukslotterna får ha 2–3,2 meter breda gångar högst var sjätte rad, för att göra det möjligt att använda lämpliga maskiner.” Hittills har det varit förbjudet med ett större radavstånd än 2 meter.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Avståndet mellan raderna är en viktig aspekt vid beräkningen av hur stor areal som täcks av växttäcket, eftersom denna areal beaktas vid beräkningen av den tänkbara avkastningen från en vinstock som omfattas av ursprungsbeteckningen. För att kunna kontrollera att denna bestämmelse efterlevs definieras även det genomsnittliga avståndet mellan raderna i produktspecifikationen.

De nya regler som har lagts till i produktspecifikationen flyttas till punkt 1.5 i det sammanfattande dokumentet, med rubriken "Vinframställningsmetoder".

3. Regler om beskärning och bladverkets höjd

– I punkt VI.1 c i kapitel I ändras regeln om höjden på det uppbundna bladverket för att anpassas till vinstockar med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på minst 1,6 meter eller högst 2 meter och vinstockar med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på högst 1,6 meter. För dessa två typer av vinstockar läggs det emellertid till att "höjden på det uppbundna bladverket måste möjliggöra en yta för växttäcket på minst 1,2 kvadratmeter för produktionen av ett kilo druvor".

Dessa tillägg till aktörernas odlingsmetoder garanterar att den exponerade lövytan får tillräckligt med ljus för att ge en tillfredsställande druvmognad. Tilläggen har blivit nödvändiga eftersom man i vinregionen Jura utvidgar produktionen av denna typ av vin från vinstockar med en högre planteringstäthet än den lägsta planteringstätheten genom att minska avståndet mellan raderna.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

4. Jordbrukslottens genomsnittliga högsta belastning och avkastning

– I punkt VI.1 d i kapitel I fastställs den genomsnittliga högsta belastningen per jordbrukslott till 16 000 kg/ha för lotter med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på högst 1,6 meter. Dessa vinstockar har en större planteringstäthet än de vinstockar som planterats med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på mer än 1,6 meter, vilket med tanke på de övriga reglerna för skötseln av vinodlingen gör att dessa vinstockar ger fler druvor.

– I punkt VIII.1 fastställs avkastningen till 78 hl/ha för lotter med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på högst 1,6 meter. För de tätare planterade vinstockarna har avkastningen och den högsta belastningen höjts, eftersom planteringstätheten och bladverkets höjd klarar av att nå denna produktivetsnivå och samtidigt garantera den förväntade kvaliteten.

Avkastningen bibehålls på 74 hl/ha för vinstockar med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på minst 1,6 meter och högst 2 meter.

Ett nytt stycke läggs till för att precisera att i avsaknad av en förhandsdeklaration av fördelningen av jordbrukslotter (en skyldighet som redan föreskrevs i kapitel II i 2011 års produktspecifikation) är högsta tillåtna avkastning den avkastning som anges för viner med ursprungsbeteckningen "Côtes du Jura" (vita viner) för den berörda skörden, om denna är lägre än den tillåtna avkastningen för viner med beteckningen "Crémant du Jura". Förhandsdeklarationen underlättar kontrollen av huruvida villkoren för produktionen av "Crémant du Jura" motiverar en högre avkastning än avkastningen för stilla viner från samma geografiska område.

– I punkt VIII.2 i kapitel I – Produktionsstart, fastställs skördeuttaget till 90 hl/ha för jordlotter med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på högst 1,6 meter.

Skördeuttaget bibehålls på 80 hl/ha för vinstockar med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på 1,6–2 meter.

Dessa ändringar tar hänsyn till den utveckling av avkastningen som har skett i vinregionen Jura när det gäller vinstockar avsedda för produktion av crémant-viner. Avkastningen kan höjas till de föreslagna nivåerna för de tätast planterade vinstockarna. Kravet på en minsta exponerad lövyta garanterar en tillfredsställande mognad i förhållande till den förväntade skördekvaliteten.

Ändringen av högsta avkastning införs i punkt 1.5.2 i det sammanfattande dokumentet.

5. Andra odlingsmetoder

– I punkt VI.2 a i kapitel I ersätts den högsta radlängden för de brantaste jordlotterna, som saknar ett system för att samla upp regnvatten, med en skyldighet att hålla efter ett sätt eller spontanväxande växttäck. Den nya regeln gör det lättare att kontrollera erosionen och tar hänsyn till det grästäck mellan raderna som vingården ska upprätthålla.

– I punkt VI.2 a och VI.2 b i kapitel I stryks datumet för ikraftträdandet av dessa regler och begränsningen av deras tillämpning till nyplanteringar.

De konstaterade odlingsmetoderna gör det möjligt att låta dessa regler omfatta samtliga vinstockar.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av dessa ändringar.

6. Datum för skördens inledande

– I punkt VII.1 a i kapitel I stryks fastställandet av ett datum för skördens inledande. Producenten fastställer skördedatum för varje enskild jordlott utifrån mognadsgrad och med iakttagande av den lägsta sockerhalten för druvorna enligt produktspecifikationen.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

7. Omtappning på flaskor

– I punkt IX.2 c i kapitel I läggs följande mening till: "Omtappning på flaskor är endast tillåten för basviner i överensstämmelse med den organoleptiska undersökningen enligt de villkor som fastställs i kontrollplanen."

Denna regel införs för att förhindra kolsyreutveckling i basvinerna, som skulle kunna leda till brister i slutprodukten.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

8. Lagring

– I punkt IX.4 i kapitel I preciseras att motivet för en särskild lagringsplats för de förpackade produkterna även gäller för viner som lagras på jäsningsrester (*sur lie*), detta för att bevara den förväntade kvaliteten på kolsyreutvecklingen, som är avgörande för denna typ av vin, och för att underlätta kontrollen av vinet.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

9. Orsakssamband

– i punkt X.3 första stycket i kapitel I ändras meningen "Produktionsvillkoren i produktspecifikationen bidrar till att bevara dessa jordar (begränsning av radlängd, gräsremsor, ...) och begränsa erosionsriskerna." genom att orden "begränsning av radlängd" stryks.

Strykningen beror på införandet av en ny regel för skötseln av vingården, nämligen skyldigheten att hålla efter ett sätt eller spontanväxande växttäck (i punkt VI.2, Skötsel av vingården) som ersätter skyldigheten avseende högsta radlängd. Den nya regeln gör det lättare att kontrollera erosionen och tar hänsyn till det grästäck mellan raderna som vingården ska upprätthålla.

I det sammanfattande dokumentet har denna ändring flyttats till "Orsakssamband" i punkt 1.8.

10. Övergångsbestämmelser

I punkt XI i kapitel 1 begränsas den övergångsperiod under vilken lotter som planterats före den 1 augusti 1994, och som inte uppfyller kravet på minsta planteringstäthet, i skördehänseende kan fortsätta att omfattas av rätten till kontrollerad ursprungsbeteckning fram till och med 2024 års skörd, medan denna rätt tidigare gällde fram till röjningen av dessa vinstockar.

Det preciseras att dessa lotter måste omfattas av samma regler för skötsel av vingården och avkastning som de regler som gäller för vinstockar med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på minst 1,6 meter och högst 2 meter.

I punkt XI.3 stryks den period under vilken omtappningen på flaska (*tirage*) gjorde det möjligt att dra fördel av en särskild åtgärd beträffande sista datum för att släppa ut vinet på marknaden för försäljning till konsument.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av dessa ändringar.

11. Förhandsdeklaration om fördelning av jordlotter

I punkt I.1 i kapitel II flyttas sista dagen för att lämna in förhandsdeklarationen, eller för att säga upp automatisk förlängning av förhandsdeklarationen, från den 1 till den 30 juni, så att aktörerna kan få en bättre överblick över den kommande skördens karaktär och kan göra ett val som är mer anpassat till vad druvorna ska användas till.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

12. Deklaration om återplantering

I punkt I.5 i kapitel II ska de uppgifter som lämnas i denna deklaration kompletteras med basvinets partinummer för att göra det möjligt att spåra vinet efter den organoleptiska undersökningen (basvin).

Denna information gör det lättare att iaktta skyldigheten att vid framställningen av "Crémant du Jura" inte använda basviner som skulle kunna ge upphov till brister i slutprodukten.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

13. Huvudpunkter som ska kontrolleras och utvärderingsmetoder

– I punkt I i kapitel III uppdateras tabellen över de viktigaste punkter som ska kontrolleras och motsvarande utvärderingsmetoder i förhållande till ändringarna av kapitel I och för att specificera några av utvärderingsmetoderna.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

14. Hänvisningar gällande kontrollstrukturen

– I punkt I i kapitel III ändras de redaktionella reglerna för detta avsnitt, efter godkännandet av produktspecifikationen i september, så att fullständiga hänvisningar till kontrollmyndigheten inte längre visas om kontrollerna genomförs av ett certifieringsorgan.

Hänvisningen till COFRAC:s ackrediteringsstandard för kontrollmyndigheten stryks eftersom denna hänvisning ändras ganska ofta, och produktspecifikationen därför måste ändras varje gång för att vara korrekt.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Crémant du Jura

2. Typ av skyddad geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Vinerna är mousserande kvalitetsroséviner och mousserande vita kvalitetsviner.

a) Vid berikning av druvmusten har dessa viner, efter koldioxidutvecklingen och före degorgeringen, en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent.

- b) Värdena för den totala syrahalten, halten flyktiga syror, den totala svaveldioxidhalten, sockerhalten och övertrycket av koldioxid vid 20 °C ska vara de värden som fastställs i EU:s regelverk.

De mousserande vita vinerna, som huvudsakligen framställs av druvsorten chardonnay B, är delikata och eleganta. De har komplexa men diskreta aromer, där toner av äpple, brioche och hasselnötter ofta förekommer.

De mousserande rosévinerna framställs i allmänhet av druvsorten pinot noir N. De utmärks ofta av toner av röda bär.

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. Särskilda oenologiska metoder

Särskild oenologisk metod

- All användning av träspån är förbjuden.
- Vid framställningen av roséviner är det förbjudet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar.
- Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i EU:s regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).
- Pressanläggningarna måste uppfylla gällande kriterier för mottagning av druvskörden, pressanläggningar och pressar, påfyllning i pressarna, fraktionering av druvsaft samt hygien.

Odlingsmetod

Planteringstäthet

Planteringstätheten ska vara minst 5 000 vinstockar per hektar, med undantag av terrassodlingar.

För vinstockar som inte är planterade i terrassodlingar och för terrassodlingar med minst två rader vinstockar ska varje vinstock förfoga över en yta på högst 2 kvadratmeter. Ytan beräknas genom att man multiplicerar avstånden mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna i samma rad. Avståndet mellan raderna får vara högst 2 meter.

För att göra det möjligt att använda lämpliga maskiner får jordbrukslotter ha 2–3,2 meter breda gånger högst var sjätte rad.

Det genomsnittliga avståndet mellan raderna beräknas genom att man dividerar jordlottens högsta tillåtna storlek med antalet faktiska rader på denna jordlots största areal.

Beskärningsbestämmelser

Vinrankorna beskärs antingen med enkel eller dubbel guyotbeskrining eller med kortskottsbeskrining (cordon de Royat-beskrining), med högst 20 skott per stock och 120 000 skott per hektar.

Vid enkel eller dubbel guyotbeskrining beskärs 10 skott eller mer på den långa grenen, och högst 2 årsgrenar med 2 skott.

Transport av skörden

Druvorna får endast transporteras i behållare som inte får vara täta och under förhållanden som bevarar druvorna hela och eliminerar självrunnen must.

b. Högsta avkastning

Jordlotter med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på högst 1,6 meter.

90 hl/ha.

Jordlotter med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på minst 1,6 meter och högst 2 meter.

80 hl/ha.

6. Avgränsat geografiskt område

- a) Druvorna ska sköras och vinifieras och vinet framställas, lagras samt förpackas i följande kommuner i departementet Jura på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2018, och i enlighet med godkännandet vid den behöriga nationella kommitténs sammanträde den 16 november 2010: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (endast det område som tidigare utgjorde kommunen Saint-Laurent-La-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétrü-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plaineoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Les Trois Châteaux, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Val-Sonnette (endast de områden som tidigare utgjorde kommunerna Grusses, Vercia et Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantais, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.
- b) Vinifiering, framställning, lagring och förpackning av vinerna får också ske i följande kommuner i departementet Jura, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2018, och i enlighet med godkännandet vid den behöriga nationella kommitténs sammanträde den 16 november 2010: Le Chateley, La Ferté, Hauteroche (endast det område som tidigare utgjorde kommunen Crançot), Pont-du-Navoy.

7. Huvudsakliga druvsorter

Chardonnay B

Pinot gris G

Pinot noir N

Poulsard N - Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

8. Beskrivning av samband

"Information om det geografiska området"

- a) Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet

Det geografiska område som omfattas av beteckningen "Crémant du Jura" är en del av naturregionen Revermont. Området begränsas i öster av Jurabergens första kalkstenshögplatå, med en genomsnittlig höjd över havet på 550 meter, och i väster av Bresseslättns östra gräns. Vinregionen sträcker sig över ett 80 kilometer långt och 2–5 kilometer brett långsmalt osammanhängande område som huvudsakligen vetter mot väster och ligger på 300–450 meters höjd över havet.

Området består av ett komplext radband av vidsträckta kullar från norr till söder, nedanför huvudmassivet, som höjer sig 50–100 meter över dalgångar i samma riktning. Landskapets utformning är direkt kopplat till Juras överlappning mot Bresse i samband med Alpernas veckning. Det rätlinjiga huvudmassivet motsvarar kanten på Jurabergens första högplatå. Geologiskt består denna av ett lager hård kalksten från den mellersta juraperioden, varunder det ligger flera lager mörk och lera från de geologiska perioderna trias och lias. Kullarna består av fiskfjällsliknande fragment som slitits loss från platån, och förts framåt till kanten av de överlappande förkastningarna. De sträcker sig i regel längre i nord-sydlig riktning (2–3 kilometer) än i öst-västlig riktning (0,5–1 kilometer). Tack vare sin motståndskraft mot erosion höjer sig dessa kalkstensformationer över det omgivande landskapet i det geografiska området. I dalgångarna är den undre delen av jordmånen däremot mörkelhaltig. Större delen av det ursprungligen mer än 200 meter tjocka mörkellagret, som bit för bit har förts bort och transporterats mot Bresse under veckningen, finns i dessa dalgångar.

Dessa lättluckrade mörkeljordar har utsatts för mycket erosion, vilket har frilagt kraftiga upphöjningar i landskapet. Merparten av de avgränsade jordlotterna där druvorna skördas ligger antingen på bergssluttningen vid foten av högplatåns trädbevuxna klippavsats, eller på de mest solexponerade bergssluttningarna på bergsmassivets utlöpare. Kalkstenen finns överallt. Denna genomsläppliga och lättlösliga bergart lämpar sig mycket bra för vinodling, och särskilt för de druvsorter som används i Juraregionen. På kalkstenshögplatåns sluttningar är jordarna ganska komplexa, bestående av en blandning av mörkel, lera och kalksten.

Det geografiska området har ett svalt kustklimat med mycket nederbörd, med vissa inslag av inlandsklimat: Klimatet präglas av kraftiga temperaturvariationer under året, med en medeltemperatur på omkring 10,5° C, samt varma och fuktiga somrar. Årsnederbörden överstiger 1 000 millimeter och är utspridd över hela året.

b) Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

Man har odlat vin i Juraregionen sedan romartiden. Från och med år 1 000 finns det talrika vittnesmål om vinodling i Juraregionen.

Framställningen av mousserande viner i Juraregionen har en lång tradition och metoden med en andra jäsning på flaska har använts sedan 1600-talet. Det rör sig om en traditionell produktionsmetod, och även en del av produktionen av viner med de kontrollerade ursprungsbeteckningarna "Arbois" och "L'Etoile" går till framställning av mousserande viner. De mousserande Juravinerna har nått en viss ryktbarhet. Under 1900-talet specialiserade sig vissa producentfamiljer på framställning av mousserande viner och tekniken har förfinats och ger nu mycket uttrycksfulla viner. Framställningen utmärks av användning av hela druvor, varsam pressning och en lång period av horisontell lagring (*sur latte*) på flaska för en andra jäsning.

Den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Crémant du Jura" erkändes den 9 oktober 1995. Producenterna upphörde då med produktionen av mousserande viner från Juraregionen under andra kontrollerade beteckningar, såsom "Arbois", "Côtes du Jura" och "L'Etoile".

De druvsorter som odlas i Juraregionen har odlats där i flera århundraden. Vinodlarna har valt att använda tre typiska juradruvsorter, nämligen druvsorten poulsard N, vars användning i Juraregionen är skriftligt belagd sedan 1620, druvsorten troussseau N, som man vet har använts i Juraregionen sedan 1732 och druvsorten savagnin B, som det är belagt har odlats sedan 1717. De har även anpassat två druvsorter från grann-distriktet Bourgogne, nämligen chardonnay B, som har odlats i Jura sedan 1717, och pinot noir N, där det äldsta skriftliga belägget är från 1385, under namnet "savagnin noir". Samtliga dessa druvsorter används som bas för produktionen av "Crémant du Jura".

År 2009 var produktionen, på 310 hektar, omkring 17 000 hektoliter mousserande vitt vin och 2 000 hektoliter mousserande rosévin.

Uppgifter om produkternas kvalitet och egenskaper

De mousserande vita vinerna, som huvudsakligen framställs av druvsorten chardonnay B, är delikata och eleganta. De har komplexa men diskreta aromer, där toner av äpple, brioche och hasselnötter ofta förekommer.

De mousserande rosévinerna framställs i allmänhet av druvsorten pinot noir N. De utmärks ofta av toner av röda bär.

Orsakssamband

Druvorna får sina särdrag från den mörghaltiga jordmånen (lerkalk), som täcks av ett lager av kalkstensgrus. Vinrankan får framför allt kontinuerlig svalka, och på ytan ger det tjocka gruslagret god markuppvärmning och god dränering. Produktionsvillkoren i produktspecifikationen bidrar till att bevara jordarna (gräsremsor ...) och begränsar risken för erosion.

Tack vare traditionen att framställa mousserande viner i Juraregionen har man under flera generationer gradvis kunnat anpassa de gamla teknikerna. Genom att skörda druvorna hela i behållare som inte är täta, följt av en varsam och progressiv pressning, bevaras druvornas grundläggande kvaliteter, särskilt den aromatiska potential som är knuten till den naturliga miljön.

Pressningsanläggningarna omfattas av strikta regler och genomgår en noggrann behörighetskontroll. En viss tids lagring på jäsningsrester, under den andra jäsningen på flaska, gynnar utvecklingen av sekundära aromer och bevarar de särdrag hos vinet som kan knytas till dess ursprung.

År 1734 beskrev en vinodlare i Poligny vid namn Chevalier i detalj hur man skulle gå till väga för att få fram ett "vin gris av Champagnetyyp". Produktionen av mousserande vin är belagd sedan början av 1600-talet genom uttrycket "vin fou" (galet vin), som en stor Arbois-handlare har återupplivat.

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

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

De valfria uppgifterna, vilkas användning enligt unionens regelverk får regleras av medlemsstaterna, ska anges på etiketterna med bokstäver som varken på höjden eller på bredden får vara mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

- Alla steg i produktionen, från skörden av druvor till degorgeringen, ska äga rum i det avgränsade geografiska området.
- Förpackning av vinerna ska ske inom det geografiska området på grund av framställningsmetoden med en andra jäsning på flaska.
- Omtappningen på de glasflaskor där kolsyreutvecklingen sker ska göras tidigast den 1 december efter skörden.
- Vinerna släpps ut på marknaden för försäljning till konsument efter minst 12 månaders lagring efter omtappningen.

Länk till produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3639eb82-2655-461f-a811-87ed70ec6303

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

(2021/C 136/09)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring 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 eAmbrosia.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Mejillón de Galicia”/”Mexillón de Galicia”

EU-nr: PDO-ES-0165-AM02 – 18.9.2020

SUB (X) SGB ()

1. Namn

”Mejillón de Galicia”/”Mexillón de Galicia”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp [se bilaga XI]

Klass 1.7 Färs fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt beredningar av dessa

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

Färska musslor av arten *Mytilus galloprovincialis* som odlas i *batea*-system, som består av flytande plattformar eller flottar.

Denna blåmusslas skal utgörs av två likformiga halvor av kalciumkarbonat som täcks av ett ytterskikt som kallas periostracum. Eftersom den viktigaste produktionsregionen är Rías Gallegas, Galiciens fjordlika havsvikar, vilka har en rik marin flora och fauna, är periostracum ofta beväxt med havstulpaner, havsborstmaskar, mossdjur och alger.

Köttet finns innanför skalet. Det har normalt en orangetonad gräddgul färg och består av två köttiga mantelflikar som kantas av ett ringlande mörkviolett band.

För att den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mejillón de Galicia” ska få användas på musslorna när de når färskvarumärknaden, måste de passera genom en renings-/leveranscentral i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004. De måste även renas med havsvatten från Rías Gallegas i provinserna A Coruña och Pontevedra för att det ska säkerställas att kvalitet och egenskaper som härrör från geografiska odlingsfaktorer förblir oförändrade.

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

—

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

Alla processer – från anskaffningen av utsädet till bearbetningen av den slutliga produkten innan den bereds för försäljning och släpps ut på marknaden – måste genomföras inom det avgränsade geografiska området.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

Kontrollorganet kommer att använda sin egen märkning, som ska finnas på varje förpackning med musslor som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Orden "Denominación de Origen Protegida 'Mexillón de Galicia'" ["Skyddad ursprungsbeteckning, 'Mexillón de Galicia'"] ska ha en framträdande plats på etiketten, under logotypen. Dessutom ska de kontrollkoder som entydigt identifierar blåmusslorna i enlighet med bestämmelserna också vara angivna på etiketten.

Produkter som framställs med blåmusslor med den skyddade ursprungsbeteckningen "Mejillón de Galicia" som råvara (även om produkterna framställs genom en teknisk behandling eller konserveras) får saluföras i förpackningar med EU-logotypen intill beteckningen "Elaborado con Denominación de Origen Protegida 'Mejillón de Galicia'" ["Tillverkad under den skyddade ursprungsbeteckningen 'Mejillón de Galicia'"] i ett typsnitt som är av samma storlek eller mindre än i beteckningen, under förutsättning att

- blåmusslor som registrerats under den skyddade ursprungsbeteckningen "Mejillón de Galicia" utgör den enda ingrediensen i sin produktkategori, samt att
- parter som använder beteckningen "Elaborado con Denominación de Origen Protegida 'Mejillón de Galicia'" har tillåtelse att använda den.

I det avseendet kommer kontrollorganet, som innehavare av de immateriella rättigheter som erhållits genom registreringen av den skyddade ursprungsbeteckningen "Mejillón de Galicia", att godkänna användningen av formuleringar och logotyper på samtliga produkter som har genomgått teknisk behandling eller konserverats.

Kontrollorganet ska registrera dem som har tillstånd att använda beteckningen "Elaborado con Denominación de Origen 'Mejillón de Galicia'" i för ändamålet avsedda register, säkerställa produkternas överensstämmelse och att formuleringar och logotyper används korrekt.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Geografiskt område: Odlingområdet omfattar de inre delarna av Rías Gallegas i provinserna A Coruña och Pontevedra där det har visat sig lämpligt att odla musslor med hjälp av *batea*-system. Dessa områden är: Ría de Ares-Sada, Ría de Muros-Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra och Ría de Vigo.

Det tillåtna området för renings- och leveranscentraler är begränsat till kustprovinserna A Coruña och Pontevedra

5. Samband med det geografiska området

När gäller den historiska anknytningen utgjorde blåmusslan en livsmedelskälla redan för de första bosättarna längs den galiciska kusten. Åtskilliga spår av detta återfinns i lämningarna efter *castros* (befästa byar) samt i historiska dokument (Navaz 1942, Vázquez Varela och García Quintela 1998, flera författare 1988 och 1998, Senén-López Gómez 1999). Musslor ingick också i de mest framstående gastronomiska anrättningarna förr i tiden (t.ex. vid det spanska hovet under det habsburgska väldet, i en "kunglig marinad"). Det råder inga tvivel om att Galiciens historia och dess kust har en tydlig koppling till musslor. Denna koppling går tillbaka till det sjätte århundradet f.Kr. och finns kvar än i dag, vilket framgår av bland annat många ortsnamn, personnamn och gastronomiska festivaler (*mejillonadas*). Det är svårt att föreställa sig Galiciens landskap i dag utan flottarna i havsvikarna, som en återspeglning av musselsektorns framväxt. Det har till och med utvecklats en specifik vokabulär med ord som har sitt ursprung i blåmusselodling: *mexilla* (mussellarv), *desdoble* (moment i produktionsprocessen) och så vidare. Denna historiska tradition har gett upphov till ett specifikt odlingssystem som är internationellt känt som det galiciska systemet, till egen formgivning av maskiner och material, och ett traditionellt vattenbruk som ger upphov till en unik produkt (López Capont 1973; López Capont och Fidalgo Fernández 1977; Otero Pedrayo, 1980; Lorenzo, 1982; Calo-Lourido 1985 a, b och c).

När det gäller kopplingen till naturmiljön anses Rías Gallegas vara ekosystem och har en betydande primärproduktion, särskilt vad gäller odling av musslor. Dessa arter befinner sig långt ned i näringskedjan, vilket är viktigt för att det ska kunna bli stora skördar. Produktionsskillnader (rörande tillväxt och avkastning av kött) hos blåmusslorna i Rías Gallegas beror på fysiologiska anpassningsprocesser med anknytning till näringsupptagningen (Fernandez Reiriz y Labarta). Särarten hos blåmusslor odlade i Rías Gallegas har uppstått genom att de har anpassat sig till förhållanden i odlingsområdets ekosystem och står i direkt samband med tillgång och kvalitet på föda.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

https://mar.xunta.gal/sites/default/files/fileadmin/arquivos/mar/prego_condicions_dop_mexillon_de_galicia_2020.pdf

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