C/2024/5920

1.10.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/5920)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Saint-Joseph”

PDO-FR-A0200-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 24.7.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Merkinnät

Nimityksen ”Saint-Joseph” tuote-eritelmän I luvun XII kohdan ”Esillepanoa ja merkintöjä koskevat säännöt” alakohtaa 2 ”Erityismääräykset” täydennetään. Se sisältää nyt suurempaan maantieteelliseen yksikköön ”Vignobles de la Vallée du Rhône” viittaamista koskevat merkintäsäännöt, jotka on määritetty asianomaisten edunvalvonta- ja hallintoelinten allekirjoittamassa sopimuksessa. Tämän tiedon on oltava samassa visuaalisessa kentässä pakollisten tietojen kanssa. Se on painettava samalla kirjasinlajilla ja värillä kuin alkuperänimityksessä on käytetty, ja sen kirjasinkoko saa olla enintään kaksi kolmasosaa alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

Tämä muutos lisätään yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Olennaiset lisäedellytykset – Merkinnät”.

2. Ilmoitusvelvollisuudet

Nimityksen ”Saint-Joseph” tuote-eritelmän II lukua ajantasaistetaan: toimijoiden velvollisuudet tehdä ilmoituksia edunvalvonta- ja hallintoelimelle yhdenmukaistetaan nimityksen valvontasuunnitelman kanssa.

Ajantasaistaminen ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Valvontaelintä koskevat tiedot

Tuote-eritelmän III luvun II kohtaa ”Valvontaelintä koskevat tiedot” ajantasaistetaan täsmentämällä, että tuote-eritelmän noudattamista koskevat tarkastukset on tehtävä hyväksytyn valvontasuunnitelman mukaisesti ja tarkastukset toteuttaa valvontaviranomaisen (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) valtuuttama kolmas osapuoli, joka antaa takeet pätevyydestä, puolueettomuudesta ja riippumattomuudesta.

Ajantasaistaminen ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Saint-Joseph

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. Analyyttiset vaatimukset

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Alkuperänimitystä ”Saint-Joseph” voidaan käyttää vain hiilihapottomissa valko- ja punaviineissä.

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia.

Pakkausvaiheessa punaviinien omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litrassa.

Viinien käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on pakkausvaiheessa enintään

— 3 grammaa litraa kohden viineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on enintään 13,5 tilavuusprosenttia

— 4 grammaa litraa kohden viineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 13,5 tilavuusprosenttia.

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. Viinien aistinvarainen kuvaus

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vuonna 2010 tuotetuista viineistä 90 prosenttia oli punaviinejä. Yleensä niiden valmistuksessa käytetään ainoastaan Syrah N -rypälelajiketta, joka tunnetaan paikallisesti myös nimellä ”Serine”.

Punaviinit ovat aromaattisia, hyvin elegantteja ja hienostuneita. Niissä esiintyy usein hedelmäisiä, mausteisia sekä lakritsin ja metsämaan vivahteita. Samettiset tanniinit tekevät suutuntumasta erittäin miellyttävän. Eri maaperätyyppien ja paikallisilmastojen vaikutus näkyy pääosin tanniinirakenteissa, jotka ovat kalkkikivimaaperässä kasvatetuista rypäleistä tuotetuissa viineissä tukevampia ja pehmenevät hitaammin.

Valkoviinejä on vain kymmenen prosenttia tuotannosta. Ne valmistetaan pääasiassa Marsanne B -lajikkeesta, jonka osuus valkoisista rypälelajikkeista on 95 prosenttia ja joka istutetaan yleensä hyvin kalkkikivipitoiseen maaperään. Ne ovat hyvin aromaattisia kuivia viinejä, joissa erottuvat etenkin hunajaiset valkoisten kukkien tuoksut. Suutuntuma on tasapainoinen, ja sille on ominaista öljymäisyys.

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viljelymenetelmä

— Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 500 köynnöstä hehtaaria kohden.

— Kullakin köynnöksellä on enintään 2,30 neliömetriä maa-alaa. Tämä ala saadaan kertomalla rivien välinen etäisyys köynnösten välisellä etäisyydellä.

— Rivien välinen etäisyys on enintään 2,50 metriä.

Viiniköynnökset leikataan seuraavilla tekniikoilla siten, että köynnökseen jää enintään kymmenen silmua:

— kannusleikkaus (Goblet-leikkaus tai Royat-leikkaus, jossa yksi tai kaksi runkoa)

— yksinkertainen Guyot-leikkaus.

Rungon enimmäiskorkeus on 0,60 metriä. Korkeus mitataan maasta tukirakenteen alaosaan.

Viini valmistetaan käsin poimituista rypäleistä. Rypäleet kuljetetaan viininvalmistamoon kokonaisina terttuina.

2. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puupaloja ei saa käyttää.

Tämän lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

5.2 *Enimmäistuotokset*

46 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleet on korjattava ja viiniytettävä ja viini on valmistettava seuraavien departementtien seuraavissa kunnissa:

— Ardèchen departementti: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône ja Vion

— Loiren departementti: Chavanay, Malleval ja Saint-Pierre-de-Boeuf.

7. **Rypälelajikkeet**

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Maantieteellinen alue sijaitsee Rhônen oikeanpuoleisella rannalla. Sitä ympäröivät etelässä suojatun alkuperänimityksen ”Saint-Péray” ja pohjoisessa suojatun alkuperänimityksen ”Condrieu” maantieteelliset alueet.

Rhônen laakson suojattujen alkuperänimitysten järjestelmässä ”Saint-Joseph” kuuluu viinien luokkaan ”Crus des Côtes du Rhône”.

Viinitarhat reunustavat Rhônea noin 60 kilometrin matkalla pohjoisesta etelään. Ne sijaitsevat pääosin alueilla, joilla on parhaat ilmasto-olosuhteet eli suotuisin sijainti etelään ja kaakkoon suuntautuvilla rinteillä Ranskan keskiylängön itäreunalla.

Maantieteellinen alue on siis tarkkaan rajattu Ardèchen departementissa sijaitsevien 23 kunnan ja Loiren departementissa sijaitsevien kolmen kunnan alueelle.

Ilmasto on mannermainen, vaikka alue onkin Rhônen laakson pohjoisin osa, jossa tuntuu Välimeren ilmaston vaikutus. Paikalliset kutsuvat ilmastoaan lyonilaiseksi. Alueella useimmiten puhaltava tuuli on pohjoistuuli ”bise”. Tämä kylmä ja kuiva tuuli kuivattaa lehdet ja estää osaltaan sienitauteja leviämästä. Sen vaikutusta lämpötilaan voidaan kuitenkin pitää haitallisena kypsymisen kannalta. Tuulen vuoksi viljelypaikoiksi valitaan suojaisia ja aurinkoisia alueita. Pohjoistuulta harvemmin alueella puhaltaa kuuma ja kostea etelätuuli, joka edistää rypäleiden kypsymistä mutta tuo myös usein mukanaan sadetta.

Historiallisesti viininviljelyn ja viinikaupan kehitys on yhdistetty tiiviisti Rhônen vasempaan rantaan. Tämä johtuu osittain siitä, että maantieteellisen alueen itäosa kuului Viennen kaupungille, josta käytettiin nimitystä ”la Vineuse” ja joka oli kuuluisan roomalaisen Allobrogicum-viinin pääasiallinen tuotantopaikka. Syynä on myös tiivis yhteys kahden viininviljelykunnan Tournonin ja Tain-l'Hermitagen välillä, jotka sijaitsevat vastakkain Rhônen kapeassa kohdassa. Tain-L'Hermitagen kukkula kohoaa maaperällä, joka muodostuu Rhônen Tournon-vuoresta erottamasta graniittiylängön palasta. Alueella suositut rypälelajikkeet ovat Rhônen kummallakin puolella samat: Syrah N, Marsanne B ja Roussanne B.

Vaikka historian käänteet ovat välillä katkaisseet yhteyden joen kahden rannan välillä, alueen asukkaat ovat pystyneet hyödyntämään osaamistaan. He ovat päättäväisesti luoneet tietyn laadun, joka on saanut mainetta ja josta alueen viinit ”vins de Tournon”, toiselta nimeltään ”vins de Mauves”, tunnetaan. Tämän ansiosta viinitarhoja pystyttiin laajentamaan muihin kuntiin Tournonin pohjoispuolelle niin, että niiden identiteetti säilyi.

Alueen parhailla rinteillä tuntuvat Välimeren vaikutteet. Ne tasapainottavat pohjoisen kylmiä tuulia ja ankaria vaikutuksia. Jyrkkien rinteiden hiekkainen maaperä ja soraiset penkereet, joita ihmiset ovat osaamisensa ansiosta ylläpitäneet ja viljelleet, kuivuvat hyvin ja varastoivat lämpöä. Rypälelajikkeet ovat pysyneet ajan kuluessa täysin samoina. Nämä kaksi tekijää yhdessä Välimeren vaikutuksen kanssa luovat edellytykset erinomaisille sadoille, joita ihmiset ovat yhteisen tietotaidon avulla oppineet tuottamaan. Saint-Joseph-viinin tuottajat pyrkivät säilyttämään tämän kukkulalla sijaitsevan viinialueen omaperäisyyden ja erikoispiirteet poimimalla rypäleet perinteisesti käsin.

Punaviinien valmistuksessa käytetyt rypäleet hyötyvät hyvistä kypsymisolosuhteista, ja niiden korjaamisen yhteydessä huolehditaan hyvästä vedensäätelystä. Viinit tunnetaankin notkeudestaan ja hienostuneisuudestaan sekä aromaattisten ainesosien moninaisuudesta.

Vaikka valkoviinien osuus tuotannosta on pieni, niissä kiteytyy kaikki alueen asiantuntemus ja rinteiden vaikutukset. Valkoviinin tuotantoon käytettäviä rypäleitä viljellään pääasiassa kalkkipitoisessa maaperässä sijainniltaan ihanteellisilla lohkoilla. Sieltä ne saavat erityisen tasapainoisuutensa ja pirteytensä, jossa korostuvat öljyisyys sekä yhdistelmä kukkaisia ja hunajaisia aromeja.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

a) Suojatun alkuperänimityksen saaneiden viinien merkinnöissä voidaan mainita pienemmän maantieteellisen yksikön nimi seuraavin edellytyksin:

— kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka

— paikka on mainittu satoilmoituksessa.

b) Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää suurempi maantieteellinen yksikkö ”Cru des Côtes du Rhône” tai ”Vignobles de la Vallée du Rhône”. Suuremman maantieteellisen yksikön ”Vignobles de la Vallée du Rhône” käyttöedellytykset on tarkennettu sopimuksessa, jonka edunvalvonta- ja hallintoelimet ovat allekirjoittaneet. Tämän tiedon on oltava samassa visuaalisessa kentässä pakollisten tietojen kanssa. Se on painettava samalla kirjasinlajilla ja värillä kuin alkuperänimityksessä on käytetty, ja sen kirjasinkoko saa olla enintään kaksi kolmasosaa alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu viiniyttämistä ja viinin valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavista kunnista:

— Ardèchen departementti: Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay ja Vinzieux

— Drômen departementti: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence ja Veaunes

— Isèren departementti: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel ja Vienne

— Loiren departementti: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez ja Vérin

— Rhônen departementti: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal ja Tupin-et-Semons.

Linkki tuote-eritelmään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325