

KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,**4. detsember 2015,****Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokumendi ja veinisektoris nimetuse [Dons (KPN)] jaoks tootespetsifikaadi viite avaldamise kohta Euroopa Liidu Teatajas**

(2015/C 407/06)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 97 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Taani on taotlenud nimetuse „Dons” kaitset vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 sätetele, milles käsitletakse veinisektoris päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste kaitset. Komisjon kontrollis Taani taotlust vastavalt kõnealuse määruse artikli 97 lõikele 2.
- (2) Määruse (EL) nr 1308/2013 artiklites 93–96, artikli 97 lõikes 1 ja artiklites 100–102 sätestatud tingimused on täidetud.
- (3) Selleks et lubada vastuväidete esitamist vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98, tuleks seepärast Euroopa Liidu Teatajas avaldada kõnealuse määruse artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokument ja nimetuse „Dons” kaitsetaotluse kontrollimise siseriikliku eelmenetluse käigus tehtud viide tootespetsifikaadi avaldamise kohta,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokument ja viide nimetuse „Dons” (KPN) tootespetsifikaadi avaldamise kohta on sätestatud käesoleva otsuse lisas.

Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98 annab käesoleva otsuse avaldamine õiguse esitada vastuväiteid käesoleva artikli esimeses lõigus täpsustatud nimetuse kaitse suhtes kahekuulise tähtaja jooksul alates otsuse avaldamise kuupäevast.

Brüssel, 4. detsember 2015

*Komisjoni nimel**komisjoni liige*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

LISA

KOONDDOKUMENT**1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

Dons

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

5. Kvaliteetvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

Analüütilised nõuded

Donsi vastuvõtukriteeriumid

- Õunhappesisaldus: <0,3 g/l
- Süsinikdioksiidisisaldus: ülerõhk >4 baari temperatuuril 20 °C
- Jääksuhkrusisaldus: <25 g/l

Kvaliteetvahuveini „Dons” iseloomustab organoleptiliselt „särav” happesus. Vahuveinid on kerged ja peenemaitselised, domineerib karge happesus, mis tuleneb algselt suure õunhappesisalduse muundumisest piimhappeks. Veinis on tunda kergelt tsitruseliste, laimi ja leedri aroome koos iseloomuliku röstisusega, veini järelmaitse on kestev ja lõpeb happelise noodiga.

Vein on läbipaistev ning valgest kuni roosa, rosé või helepunase varjundini; mullid on peened ja väikesed ning püsivad.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	10,0
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,66
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

5. Veinivalmistustavad*a. Peamised veinivalmistustavad*

Viinamarjade pressimine

Asjaomased veinivalmistusmeetodid

Kasutatakse õrna pressimismeetodit, mille puhul pressitakse terveid kobaraid maksimaalse rõhuga kuni 1,6 baari.

Koristamine, sorteerimine ja pressimine

Taimikasvatusemeetodid

Viinamarjad tuleb korjata käsitsi enne nende täieliku füsioloogilise küpsuse saavutamist, et tagada tugev happesus, eelkõige õunhappesisaldus.

Viinamarjakobarad tuleb konkreetsete juhiste kohaselt käsitsi sorteerida.

Kääritamine

Asjaomane veinivalmistustava

Tootes tekivad mullid teisel alkohoolsel kääritamisel pudelis. Pärast esimest kääritamist on kuvee alkoholisisaldus vähemalt 9 %.

Enne teist kääritamist läbib kuvee malolaktilise kääritamise.

Tootmisprotsessi kestus (sh laagerdumisaeg) on vähemalt üheksa kuud käärimisprotsessi algusest.

Kääritamise eesmärk on panna kuvee kihisema. Kuvee peab laagerduma käärimisprotsessil pudelis vähemalt 180 päeva.

Pärast pudelis käärimist eraldatakse toode käärimisprotsessist dégorgement-meetodil.

b. *Maksimaalne saagikus*

5 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Kindlaksmääratud piirkond

Määratletud piirkond: Donsi linn Koldingi lähedal Taanis; täpsemalt on viinamarjade kasvatamiseks eriti sobiv Almindi piirkonna Dons By katastripiirkonna fluvioglatsiaalset päritolu kruusa- ja liivasetetega tunnelorg. Dons By katastripiirkonna pindala on 853 ha, mis 1821. aastast alates on maatükkide kaardil selgelt piiritletud.

Viinamarjaistandused asuvad 25–60 meetri kõrgusel merepinnast, umbes 7 km kaugusel Koldingi fjordist.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

Zalas Perle

Cabernet Cortis

Orion

Madeleine Angevine

Solaris

Rondo

Regent

Pinot Noir

8. Seos(te) kirjeldused

Viinamarjaistandused asuvad Donsi linna ümbruskonnas 25–60 meetri kõrgusel merepinnast ja merest umbes 7 km kaugusel. Piirkond on liustikualuse erosiooni tagajärjel moodustunud tunnelorg, mille liivastel setetel asuvad jääaegsed kausjad järved on ääristatud künklike nõlvade ja toitainevaeste nõmmedega.

Kõnealuse vahuveini analüütilised parameetrid erinevad klassikaliste vahuveinide vastavatest näitajatest põhjapoolsetest kasvutingimustest tingitud suurema piimhappesisalduse poolest.

Veini profiil, eelkõige selle happesus, tuleneb geograafilisest piirkonnast ja selle konkreetsest pinnasest, millele on iseloomulikud põhjaveekihtidest palju kõrgemal asuvad toitainevaesed kruusasetted ja paksud liivakihid, mille tulemusel on viinamarjataimede pookealused suured; samuti avaldab veini profiilile mõju suhteliselt külmakindlate sortide valik.

9. Olulised lisatingimused

Tootmismeetod

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud täiendavad sätted

Tingimuse kirjeldus:

Viide tootmismeetodile: Etiketil peab olema märges „pudelis kääritatud” või „traditsioonilisel meetodil pudelis kääritatud”, vastavalt vajadusele, ning märgis tuleb dokumenteerida olenevalt käärimisprotsessil kääritamise kestusest.

ELi logo

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud täiendavad sätted

Tingimuse kirjeldus:

ELi logo kasutamine: Sõnad „Kaitstud päritolunimetus” peavad esinema koos ELi sümboli/logoga.

Veiniviinamarjasort

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud täiendavad sätted

Tingimuse kirjeldus:

Viinamarjasort: Etiketil tuleb märkida viinamarjasort, millest toode on valmistatud, kui on kasutatud ainult üht viinamarjasorti. Kui toode on valmistatud tootespetsifikaadiga hõlmatud mitme viinamarjasordi kuveest, võib tootja valida võimaluse märkida kõik sordid alanevas järjekorras või jätta etiketil sordid märkimata.

Aastakäigu märgistamine

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud täiendavad sätted

Tingimuse kirjeldus:

Aastakäik: Märgistusel tuleb näidata aastakäik, kui vein on valmistatud ühest saagikoristusest. Kui vein on valmistatud mitmete aastakäikude kuveest, siis ei ole vaja veini valmistamise aastakäiku märkida.

Villimine

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Pakendamine kindlaksmääratud piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Villimine:

Tootespetsifikaadi punkti c kohaselt peavad toote toorainena kasvatatavad taimed olema kasvatatud ning toode toodetud ja villitud määratletud piirkonnas, kuna see on osutunud toote eriliste omaduste kujunemise eeltingimuseks. Piirkonnast väljapoole toimuv vedu võib mõjutada konkreetseid tootmismeetodeid (nt ladustamine, dégorgement-meetod ja laagerdamine) ning võib põhjustada kvaliteedi halvenemist, mida veinimeister ei saa kontrollida. Taotlusega hõlmatud piirkonnaga külgnevates piirkondades veini ei toodeta.

Link tootespetsifikaadi juurde

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Produktspecifikation%20Dons%20rev%20nov%202014%20\(2\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Produktspecifikation%20Dons%20rev%20nov%202014%20(2).pdf)