

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2022/C 75/05)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (¹) artikli 17 lõikele 5.

TEADE STANDARDMUUDATUSE KOHTA, MILLEGA MUUDETAKSE KOONDDOKUMENTI

„Montsant“

PDO-ES-A1550-AM04

Teate esitamise kuupäev: 16. november 2021

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**1. Lubada tumeda misteli valmistamisel kasutada ka muid sorte peale punase viinamarja sortide****KIRJELDUS**

Välja on jäetud nõue, et tume mistel peab olema valmistatud üksnes punastest sortidest.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2.1.2, muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

PÕHJENDUS

Tootespetsifikaadis ei ole heleda misteli kirjelduses märgitud, mis viinamarjasordist tuleb seda veini valmistada. Seevastu tumeda misteli puhul on lubatud kasutada üksnes punase viinamarja sorte. Samas on mõlema liköörveini valmistamisel kasutatud traditsiooniliselt koos nii punase kui ka valge viinamarja sorte.

2. Jätta välja liköörveinide tegeliku alkoholisisalduse ja üldalkoholisisalduse ülemmäär**KIRJELDUS**

Liköörveinide puhul on välja jäetud tegeliku ja üldalkoholisisalduse ülemmäär.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkte 2.1.2 ja 2.2, muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

(¹) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

PÕHJENDUS

Üldalkoholisalduse arvutamisel võetakse arvesse veini suhkrusisaldust. Tootespetsifikaadi järgi võib liköörveinide suhkrusisaldus olla suur. Magusate veinide puhul peab suhkrusisaldus olema vähemalt 45 grammi liitri kohta, mistelite puhul 100 grammi ja veini Garnatxa puhul 50 grammi liitri kohta. Seega on liköörveinide üldalkoholisaldus tihtipeale üle 20 mahuprotsendi.

Tegeliku alkoholisisalduse ülemmäära puhul ei ole vaja kehtestada eeskirjades sätestatud (22 mahuprotsenti) väiksemat piirmäära (20 mahuprotsenti).

3. **Sordile „Mazuela“ sünonüümi „Cariñena“ lisamine**

KIRJELDUS

Heakskiidetud sordile „Mazuela“ on lisatud uus sünonüüm „Cariñena“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 6 ja koonddokumendi punkti 7.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

PÕHJENDUS

See on ametlikult tunnustatud sünonüüm ja piirkonnas tavakasutus.

4. **Naturaalse magusa veini kirjelduse täiendamine**

KIRJELDUS

On lisatud täpsustus, et naturaalsete magusate veinide valmistamisel tuleb vähemalt 85 % ulatuses kasutada sorte „Garnacha Blanca“, „Macabeo“, „Monastrell“, „Moscatel“, „Garnacha Tinta“ ja „Garnacha Peluda“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2.1.2, muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

PÕHJENDUS

Ühenduse õiguse kohaselt peavad need liköörveinid olema valmistatud vähemalt 85 % ulatuses teatavatest sortidest, mis on loetletud komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/934 III lisa 3. liites. Kuna kõiki sorte, millest on lubatud selle kaitstud päritolunimetusega veine valmistada, ei ole selles liites loetletud, tuli neid täpsustada.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus**

Montsant

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Liköörvein

4. Veini(de) kirjeldus

1. Valge vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Selge värvusega, mis varieerub sidrunkollasest sügavate ja kuldsete varjunditega õlgkollaseni. Küpsete puuviljade, mee ja kuivatatud puuviljade (kuivatatud aprikooside) elegantne ja peen aroom. Siidja tekstuuriga, hõrgu ja täidlase maitsega. Väga pika järelmaitsega.

- Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 250 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta
- Piirmäärad, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

11,5

Minimaalne üldhappesus:

3,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

13,33

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

–

2. Roosa vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Selge, kirka ja erksa värvusega. Lõhnas on tunda puuvilja- ja/või lillenüansse, küpset kirssi ja maasikat, aimata võib ka metsamarjanoote. Elegantse, hõrgu ja omanäolise maitsega.

- Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 250 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta
- Piirmäärad, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12

Minimaalne üldhappesus:

3,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

13,33

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

–

3. Punane vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Olenevalt laagerdumisajast on neid eri värvuse ja varjunditega. Värvus varieerub (kirsikarva) punastest toonidest (tellisepunaste, merevaigukarva) oranžikate toonideni. Lõhn sõltub viinamarjasordist, selles on tunda väga küpseid marju, isegi rosinaid, samuti võib aimata palsami- ja vürtsinüansse. Maitsetlased ja ümarad, pikema sametise järelmaitsega, milles on tunda küpseid parkaineid.

- Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus võib ületada 1 milliekvivalenti liitri kohta iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 11 mahuprotsenti, ja iga laagerdumisaasta kohta, ületamata 20 milliekvivalenti liitri kohta.
- Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta
- Piirmäärad, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12,5

Minimaalne üldhappesus:

3,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

13,33

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

–

4. Liköörvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Rancio-vein saadakse puuvaadis oksüdatsiooni teel laagerdamisel ja/või niinimetatud *sol-y-serena*-kiirmeetodil, mille puhul lastakse veinil oksüdatsiooni kiirendamiseks laagerduda vahelduvas päevasoojuses ja ööniiskuses. Puhta ja kirka värvusega. Nüansirohke lõhn, milles on tunda vürtsi- ja röstimisnoote ning kuivatatud puuvilju. Kuiv. Väga täidlane.

Hele ja tume mistel Värvus varieerub sügavast meekarva toonist oranžika toonini. Magusa meelõhnaga, milles on tunda tsitrusenoote. Püsivas valdavalt magusas järelmaitsetes on tunda puuviljasust.

Liköörvein Garnacha kangendatud veinialkoholiga. Kergelt varieeruva oranži värvigammaga. Nüansirohke lõhnaga, milles on tunda tsitrusenoote. Tegelik alkoholisisaldus vähemalt 15,5 mahuprotsenti.

Vimblank valmistatud sordi „Pansal“ üleküpsenud viinamarjadest.

Naturaalne magus vein valmistatakse suure suhkrusisaldusega (üle 272 grammi liitri kohta) osaliselt kääritatud virdest. Puhta värvusega, mis varieerub eri toonides. Nüansirohke ja tasakaalustatud maitsega.

- Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta
- Piirmäärad, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

15

Minimaalne üldhappesus:

milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

–

Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

–

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistuse eritavad

1. Viljelustavad

Kui päritolunimetust haldav asutus leiab, et niisutamine võib kahjustada kvaliteeti või tuua kaasa eeskirjade rikkumise, võib ta konkreetsel maatükil selle keelata.

Viinamarjasaaki tuleb koristada väga hoolikalt ning kaitstud päritolunimetusega veinide valmistamiseks kasutatakse ainult neid viinamarju, mis on piisavalt küpsed, et saada veine, mille naturaalne alkoholisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, ja liköörveine, mille naturaalne alkoholisaldus on vähemalt 12 mahuprotsenti.

2. Veinivalmistamisele kohaldatavad piirangud

Virde või veini ekstraheerimiseks ja marjakestadest eraldamiseks avaldatakse sobivat survet nii, et iga 100 kilogrammi koristatud viinamarjade kohta saadakse kuni 74 liitrit veini.

5.2. Suurim saagikus

1. Valged sordid

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2.

88,8 hektoliitrit hektari kohta

3. Punased sordid

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4.

74 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Montsant“ tootmise piirkond koosneb viinamarjaistandustest, mis asuvad allpool loetletud omavalitsusüksustes või geograafilistes piirkondades selliste omadustega maatükkidel, mis tagavad kaitstud päritolunimetusega veinidele eriomaste omadustega veinide tootmise.

Järgmiste omavalitsusüksuste kogu territoorium:

La Bisbal de Falset;

Cabacés;

Capçanes;

Cornudella de Montsant;

La Figuera;

Els Guiamets;

Marçà;

Margalef;

El Masroig;

Pradell de la Teixeta;

La Torre de Fontaubella;

Ulldemolins.

Ning osaliselt järgmised omavalitsusüksused:

Falset:

katastriüksused number 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 ja 31;

katastriüksuse 2 maatükid 1–37, 41–70, 72–91, maatüki 93 lõunaosa (1,631 ha), maatükid 94, 95, osa maatükist 102 (2,5052 ha), maatükid 125, 127, 132–135, 137–145, 148–151 ja 153;

katastriüksuse 3 maatüki 47 lõunaosa (2,1549 ha), maatükid 48 ja 49, maatüki 50 lõunaosa (1,419 ha), maatüki 52 lõunaosa (1,7365 ha), maatüki 53 lõunaosa (1,2894 ha) ja maatükk 64;

katastriüksuse 19 maatüki 28 lõunaosa (1,0809 ha), maatüki 29 lõunaosa (12,2046 ha), maatükid 30–36, 38–46 ja 48–58;

katastriüksuse 20 maatükid 1–17, 23–26, maatüki 27 lõunaosa (2,45 ha), maatüki 28 lõunaosa (1,4096 ha), maatükid 29, 30, 32, 33, 59–64, maatüki 65 lõunaosa (0,5789 ha), maatükid 66, 68, 72, 73, 74, 79 ja 80;

katastriüksuse 22 maatükid 1–24 ja 41;

katastriüksuse 24 maatükid 1–8, 10, 31–35, 37, 49–52, 54, 55, 57–60.

El Molar:

katastriüksused 1, 2, 3, 11–16;

katastriüksuse 4 maatükid 1–7, maatüki 8 lääneosa (0,5515 ha), maatükid 15–17, 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66, 67 ja 69–71;

katastriüksuse 8 maatükid 3–18, 20–28, 199, 200 ja 202;

katastriüksuse 9 maatükid 1, 27–32, 35–37, 47–55;

katastriüksuse 10 maatükid 1–7, 9–12, 29–34, 45–47, 66–71 ja 73.

Garcia:

katastriüksuse 3 maatükk 66;

katastriüksuse 6 maatükid 101, 105, 111–113;

katastriüksused 7, 8, 9, 10, 11;

katastriüksuse 12 maatükid 1–13, 17–38, 45, 133 ja 134;

katastriüksuse 13 maatükid 70–102, 104, 111, 220–226, 228–234, 314 ja 315;

katastriüksuse 15 maatükk 3;

katastriüksuse 22 maatükk 65;

katastriüksuse 23 maatükid 26–43, 60–68, 70, 72–78, 80, 81, 83, 84, 86, 87 ja 88.

Mora la Nova:

katastriüksuse 4 maatükid 69, 70, 113 ja 120;

katastriüksus 5;

katastriüksuse 6 maatükid 3–15, 20–27, 30–54, 56, 57, 58, 59 ja 61–73;

katastriüksuse 7 maatükid 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30–46, 48, 49, 50, 56 ja 59–66;

katastriüksuse 8 maatükid 76–89, 91–97, 99, 100, 101, 102, 105 ja 106;

katastriüksuse 9 maatükid 38–48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 ja 74;

katastriüksuse 10 maatükk 8;

katastriüksuse 13 maatükk 99.

Tivissa:

katastriüksused 2, 4, 6–12 ja 21–23;

katastriüksuse 17 maatükid 238–251, 253 ja 254;

katastriüksuse 24 maatükk 29.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

8. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Valge vein

Valgeid veine valmistatakse peaaegu eranditult piirkonna kahest traditsioonilisest sordist: „Garnacha Blanca“ ja „Macabeo“. Kui sordist „Macabeo“ saab peenemaid veine, siis sort „Garnacha Blanca“ annab täidlust ja struktuuri ning seega sobib see sort suurepäraselt laagerdatud veinide valmistamiseks või tammevaatides kääritamiseks, hoolimata loomuosastest kalduvusest oksüdeeruda. Ülejäänud valged viinamarjasordid („Chardonnay“, „Pansal“, „Moscatel de Grano Menudo“, „Parellada“ ja „Picapoll Blanco“) lisavad lõppsegule nüansse.

8.2. Punane ja roosa vein

Nii sorti „Mazuela“ („Samsó“) kui ka „Garnacha Tinta“ leidub kogu kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas. Neist sortidest saab valmistada veine, mis sobivad suurepäraselt laagerdamiseks, eriti kui viinapuude saagikust kontrollitakse ja viinamarjavirdest valmistatakse veini nõuete järgi. Sort „Ull de Llebre“ on kõige levinum lõunaosas, kus on soojem. Muud punased viinamarjasordid („Cabernet Sauvignon“, „Garnacha Peluda“, „Merlot“, „Monastrell“, „Picapoll Tinto“, „Syrah“), mida leidub vähe, on kaitstud päritolunimetusega hõlmatud eri viinamarjaistandustes hästi kohanenud ning neist saab valmistada kvaliteetseid, aromaatsaid ja täidlasti tooteid, mis annavad eri segudele ainulaadsuse.

8.3. Liköörveinid

Kogu Tarragona provintsi põhjaosas on liköörveinide tootmise traditsioon sügavalt juurdunud ja kaitstud päritolunimetuse „Montsant“ ei ole erand. Varem, kui veinimõisad kuulusid ühele perele, oli tavaline, et ikka valmistati üks vaat *rancio*-veini ja teine magusat veini. Traditsiooniliste liköörveinide tootmine on nüüd palju süstematiseeritum, ehkki see ei tähenda, et nende kogutoodang oleks suurenenud.

9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Veine tuleb villida registreeritud villimiskodades. Sellega soovitakse tagada nende päritolu ja kvaliteet ning hoida ära veini lahtiselt transportimine väljapoole tootmispiirkonda. Kui veine ei transpordita teatavatel tingimustel, mis määratakse kindlaks iga konkreetse juhtumi asjaolusid arvestava individuaalse hindamise teel, võidakse veinide suhtes kohaldada sobimatuid keskkonnatingimusi, mis võivad mõjutada nende organoleptilisi omadusi.

Õigusraamistik:

riigisiseseid õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

Nimetus „Montsant“ tuleb märkida kuni 3–6 mm kirjas ja väljend „Denominación de Origen“ (päritolunimetus) poole väiksemalt.

Link tootespetsifikaadile

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/montsant/fitxers-binari/DOP-Montsant-Pliego-Maig-20-1.pdf>
