

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 43



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextiosjätte årgången

6 februari 2023

### Innehållsförteckning

#### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2023/C 43/01                      Eurons växelkurs – 3 februari 2023 ..... 1

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2023/C 43/02                      Kommissionens meddelande om det förfarande som fastställs i artikel 1.4 i rådets direktiv 96/67/EG ..... 2

#### V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

##### Europeiska kommissionen

2023/C 43/03                      Offentliggörande av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn ..... 5

SV



## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

3 februari 2023

(2023/C 43/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,0937	CAD	kanadensisk dollar	1,4616
JPY	japansk yen	140,45	HKD	Hongkongdollar	8,5802
DKK	dansk krona	7,4443	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6886
GBP	pund sterling	0,89250	SGD	singaporiensk dollar	1,4331
SEK	svensk krona	11,3323	KRW	sydkoreansk won	1 346,17
CHF	schweizisk franc	0,9989	ZAR	sydafrikansk rand	18,7624
ISK	isländsk krona	153,70	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,3689
NOK	norsk krona	10,9783	IDR	indonesisk rupiah	16 312,70
BGN	bulgarisk lev	1,9558	MYR	malaysisk ringgit	4,6570
CZK	tjeckisk koruna	23,725	PHP	filippinsk peso	58,721
HUF	ungersk forint	386,58	RUB	rysk rubel	
PLN	polsk zloty	4,6920	THB	thailändsk baht	36,114
RON	rumänsk leu	4,9020	BRL	brasiliansk real	5,5414
TRY	turkisk lira	20,5806	MXN	mexikansk peso	20,4625
AUD	australisk dollar	1,5499	INR	indisk rupie	89,5920

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

# UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

## Kommissionens meddelande om det förfarande som fastställs i artikel 1.4 i rådets direktiv 96/67/EG

(2023/C 43/02)

Enligt bestämmelserna i artikel 1.4 i rådets direktiv 96/67/EG av den 15 oktober 1996 om tillträde till marknaden för marktjänster på flygplatserna <sup>(1)</sup> inom gemenskapen ska kommissionen i informationssyfte offentliggöra en förteckning över de flygplatser som avses i direktivet.

	Flygplatser som hade en årstrafik högre än 2 miljoner passagerarrörelser eller 50 000 ton gods år 2021	Andra flygplatser som var öppna för kommersiell lufttrafik 2021
Österrike	Wien	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgien	Brussels Airport, Brussels South Charleroi Airport, Liège Airport, Oostende-Brugge	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem
Bulgarien	Sofia, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Orjachovitsa
Kroatien		Zagreb, Split, Dubrovnik, Zadar, Pula, Rijeka, Osijek, Brač, Mali Lošinj
Cypern	Larnaka International Airport	Pafos International Airport
Tjeckien	Prag/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Klatovy, Kolín, Krnov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Luhačovice, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plasy, Plzeň/Líně, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Přibyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Stichovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vlašim, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Vyškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Danmark	Köpenhamn,	Billund, Bornholm/Rønne, Esbjerg, Midtjylland/Karup, Odense, Roskilde, Sønderborg, Ålborg, Århus,
Estland		Lennart Meri-Tallinn, Kärdda, Kuressaare, Pärnu, Tartu
Finland	Helsingfors-Vanda	Enontekis, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajana, Kemi-Torneå, Kittilä, Karleby-Jakobstad, Kuopio, Kuusamo, Villmanstrand, Mariehamn, S:t Michel, Uleåborg, Björneborg, Rovaniemi, Nyslott, Seinäjoki, Tammerfors-Birkala, Åbo, Uttis, Vasa

<sup>(1)</sup> EGT L 272, 25.10.1996, s. 36.

Frankrike	Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Marseille-Provence, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Blagnac, Bâle-Mulhouse, Nantes-Atlantique, Bordeaux-Mérignac, Beauvais-Tille	Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Bastia-Poretta, La Réunion-Roland Garros, Lille-Lesquin, Montpellier-Méditerranée, Martinique-Aimé Césaire, Figari-Sud Corse, Brest-Bretagne, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Basque, Rennes-Saint-Jacques, Toulon-Hyères, Cayenne-Félix-Éboué, Calvi-Sainte Catherine, Perpignan-Rivesaltes, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Pau-Pyrénées, Caen-Carpiquet, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Saint-Martin-Grand Case, Paris-Le Bourget, Béziers-Vias, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Nîmes-Garons, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Tours-Val De Loire, La Rochelle-Ile de Ré, Dole-Tavaux, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Maripasoula, Rodez-Aveyron, Deauville-Normandie, Poitiers-Biard, Castres-Mazamet, Aurillac, Metz-Nancy-Lorraine, Grenoble-Alpes-Isère, Cannes-Mandelieu (¹)
Tyskland	Berlin-Brandenburg, Düsseldorf, Frankfurt/Main, Hahn, Hamburg, Hannover, Köln/Bonn, Leipzig/Halle, München, Stuttgart	Braunschweig, Bremen, Dinslaken/Schwarze Heide, Dortmund, Dresden, Egelsbach, Emden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Helgoland, Jülich, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Leutkirch-Unterzeil, Lübeck, Mainz-Finthen, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Nürnberg, Paderborn-Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooze (²)
Grekland	Aten, Herakleion, Thessaloniki, Rhodos, Kerkyra	Chania, Kos, Santorini, Mykonos, Zakynthos, Aktion, Kefallinia, Mytilini, Samos, Paros, Skiathos, Kalamata, Chios, Alexandroupolis, Kavala, Karpathos, Naxos, Limnos, Araxos, Milos, Ioannina, Ikaria, Kythira, Nea Anchialos, Siteia, Astypalaia, Leros, Skyros, Syros, Kalymnos, Kastelorizo, Kastoria, Kozani, Kasos
Ungern	Budapests internationella flygplats Liszt Ferenc	Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza
Irland	Dublin	Cork, Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford, Sligo Airport
Italien	Roma-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo-Orio al Serio, Catania-Fontanarossa, Napoli-Capodichino, Palermo-Punta Raisi, Milano-Linate, Bologna-Borgo Panigale, Venezia-Tessera, Bari-Palese Macchie, Cagliari-Elmas, Roma-Ciampino, Torino-Caselle, Olbia	Pisa-San Giusto, Brindisi Casale, Lamezia Terme, Verona-Villafranca, Treviso-Sant'Angelo, Alghero-Fertilia, Firenze-Peretola, Genova-Sestri, Trapani-Birgi, Pescara, Trieste-Ronchi dei Legionari, Lampedusa, Ancona-Falconara, Comiso, Pantelleria, Reggio Calabria, Perugia, Crotone-Sant'Anna, Parma, Cuneo-Levaldigi, Rimini-Miramare, Forlì, Bolzano, Marina di Campo, Brescia-Montichiari, Aosta, Taranto-Grottaglie, Grosseto, Albenga, Foggia, Salerno-Pontecagnano
Lettland	Riga	Liepāja
Litauen		Vilnius International Airport, Kaunas International Airport, Palanga International Airport, Šiauliai International Airport
Luxemburg	Luxemburg -Findel	
Malta	Malta International Airport	
Nederländerna	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht	Groningen Airport Eelde, Rotterdam-Haag

Polen	Warszawa-Frédéric Chopin, Kraków-Balice, Katowice-Pyrzowice, Gdańsk-Lech Wałęsa	Warszawa/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznań-Ławica, Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Lublin, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź, Olsztyn-Mazury, Zielona Góra-Babimost
Portugal	Lissabon, Porto, Faro	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Madeira, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viseu
Rumänien	International Airport "Henri Coanda" Bucuresti	International Airport "Avram Iancu" Cluj, International Airport Bucuresti Baneasa – Aurel Vlaicu, International Airport Craiova, International Airport Timisoara – Traian Vuia, International Airport Arad, International Airport Oradea, International Airport Baia Mare, International Airport Satu Mare, International Airport Sibiu, International Airport Targu Mures, International Airport Suceava, International Airport Iasi, International Airport Bacau, International Airport Tulcea, International Airport Mihail Kogalniceanu – Constanta, Airport Tuzla
Slovakien		M. R. Štefánik Bratislava, Košice, Poprad-Tatry, Piešťany, Žilina
Slovenien		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Edvard Rusjan, Portorož
Spanien	AS Madrid-Barajas, JT Barcelona-El Prat, Palma de Mallorca, Málaga-Costa del Sol, Gran Canaria, Alicante-Elche, Ibiza, Tenerife-Sur, Valencia, Tenerife-Norte, Sevilla, CM Lanzarote, Fuerteventura, Bilbao, Menorca, Zaragoza, Vitoria	Santiago, Asturias, La Palma, A Coruña, Vigo, SB Santander, FGL Granada-Jaén, Jerez, Melilla, Almería, Girona, Región de Murcia, El Hierro, Reus, San Sebastián, Pamplona, Valladolid, La Gomera, Ceuta, Badajoz, Castellón, Algeciras, León, Salamanca, Burgos, Son Bonet, Logroño-Agoncillo, Sabadell, Córdoba, Madrid-Cuatro Vientos, Albacete, Huesca-Pirineos
Sverige	Stockholm/Arlandass	Göteborg/Landvetter, Malmö, Stockholm/Skavsta, Stockholm/Bromma, Luleå/Kallax, Umeå, Visby, Skellefteå, Åre Östersund, Kiruna, Ängelholm, Stockholm/Västerås, Växjö/Kronoberg, Kalmar, Ronneby, Halmstad, Arvidsjaur, Linköping/Saab, Sundsvall-Timrå, Gällivare, Hemavan Tärnaby, Norrköping/Kungsängen, Lycksele, Örnsköldsvik, Pajala, Vilhelmina, Örebro, Jönköping, Sveg, Karlstad, Sälen, Kramfors-Sollefteå, Borlänge, Torsby, Hagfors, Kristianstad, Trollhättan-Vänersborg, Mora/Siljan

(<sup>1</sup>) Flygplatser vars årstrafik understiger 10 000 passagerare anges inte.

(<sup>2</sup>) Flygplatser vars årstrafik understiger 10 000 passagerare anges inte.

V

(Yttranden)

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn**

(2023/C 43/03)

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

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Canelli”

PDO-IT-02810

Datum för ansökan: 9.11.2021

## 1. Namn som ska registreras

Canelli

## 2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

## 3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

## 4. Beskrivning av vinet eller vinerna

”Canelli”

Färg: varierar från ljust halmgult till intensivt gult, med grönaktiga till gyllengula nyanser.

Doft: karakteristiska aromer av muskatdruvor, väldoftande, med bl.a. blommiga toner av vildblommor och akacia, fruktiga toner av aprikos, persika och Reinetteäpple samt inslag av citrus och honung och i vissa fall aromer av färska örter.

Smak: söt, med frisk och ganska intensiv syra, utsökt avslutning med aromer av muskatdruvor; kan vara livlig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00, inbegripet en verklig alkoholhalt på mellan 4,5 % och 6,50 %.

Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l.

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

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

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli" används för vin som, när behållaren öppnas, avger koldioxid som uteslutande härrör från jäsning och har ett övertryck på högst 2,5 bar när de förvaras vid en temperatur på 20 °C i slutna behållare.

Om inget värde anges i tabellen nedan överensstämmer vinerna med gränserna 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)	

"Canelli" åtföljt av termen "Riserva"

Färg: varierar från halmgult till intensivt gyllengult efter mognadslagring och lagring.

Doft: komplex, typisk för de aromatiska muskatdruvorna, med inslag av persika och citrus samt örtaromer av varierande intensitet, bl.a. salvia, citronmeliss och timjan.

Ibland i och med flasklagring kan det uppstå märkbara inslag av kanderad frukt, bensin och söta kryddor som saffran.

Smak: söt, karakteristisk aromatisk eftersmak, smakrik, med balanserad syra och sötma; kan vara livlig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00, inbegripet en verklig alkoholhalt på mellan 4,50 % och 6,50 %.

Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l.

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

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli" används för vin som, när behållaren öppnas, avger koldioxid som uteslutande härrör från jäsning och har ett övertryck på högst 2,5 bar när de förvaras vid en temperatur på 20 °C i slutna behållare.

Om inget värde anges i tabellen nedan överensstämmer vinerna med gränserna 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. Grundläggande oenologiska metoder

–

### b. Högsta avkastning

”Canelli” även åtföljt av termen ”Riserva”

9 500 kg druvor per hektar

”Canelli” som anger vingården [”vigna”] och ”Canelli” som anger vingården och åtföljs av termen ”riserva”

8 500 kg druvor per hektar

## 6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet för druvor som lämpar sig för framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Canelli” omfattar territoriet för nedanstående kommuner.

Provinsen Asti: hela territoriet för kommunerna Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Coazzolo, och en del av territoriet för kommunerna Bubbio, Castagnole Lanze, Costigliole d’Asti, Loazzolo, Moasca och San Marzano Oliveto.

För de sistnämnda kommunerna är territoriet avgränsat enligt följande:

Bubbio och Loazzolo: den del av territoriet som ligger på floden Bormidas vänstra strand.

Castagnole Lanze: det område som ligger på Tinellaströmmens högra strand.

Costigliole d’Asti: den del av territoriet som ligger på Tinellaströmmens högra strand och sträcker sig till byn Boglietto och därifrån till korsningen med SP [landsväg] 23A, samt territoriet för byarna Burio och Bionzo avgränsade vid skärningspunkten mellan SP 23A, SP 23 och SP 59.

Moasca: ett litet område i den södra delen av det kommunala territoriet som gränsar till Calosso, Canelli och San Marzano Oliveto. Gränsen fortsätter från väst till öst och löper längs SP 41/A ända till Regione Cascine. Från Regione Cascine till Regione Annunziata (SP 6) via Regione Radice. Från Regione Annunziata till Moasca längs SP 109 och SP 41/A. I byn Moasca följer rutten Regione Chierina och fortsätter ned i dalen till korsningen mot Regione San Colombano.

San Marzano Oliveto: området i norra delen av kommunen som gränsar till Castelnuovo Calcea och Nizza Monferrato ingår inte. Gränsen fortsätter från väst till öst, och söderut från Moasca, från korsningen mot Regione San Colombano mot Chierina ända till SP 50. I korsningen med SP 50 fortsätter gränsen österut mot San Marzano Oliveto, längs SP 50 ända till avtaget mot Regione Italiana. Från avtagsvägen mot Regione Italiana fortsätter gränsen ända till San Antonios kyrka. Från San Antonios kyrka fortsätter gränsen i sydostlig riktning mot SP 50 och fortsätter längs SP 50 mot nordost till Nostra Signora Annunziatas kyrka i Regione Corte. Från Nostra Signora Annunziatas kyrka fortsätter gränsen österut mot Calamandrana ända till avtagsvägen mot Strada Piazzaro vid Calamandranas kommungräns.

Provinsen Cuneo: hela territoriet för kommunerna Castiglione Tinella, S. Stefano Belbo, och en del av territorierna Cossano Belbo, Neive, Neviglie och Mango.

För de sistnämnda kommunerna är territoriet avgränsat enligt följande:

Cossano Belbo: den del av territoriet som ligger på floden Belbos vänstra strand.

Neive: den del av territoriet som ligger på Tinellaströmmens högra strand.

Neviglie: den del av territoriet som ligger till höger om Tinellaströmmen.

Mango: den del av territoriet som ligger norr om SP 270, fram till korsningen med SP 265, och som fortsätter längs SP 265 ända till korsningen med SP 200 och sedan norrut längs SP 200 till gränsen mot Neviglie.

## 7. Huvudsakliga druvsorter

Moscato bianco B – moscato

## 8. Beskrivning av sambandet

### 8.1. Uppgifter om det geografiska området

Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbetegningen "Canelli" omfattar 17 kommuner i provinserna Asti och Cuneo. Det är ett område där odling av druvsorten moscato bianco och framställning av "muskatvin" är en gammal historisk och kulturell tradition.

#### *Produktionsområdets jordegenskaper*

Produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbetegningen "Canelli" omfattar kullarna längs den remsa som sträcker sig över provinserna Asti och Cuneo. Området ligger mellan floderna Tanaro och Bormida, i Belboströmmens dalgång, på höjder mellan 165 och 500 m.ö.h. Området omfattar en rad kullar på gränsen mellan Langhe och Monferrato, med stenfria jordar bildade av marint sediment. Sandig mörkel, mörkel och lera och kalkstensavlagringar, med liten mängd organiskt material, från tertiärtiden i Piemonte.

Inom detta område kan jordarna karakteriseras genom att skilja mellan två zoner efter höjd och jordens ursprung, som visas på kartan över jordmåner i regionen Piemonte:

- Territorium i kommunerna Neive, Coazzolo, Castiglione Tinella, Calosso, Costigliole d'Asti, Moasca, San Marzano Oliveto och Calamandrana, på höjder mellan 150 och 400 m.ö.h, med mörkel- och lerjordar på mjuka sluttningar.
- Territorium i kommunerna Neviglie, Mango, Cossano, Camo, Santo Stefano Belbo, Loazzolo, Cassinasco och Canelli, på särskilt branta höjder mellan 180 och 600 m.ö.h, med sandig skiktad mörkeljord.

#### *Produktionsområdets klimategenskaper*

Klimatet är typiskt för Po-dalen (måttligt kontinentalt), med mycket varma somrar och kalla, snörika vintrar. Nederbörden faller främst på våren och hösten, och i liten mängd under riksgenomsnittet. Vinstockar är huvudgrödan i området. Den mest odlade druvsorten är moscato bianco. Produktionsområdet kännetecknas av summan av aktiva temperaturer över 10 °C (temperatursumma 10) motsvarande 2 200 daggrader, med årlig nederbörd motsvarande 900 mm fördelat på 120 dagars regn per år. Detta anses vara ett mildt klimat i Po-dalen. Landskapet är böljande med kullar på mellan 300 och 500 m.ö.h. Detta medför luftväxling och avrinning av överflödigt vatten. Den relativa luftfuktigheten är lägre än på lägre höjder. Kombinationen av landskapet och klimatet gör att muskatdruvorna mognar bra.

### 8.2. Produktens kvalitet och egenskaper som i stort sett eller helt och hållet beror på den geografiska omgivningen

I produktionsområdet för vinerna med den skyddade ursprungsbetegningen "Canelli" påverkar mark- och klimatförhållandena vinstockarnas utveckling, särskilt tidpunkten för blomning och skörd, men också utvecklingen av sjukdomar, särskilt mjöldagg.

Området har en markant dygnstemperaturvariation som behövs för att utveckla den aromatiska komplexiteten hos muskatdruvorna. Druvsorten trivs i mikroklimatet i kullarna runt Canelli. Turins universitet och regionen Piemonte har genomfört studier om egenskaper, utveckling och diversifiering av muskatprodukter i druvans produktionsområde. Dessa studier har visat hur höjden påverkar utvecklingen av sockerhalt, syrahalt (särskilt äppelsyra), och aromater (fri linalool).

Jordarna som härstammar från tertiärperioden har en marin sedimentär karaktär som innehåller grå, skiktad kalkhaltig mörkel. De är svåra att bearbeta och saknar bördighet för spannmålsodling, vilket ger lämplig växtkraft för vinstockar och förstärker komplexiteten hos de aromatiska föreningar (terpener) som är karakteristiska för moscato bianco under perioden fram till skörden. Detta skulle inte vara möjligt med lerjordar som i stället skulle producera druvor med mindre eleganta aromer.

Vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli" i kategori 1 (vin) får följande egenskaper från de drag som beskrivs ovan.

- Färg: varierar från ljus halmgul, ibland med grönaktiga nyanser, till intensivt gyllengult efter mognadslagring och lagring.
- Doft: karakteristiska aromer av muskatdruvor, väldoftande med blommiga toner av vilda blommor och akacia som kan utvecklas till fruktiga toner av aprikos, persika och Reinetteäpple med inslag av citrus och honung och ibland inslag av färska örter.
- "Riserva"-viner kan också ha fruktiga toner av persika och citrus, örtaromer av varierande intensitet, bl.a. salvia, citronmeliss och timjan, samt ibland i och med lagring märkbara inslag av kanderad frukt, petroleum och söta kryddor som saffran.
- Smak: söt, aromatisk eftersmak som är karakteristisk för muskatdruvor, smakrik, balanserad syra och sötma, kan vara livlig.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00, med en verklig alkoholhalt mellan 4,50 % och 6,50 %.
- Bra lägsta totala syrahalt, 4,5 g/l, vilket hjälper till att balansera sockerhalten.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli" används för vin som, när behållaren öppnas, avger koldioxid som utslutande härrör från jäsnings och har ett övertryck på högst 2,5 bar när de förvaras vid en temperatur på 20 °C i slutna behållare.

### 8.3. *Mänskliga faktorer*

Mänskliga faktorer är väsentliga i den geografiska miljön för den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli". Sedan slutet av 1800-talet har generationer av producenter förfinat de särskilda tekniker som används för att framställa viner av moscato bianco.

När det gäller metoder används oftast guyotmetoden för druvsorten moscato bianco i produktionsområdet för vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli". Detta är ett kombinerat system för beskärning och uppbindning med åtta till tio skott på en gren. Denna typ av beskärning och uppbindning har valts för att ge hög kvalitet i magra jordar. Grenens längd är det primära sättet att reglera produktionen och följaktligen kvaliteten på druvorna. Spaljering med vertikal skottpositionering är den enda metoden för beskärning och uppbindning. Avståndet mellan uppbindningstrådarna varierar mellan 2,5 m i de områden där mekanisering är möjlig och 1,8 m i de områden där vinstockarna sköts för hand. Avståndet mellan enskilda vinstockar är aldrig mer än 1 m. Vinrankornas uppbindning följer till stor del markens konturer. Det finns lite utrymme för mekanisering och skötseln av vinstockarna kräver ett omfattande manuellt arbete.

Tack vare expertis inom området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli" är det i dag möjligt att kontrollera den verkliga alkoholhalten på ett ändamålsenligt sätt genom att använda metoden att avbryta jäsnings genom låga temperaturer i kombination med fysisk behandling. Detta ger tre viktiga följder genom att

- bibehålla sockerhalten i den färdiga produkten,
- skapa ett lätt övertryck som skapar produktens livlighet och utsökta skum,
- bevara de karakteristiska dofterna hos druvan moscato bianco, som i området "Canelli" är särskilt uttalade på grund av jordmånens struktur.

Enligt gällande uppfattning är det tydligt att jordbruket och de oenologiska metoderna från förr har varit avgörande för att utveckla de aromatiska komponenterna i sorten moscato bianco, som odlas i produktionsområdet för "Canelli".

De specifika egenskaperna och kvaliteten hos vinerna från produktionsområdet för "Canelli" har tydligt visats under provningar under ett antal år, där vinets smaker alltid har överensstämmt med årgångens egenskaper, oavsett antalet lagringsår. Vinerna uppvisar en perfekt balans med ett beundransvärt samspel av syra och sötma samt en fantastisk struktur och en smakintensitet som ger en lång eftersmak.

Organoleptiska analyser har visat den viktigaste egenskapen hos produkten, dvs. beständigare smaker och dofter jämfört med de standardprodukter som finns på marknaden. Detta är en viktig och erkänd egenskap, som ytterligare bekräftas i klassificeringen med användningen av termen "Riserva".

## 9. Väsentliga ytterligare villkor

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Framställning och lagring av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli" måste ske inom det avgränsade geografiska produktionsområdet. I enlighet med bestämmelserna i EU-lagstiftning och nationell lagstiftning tillåts dock ovan nämnda verksamhet äga rum i ett område i omedelbar närhet till det aktuella avgränsade geografiska området, eller i ett område som ligger inom samma administrativa enhet eller i en angränsande administrativ enhet, enligt nedanstående:

- var som helst inom de deltagande kommunernas administrativa territorium, även om det bara är delvis inom produktionsområdet,
- var som helst inom territoriet i provinserna Alessandria, Asti och Cuneo, och i byn Pessione, som tillhör kommunen Chieri i Turin.

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

I enlighet med relevant EU-lagstiftning måste tappningen ske i det område där vinet framställdes och lagrades. Detta görs för att bevara anseendet för vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen genom bättre övervakning av deras särskilda egenskaper och kvalitet. Denna övervakning är en skyddsåtgärd för beteckningen som gynnar alla inblandade aktörer. Det är tydligt att transport och tappning utanför produktionsområdet förefaller kunna äventyra kvaliteten på vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli", eftersom vinet kan utsättas för redoxreaktioner, plötsliga temperaturförändringar och mikrobiell kontaminering. Detta kan ha negativa effekter på fysikaliska och kemiska egenskaper som lägsta totala syrahalt eller lägsta halt av sockerfritt extrakt samt på organoleptiska egenskaper som färg, doft och smak. Det kan särskilt påverka den typiska, utsökta aromatiska komponenten i de muskatdruvor som viner med den skyddade ursprungsbeteckningen framställs av. Ju längre vinet transporteras desto större är risken. Omvänt bidrar tappning i ursprungsområdet till att bevara produktens egenskaper och kvalitet, eftersom vin endast transporteras korta sträckor, om de transporteras över huvud taget. Dessa överväganden förenas med erfarenheten och den omfattande tekniska och vetenskapliga kunskapen om de särskilda egenskaperna hos vinerna som tillverkarna av den skyddade ursprungsbeteckningen "Canelli" förvärvat under åren. Som ett resultat kan tappning utföras i ursprungsområdet med de bästa tekniska lösningarna för att bevara alla de fysiska, kemiska och

organoleptiska egenskaperna hos de viner som ingår i produktspecifikationen. Tappningsanläggningar utanför produktionsområdet kan förvisso tillhandahålla samma tekniska förpackningsvillkor. Trots detta kommer de ovan nämnda optimala villkoren säkerligen att uppfyllas bättre om tappningen utförs vid anläggningar i produktionsområdet. Vid dessa anläggningar har man en djupgående förståelse för de specifika egenskaperna hos detta vin samt ett direkt intresse av att bevara beteckningens kvalitetsnivå och anseende. I enlighet med relevant EU-lagstiftning är kravet på tappning i produktionsområdet avsett att göra det möjligt för det behöriga organet att övervaka processen på ett sätt som garanterar bästa möjliga effektivitet, ändamålsenlighet och ekonomi. Dessa krav kan inte garanteras i samma utsträckning utanför produktionsområdet. Det kontrollorgan som utför den årliga kontrollen av efterlevnaden av bestämmelserna för produktspecifikationen kan mycket snabbt planera kontrollbesöken hos alla företag som är verksamma i produktionsområdet då vin med den skyddade ursprungsbe-teckningen "Canelli" tappas, i enlighet med respektive kontrollplan. Målet är att systematiskt kontrollera att endast sådana partier av vin tappas som först har bekräftats uppfylla kraven i de fysiska, kemiska och organoleptiska tester som kontrollorganet utför. Detta gör det möjligt att uppnå bättre kontroller, till en begränsad kostnad för producenterna, i syfte att ge konsumenterna bästa möjliga garantier för vinets äkthet.

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

- Omnämmandet av namnet "Canelli" följs omedelbart av det traditionella uttrycket "denominazione di origine controllata e garantita" eller förkortningen DOCG, eller av den motsvarande EU-termen "skyddad ursprungsbe-teckning". Därefter följer, i förekommande fall, omnämmandet av muskatdruvan och termen "Riserva".
- Det valfria omnämmandet av muskatdruvan ska anges med bokstäver som är högst två tredjedelar så stora som de bokstäver som används för beteckningen "Canelli".
- Om termen "Riserva" används, ska den anges med bokstäver som är högst lika stora som de bokstäver som används för beteckningen "Canelli".
- Termen "vigna" följt av namnet på vingården ska anges med bokstäver som är högst hälften så stora som de bokstäver som används för beteckningen.
- Det är inte tillåtet att nämna färgen.
- Det är obligatoriskt att ange årgång.
- De flaskor som vinerna med den skyddade ursprungsbe-teckningen tappas på och saluförs i måste vara av glas, motsvarande de stilar som fastställs i nationella regler och EU-regler, med den kapacitet som tillåts enligt gällande lagstiftning, dvs. mellan 0,375 och 6 liter, exklusive en kapacitet på 2 liter.
- För flaskförslutningar för vinerna med den skyddade ursprungsbe-teckningen får de typer som är tillåtna enligt gällande regler för material användas, med undantag av kapsyler.

### Länk till produktspecifikationen

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17484>

---



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



Europeiska unionens  
publikationsbyrå  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

SV