C/2026/3001

2.6.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3001)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Bonnezeaux”

EU:n viitenumero: PDO-FR-A0926-AM04 – 16.3.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Bonnezeaux”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö), Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (yritystoiminnan taloudellista tehokkuudesta ja ympäristötehokkuudesta vastaava pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Ranskan viranomaiset ilmoittavat, että jätetty hakemus on asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) 2024/1143 vaatimusten mukainen.

Tähän tuote-eritelmään tehdyt muutokset ovat vakiomuutoksia asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa vahvistetun määritelmän mukaisesti.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Bonnezeaux” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa;

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen;

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että haettua muutosta on pidettävä vakiomuutoksena.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Merkinnät

Kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Bonnezeaux” tuottajaryhmä on päättänyt nimetä viinit laajemman maantieteellisen yksikön mukaan ja ottaa käyttöön nimityksen ”Vin de Loire” nimityksen ”Val de Loire” sijasta.

Tämä muutos on linjassa Loiren viinien tuottajien hyväksymien viestintäohjeiden kanssa.

Tavoitteena on antaa tuotteelle helpommin ymmärrettävä identiteetti, joka vastaa paremmin alueen tuottajien valmistamien viinien tosiasiallista tilannetta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Bonnezeaux”

EU:n viitenumero: PDO-FR-A0926-AM04 – 16.3.2026

1. **Nimi/nimet**

”Bonnezeaux”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

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

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin/viinien kuvaus**

Rypäletuote

—

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kyseiset viinit ovat hiilihapottomia valkoviinejä, jotka valmistetaan ylikypsinä korjatuista rypäleistä (rypäleet konsentroituvat luontaisesti köynnöksissä, ja niihin on voinut muodostua jalohometta). Ne ovat väriltään usein vaalean kullankeltaisia, ja niissä on häivähdys vihreää.

Tuoksu

Viinit ovat erittäin makeita, mikä johtuu korkeasta käymiskykyisten sokereiden pitoisuudesta. Maussa on usein monivivahteista hedelmäisyyttä (muun muassa kuivattuja ja eksoottisia hedelmiä tai valkoisia kukkia).

Maku

Viinen hapokkuus, alkoholipitoisuus ja pehmeys ovat tasapainossa, minkä ansiosta niiden monivivahteisuus kehittyy edelleen vuosien mittaan. Näitä viinejä arvostetaan niiden täyteläisyyden ja voimakkuuden vuoksi.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	25
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Viinien ominaisuudet: Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia. Käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen vähintään 51 g/l. Viinien, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on alle 18 tilavuusprosenttia, todellinen vähimmäisalkoholipitoisuus on käymisen jälkeen vähintään 11 tilavuusprosenttia. Kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi:

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus:

Väkevöiminen on sallittua tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti. Puunpalasten käyttö on kielletty. Viinejä kypsytetään vähintään satovuotta seuraavan vuoden maaliskuun 15. päivään saakka. Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on täytettävä unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetetut velvoitteet.

Viininvalmistusmenetelmä

Tiheys

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi:

Viljelymenetelmä

Kuvaus:

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 0,90 metriä. Jos rinteen kaltevuus on yli 10 prosenttia, viininviljelylohkoilta, joilla köynnösten välinen etäisyys on samalla rivillä alle 0,90 metriä mutta vähintään 0,80 metriä, saadusta sadosta voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä. Viininviljelylohkojen, joiden istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä mutta kuitenkin vähintään 3 300 köynnöstä hehtaaria kohti, sadosta voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä edellyttäen, että noudatetaan tuote-eritelmässä määrättyjä sääntöjä tukilankojen käytöstä ja lehvistön korkeudesta. Tällaisilla viljelylohkoilla köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 3 metriä ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 1 metri.

Viininvalmistusmenetelmä

Leikkaustapa

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi:

Viljelymenetelmä

Kuvaus:

Viiniköynnökset leikataan kannusleikkauksena tai pitkänä juoksijaleikkauksena tai yhdistettynä juoksija- ja kannusleikkauksena siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua. Fenologisessa vaiheessa, jossa lehtiä on 11 tai 12 (erilliset nuput), köynnöksessä saa olla enintään 10 oksaa, jotka tuottavat satovuonna hedelmää.

Viininvalmistusmenetelmä

Rypäleiden korjuu

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi:

Viljelymenetelmä

Kuvaus:

Rypäleet korjataan käsin useassa eri vaiheessa.

Viininvalmistusmenetelmä

Keinokastelu

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi:

Viljelymenetelmä

Kuvaus:

Kastelu on kielletty.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoviinit

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	30
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— Chenin B

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

1. *Maantieteellinen alue*

Kaikki tuotantovaiheet tapahtuvat maantieteellisellä alueella, johon kuuluu vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraava Maine-et-Loiren departementin kunta: Bellevigne-en-Layon (*ainoastaan Thouarcén liitoskunnan alue*).

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua tuotteiden alkuperää ja laatua valvovan kansallisen laitoksen (Institut national de l'origine et de la qualité) internetsivustolla.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

1. Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot

a) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Anjoun viinitarhojen keskellä sijaitseva maantieteellinen rajoittuu vuonna 2021 ainoastaan Thouarcén liitoskuntaan. Kunta sijaitsee Maine-et-Loiren departementissa, ja sen aluetta halkoo Layon-joki. Bonnezeaux'n kylä nousee joen oikealla rannalla korkealle jyrkkärinteiselle kukkulalle joen yläpuolelle. Bonnezeaux'n kylä on ilmeisesti saanut nimensä rautapitoisen veden lähteistä. Viinitarhat on istutettu kolmelle peräkkäiselle lounaaseen avautuvalle kukkulalle: La Montagne, Beauregard ja Fesles muodostavat 2 800 metriä pitkän ja 500 metriä leveän kukkulajonon. Kukkuloiden kaltevuus on noin 15–20 prosenttia, ja rinne on erityisen jyrkkä Beauregardin länsipuolella sekä keskimmäisellä kukkulalla, joka onkin sattuvasti nimeltään "La Montagne" (vuori) ja joka alkaa nousta Petit Bonnezeaux -kylän lähettyviltä. Näiden kolmen selkeärajaisen kukkulan pohjoispuolella on hiukan aaltoileva tasanko, jonka keskikorkeus on 90 metriä, kun taas Layon-joki virtaa 29 metrin korkeudella. Maaperältään alue kuuluu Saint-Georges-sur-Loire -jonoon, liuske-savikivestä muodostuvaan ryhmään, joka on peräisin myöhäisordovikikaudelta varhaisdevonikauteen ulottuvalta ajanjaksolta. Toisinaan ja varsinkin Feslesin kukkulalla maaperää peittävät cenomanum-vaiheen sorasavi- tai hiekkasavimuodostelmat. Eroosio on paljastanut liuskeisen alustan, kun taas rinteen takana ja tasangolla hiekka ja savi ovat pysyneet paikoillaan. Erikseen viininviljelyä varten rajattujen lohkojen maaperä on matalaa, siinä on erittäin paljon karkeita aineksia, ja se on väriltään vihertävän harmaata, toisinaan violetinpunaista. Maaperässä on vesivaroja alle 100 millimetriä, ja sen läpäisevyys on erinomainen. Maantieteellisellä alueella vallitsee leuto valtamerellinen ilmasto ja sademäärä on vähäinen. Pinnanmuodostukseltaan korkeammat Choletais ja Mauges suojaavat aluetta valtameren kosteudelta. Kukkulat ovat paikoin alttiina vallitseville lounais- ja länsituulille. Vuotuinen sademäärä on noin 550–600 millimetriä, kun Choletais'n ja Maugesin ylängöillä se on yli 800 millimetriä. Sademäärä on viiniköynnöksen kasvukaudella noin 100 millimetriä pienempi kuin departementin keskiarvo. Näille kukkuloille erityisesti kehittynyt eteläinen kasvisto on merkki suhteellisesta kuivuudesta ja ympäröiviin alueisiin verrattuna korkeammasta lämpötilasta.

b) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Todennäköisesti Anjoun alueelta peräisin oleva rypälelajike Chenin B on saanut Bonnezeaux'ssa erityisen vahvan jalansijan. Kyseessä on sitkeä lajike, joka menestyy hyvin karussa maaperässä. Tuottajat ymmärsivät hyvin nopeasti, että on eduksi korjata tämä lajike pitkälle kypsyneenä erityisiä tekniikoita käyttäen. Kreivi Odart kirjoittaa lajikkeita koskevassa vuoden 1845 tutkielmassaan "Traité des cépages" seuraavaa: "Tähän on lisättävä myös edellytys korjata lajike ylikypsänä eli pyhäinpäivän tienoilla, kun rypäleiden sateiden pehmentämät kuoret alkavat repeillä." Ylikypsyys on siis sadonkorjuun olennainen edellytys. Jullien puolestaan täsmensi korjuuedellytyksiä vuonna 1816 teoksessaan "Topographie de tous les vignobles connus": "Laatuviinejä korjataan useaan otteeseen: kahteen ensimmäiseen korjuuseen otetaan vain kaikkein kypsimpiä viinirypäleitä, joista valmistetaan ulkomaille toimitettavia viinejä. Kolmannesta korjuusta tehtävää viiniä käytetään oman maan kulutukseen...". Tuottajien eri sukupolvet ovat tehneet havaintoja ja analyysejä, joiden avulla Bonnezeaux'n viinit ovat kivunneet Anjoun viinien parhaimmistoon. Englantilainen maantieteilijä William Guthrie (1708–1770) kirjoittaa teoksessaan, jonka ranskannos "Nouvelle

Géographie Universelle" ilmestyi vuonna 1802, seuraavasti: "Anjoun viinit voidaan jakaa kolmeen luokkaan. Ensimmäisen luokan viineihin kerätään rypäleet Fayen, Saint-Lambertin, Rablén, Malignyn ja Chavagnen kylissä sekä Thouarcéssa, jossa valmistetaan Bonnezeaux'n laatuviiniä." Bonnezeaux'n viiniviljelmien maine tunnustettiin myös kaikkina myöhempinä aikakausina. Viinikirvan aiheuttama kriisi jarrutti erittäin voimakkaasti viinimarkkinan kasvua, ja viiniä pystyttiin toimittamaan vain paikallisille markkinoille. "Bonnezeaux'n" tuottajayhdistys huolehti pienten satojen ja useasta korjuusta muodostuvan käytännön säilyttämisestä ja onnistui dynaamisuudellaan ja kovalla työllään valloittamaan uudelleen kotimaiset markkinat. Pian viinejä vietiin taas myös Ranskan rajojen yli. Tarkistettu alkuperänimitys "Bonnezeaux" tunnustettiin 6. marraskuuta 1951.

2. Tietoja tuotteen laadusta ja ominaispiirteistä

Näitä viinejä arvostetaan niiden täyteläisyyden ja voimakkuuden vuoksi. Viinit ovat erittäin makeita, mikä johtuu korkeasta käymiskykyisten sokereiden pitoisuudesta. Maussa on usein monivivahteista hedelmäisyyttä (muun muassa kuivattuja ja eksoottisia hedelmiä, valkoisia kukkia), mitä ei voisi viinien ulkonäön perusteella olettaa: viinit ovat väriltään hieman kullankeltaiseen vivahtavia, vihrein häivähdyksin. Viinien hapokkuus, alkoholipitoisuus ja pehmeys ovat tasapainossa, minkä ansiosta niiden monivivahteisuus kehittyy edelleen vuosien mittaan.

3. Syy- ja seuraussuhteet: Rypälelajike Chenin B

n aikaista kasvukautta ja kypsymistä edistävät jyrkillä lounaaseen avautuvilla rinteillä sijaitsevat viinitarhat, joiden maaperä on ohutmultaista ja kivistä ja lämpökäyttäytyminen poikkeuksellista. Kukkuloiden rinteillä vallitsevat tuulet ja viiniköynnösten erittäin niukka vedensaanti köyhässä maaperässä väkevöittävät marjoja, jotka näille köynnöksille luonteenomaisesti kuivahtavat tai rusinoituvat köynnöksessä. Tuottajat ovat osanneet hyödyntää tätä ominaisuutta. Erittäin heikot tuotokset ovat osoitus viininviljelijöiden sitoutumisesta rypäleiden laatuun. Rypälelajike Chenin B korjataan kukkuloilta myöhään useassa vaiheessa, jotta voidaan valita erittäin kypsiä rypäleitä, mikä on jalostanut Bonnezeaux-viinit huippuunsa. Bonnezeaux-viinien historia ja tunnettuus ovat sidoksissa Anjoun ja Coteaux du Layon -viinien kehitykseen ja maineeseen.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viiniyttämistä, valmistusta ja jälkikäsittelyä koskevan poikkeuksen mukaisesti välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavista Maine-et-Loiren departementin kunnista: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (ainoastaan seuraavien liitoskuntien alue: Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou ja Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (ainoastaan seuraavien liitoskuntien alue: Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital ja Vauchrétien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ainoastaan Chanzeaux'n ja Valanjoun liitoskuntien alue), Denée, Doué-en-Anjou (ainoastaan Brignén liitoskunnan alue), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (ainoastaan Tignén liitoskunnan alue), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou ja Val-du-Layon.

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan mukaisesti välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue vastaa kyseisen rajatun alueen välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Merkinnät: vapaaehtoiset merkinnät

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat unionin lainsäädännön nojalla säännellä, kirjoitetaan etiketeissä kirjaimin, jotka ovat kooltaan eli korkeudeltaan, leveydeltään ja paksuudeltaan enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Merkinnät: maantieteellinen nimitys ”Val de Loire”

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Maantieteellinen nimitys ”Vin de Loire” voidaan kirjoittaa kirjainkoolla, joka on korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa kirjainkoosta, jolla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Merkinnät: pienempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Tarkistetulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä voidaan mainita pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että

— kyseessä on kiinteistörekisteriin merkitty paikka;

— paikka on mainittu satoilmoituksessa.

Tämä nimi kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c7e177a3-79d3-4a75-a084-381e48db0fb6