

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 203/05)

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

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Achterhoek – Winterswijk“**PDO-NL-02402-AM01****Teate esitamise kuupäev: 22.2.2022****HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED****1. Sortide loetelu on täiendatud kahe sordiga, „Chardonnay (B)“ ja „Cabaret Noir (N)“**

Tootjad kasutavad tootmisel sorte „Chardonnay (B)“ (*Vitis vinifera*) ja „Cabaret Noir (N)“ (*Vitis vinifera* ja teiste perekonna *Vitis* liikide ristand), nagu on lubatud hiljuti uuendatud põllumajandustoodete ühises turukorralduses. Viinamarjasortide loetelu on nüüd täiendatud nimetatud kahe sordiga.

Kasutusel oleva veinivalmistustava kajastamiseks ja kuna hiljuti uuendatud põllumajandustoodete ühises turukorralduses on lubatud kasutada viinamarjasorte, mis on saadud *Vitis vinifera* ja teiste perekonna *Vitis* liikide ristamisel, on viinamarjasortide loetellu lisatud sordid „Chardonnay (B)“ ja „Cabaret Noir (N)“.

Sordid „Chardonnay (B)“ ja „Cabaret Noir (N)“ on lisatud ka mitmesuguste kohaldatavate veinikategooriate/-tüüpide kirjeldusse.

Sort „Cabaret Noir (N)“ on lisatud alljärgnevate veinide puhul.

1. veinikategooria: VEIN: punane vein, kuiv, puuviljane või magus

1. veinikategooria: VEIN: punane vein, vaadis laagerdunud

1. veinikategooria: VEIN: roosa vein, väga puuviljane

3. veinikategooria: LIKÖÖRVEIN, punane

9. veinikategooria: GASEERITUD POOLVAHUVEIN, roosa

Sort „Chardonnay (B)“ on lisatud alljärgnevate veinide puhul.

1. veinikategooria: VEIN: valge vein, kuiv, puuviljane või magus

1. veinikategooria: VEIN: valge vein, vaadis laagerdunud

1. veinikategooria: VEIN: roosa vein, väga puuviljane

5. veinikategooria: KVALITEETVAHUVEIN, valge

9. veinikategooria: GASEERITUD POOLVAHUVEIN, roosa

(¹) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

15. veinikategooria: KUIVATATUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN, valge

16. veinikategooria: ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN, valge

2. Kasutatavat veinivalmistustava kajastav muudatus

Kirjeldus

5. veinikategooriasse „Kvaliteetvahuvein – valge, väga puuviljane“ on lisatud järgmine lause seoses veini valmistamise protsessiga:

„Blanc de noir'i valmistamine punastest viinamarjadest.“

Põhjus

Arvestades praegust valmistustava valge, väga puuviljase kvaliteetvahuveini tootmisel on protsessile lisatud sordi „Pinotin (N)“ kasutamine blanc de noir,i valmistamisel punastest viinamarjadest.

Varasem sõnastus:

„5. veinikategooria: kvaliteetvahuvein – valge, väga puuviljane

Külmkäiritamine temperatuuril alla 18 °C (erand: kõrgem temperatuur raskesti kääritatavate veinide käärимise alguses)

Teine kääritamine pudelis, kasutades traditsioonilist meetodit“

Uus sõnastus:

„5. veinikategooria: kvaliteetvahuvein – valge, väga puuviljane

Blanc de noir'i valmistamine punastest viinamarjadest.

Külmkäiritamine temperatuuril alla 18 °C (erand: kõrgem temperatuur raskesti kääritatavate veinide käärимise alguses)

Teine kääritamine pudelis, kasutades traditsioonilist meetodit“

3. Kasutatavat veinivalmistustava kajastav muudatus

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punktis 3.1 „Kontrolli üksikasjad“ on kontrolli üksikasjad kohandatud vastavalt kasutatavale veinivalmistustavale.

Organoleptilise uuringu tegemiseks on sõlmitud kokkulepe Saksa viinamarjakasvatamisametiga, kes teostab kvaliteetveinide puhul ettenähtud uuringu.

Põhjus

Iga KPN-vein peab organoleptilises uuringus vastama sellele ettenähtud miinimumnõuetele. Alguses oli selliste uuringute järelevalveasutuseks määratud üksnes Hollandi Toidu- ja Tarbekaupade Ohutuse Amet (*Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit*, NVWA), kuid nüüd on sõlmitud kokkulepe, et uuringuid teostab Saksa viinamarjakasvatamisamet, millel on olemas kõik vajalikud kvaliteetveinide kontrollitud uuringute protseduurid. KPN-veinide järelevalve on endiselt NVWA ülesanne.

Varasem sõnastus:

„Vähemalt üks kontrollimine (üks ettevõtja) aastas KPN-veini „Achterhoek – Winterswijk“ puhul, võimaluse korral kombineerituna regulaarsete kontrollkäikudega veini kontrollimiseks (või muu regulaarse NVWA kontrolliga).

Halduskontroll tootespetsifikaadi sätete (ja muude õiguslike nõuete) täitmise üle.

KPN-veini „Achterhoek – Winterswijk“ puhul on kohustuslikud analüüsid. Ettevõtjad peavad laskma iga veini proove analüüsida sertifitseeritud laboris (Hollandis või väljaspool Hollandit – piiratud arvu laborite loetelu tuleb esitada NVWA-le ja loetelu peab kinnitama NVWA). NVWA jälgib seda (halduskontrollide abil) ning võtab juhusliku valiku alusel kontrollproovid, mida analüüsitakse NVWA laboris.

Igat KPN-veini tuleb uurida organoleptiliselt. KPN-veine tootvad ettevõtjad korraldavad ise organoleptilise uuringu erinevatel enda poolt kindlaks määratud aegadel, kasutades (ettevõtja esitatud) nimekirja (20–30) kvalifitseeritud isikust ja NVWA kinnitatud meetodeid. Ettevõtjad teatavad NVWA-le organoleptilise uuringu kuupäevad. NVWA võtab mõnest kontrollist osa ja jälgib selle kulgu.“

Uus sõnastus:

„Achterhoek – Winterswijki päritolupiirkonna veinide kvaliteedi tagamiseks peavad kõik KPN-veinidena „Achterhoek – Winterswijk“ märgistatud veinid vastama tootespetsifikaadile ja seega järgmisele:

1. Analüütilised omadused (punkt 2.4.2.1)

Iga viinamarjaistandus peab võtma igast veinist proovi ja laskma seda analüüsida ELi nõuete kohaselt sertifitseeritud laboris (Hollandis või väljaspool Hollandit).

2. Organoleptilised uuringud

Kõikidele veinidele tuleb teha organoleptiline uuring, milles need peavad vastama KPN-veinina märgistamise miinimumnõuetele.

KPNi toimiku omanik kasutab organoleptiliseks uuringuks Hollandi KPN-veinide puhul ette nähtud meetodit (vt Hollandi ettevõtetusagentuuri veebisait), määrab KPN-veini miinimumtulemuse ja teavitab NVWAd (eus@nvwa.nl).

3. Muud spetsifikaadi tingimused, nagu veinivalmistuse tavad, suurim saagikus jne

NVWA kontroll

Nimetatud kvaliteedi tagamise ja kontrollimise järelevalveasutus on NVWA. See tähendab, et järgitakse järgmisi reegleid.

1. KPNi viinamarjaistandused peavad toimikut, mis sisaldab analüütiliste ja organoleptiliste uuringute tulemusi, sealhulgas asjaomaste veinide omadused (viinamarjasordid, istandus jne) veinide kohta, millele on taotletud või antud kaitstud päritolunimetus. NVWA võib kasutada toimikut veinide kontrollimiseks.
2. NVWA kontrollib KPN-veine „Achterhoek – Winterswijk“. Nimetatud NVWA kontroll kombineeritakse võimaluse korral regulaarsete kontrollkäikudega veini kontrollimiseks (või muu NVWA regulaarse kontrolliga). Selliste kontrollkäikude ajal kontrollitakse, kas veinid vastavad järgmistele nõuetele:
 - a) analüütilised omadused. Veinide analüütilised väärtused peavad vastama tootespetsifikaadile. NVWA võtab juhusliku valiku alusel kontrollproove, mida analüüsitakse NVWA laboris;
 - b) vastavus muudele tootespetsifikaadi nõuetele, nagu nõuetekohased veinivalmistuse tavad (punkt 2.4.2.2) ja muud tingimused;
 - c) organoleptilise uuringu nõutav miinimumtulemus.“

4. **Veinivalmistustava kajastav muudatus**

Kirjeldus

Koonddokumendi punktist 1.5.2 jäetakse välja sordi „Johanniter (B)“ kuivatatud viinamarjade suurim saagikus (20 hektoliitrit hektari kohta) ja üleküpsenud viinamarjade suurim saagikus (40 hektoliitrit hektari kohta).

Põhjus

Sordi „Johanniter (B)“ viinamarju ei kasutata kuivatatud ja/või üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini valmistamiseks.

Seetõttu on tekst sordi „Johanniter (B)“ suurima saagikuse kohta kuivatatud viinamarjade ja üleküpsenud viinamarjade puhul koonddokumendi punktist 1.5.2 välja jäetud.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Achterhoek – Winterswijk

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein
3. Liköörvein
5. Kvaliteetvahuvein
9. Gaseeritud poolvahuvein
15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein
16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. 1. veinikategooria: VEIN: punane vein, kuiv, puuviljane või magus

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Regent (N)“, „Pinotin (N)“, „Acolon (N)“, „Cabertin (N)“, „Cabernet Cortis (N)“, „Monarch (N)“, „Cabaret Noir (N)“ või nende kupaaž. Organoleptilised omadused: värvus: tumepunane, sõltuvalt sortide kombinatsioonist. Lõhn: tumepunased marjad, näiteks metsamarjad, pamlid ja kirsid. Eripärane aroom sõltub sortide kombinatsioonist. Maitse: valmis vein on hõrgu puuviljalõhnaga ja tanniinsusega. Analüütilised omadused: kuiva puuviljase veini suhkrusisaldus on 0,5–6 grammi liitri kohta; magusa punase veini suhkrusisaldus on 15–30 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	63,84 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne värveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. 1. veinikategooria: VEIN: punane vein, vaadis laagerdunud

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Regent (N)“, „Pinotin (N)“, „Acolon (N)“, „Cabertin (N)“, „Cabernet Cortis (N)“, „Monarch (N)“, „Cabaret Noir (N)“ või nende kupaaž. Organoleptilised omadused: värvus: intensiivne punane, sõltuvalt sortide kombinatsioonist. Lõhn: tumepunased marjad, näiteks metsamarjad, pamlid ja kirsid. Eripärane aroom sõltub sortide kombinatsioonist. Maitse: vanillinootidega lopsakad veinid, milles on struktuurne arenenud tanniinsus. Analüütilised omadused: veini suhkrusisaldus on 0,5–6 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	63,84 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. 1. veinikategooria: VEIN: valge vein, kuiv, puuviljaline või magus

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Johanniter (B)“, „Souvignier Gris (Rs)“, „Solaris (B)“, „Merzling (B)“, „Chardonnay (B)“ või nende sortide kupaaž. Organoleptilised omadused: värvus: ölgkollasest kuldkollaseni, olenevalt kombinatsioonist. Lõhn: „Solarise“ ja „Merzlingi“ veinide puhul: troopilised puuviljad; „Johanniteri“ ja „Souvignier Gris“ veinidel on küpsete puuviljade, näiteks kollaste õunte aroom, sordi „Chardonnay (B)“ veinidel on puuviljade (mesimeloni, aprikoosi ja küpse ananassi) ja puitvaatides laagerdamise korral vanilje aroom. Maitse: puuviljane ja värske, sordi „Johanniter“ veinil on osaliselt happesuse tõttu Rieslingi nüansse, samas kui sordist „Souvignier Gris“ valmistatud vein on täidlasem. „Solarise“ veinidel on värskendav happesus ning „Merzlingi“ veinidele on omane magususe ja happelise puuviljasuse kombinatsioon. Sordi „Chardonnay (B)“ veinid on täidlased. Analüütilised omadused: kuiva veini suhkruisaldus: 1–8 grammi liitri kohta; magusa veini suhkruisaldus: 15–30 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	77,14 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. 1. veinikategooria: VEIN: valge vein, vaadis laagerdunud

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Solaris (B)“, „Chardonnay (B)“. Organoleptilised omadused: värvus: kuldkollane. Lõhn: bukett kohalikest puuviljadest ja troopilistest puuviljadest (nt mango või küpsed ananassid). Maitse: happeline värskus. Vaatides omandab vein iseloomulikud puidunoodid ja kreemja maitse. Analüütilised omadused: veini suhkruisaldus on 15–30 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	77,14 milliekvivalenti liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. 1. veinikategooria: VEIN: roosa vein, väga puuviljane

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Regent (N)“, „Pinotin (N)“, „Acolon (N)“, „Cabertin (N)“, „Cabernet Cortis (N)“, „Monarch (N)“, „Cabaret Noir (N)“ või nende kupaaž, võimalikud ka „Solaris (B)“ / „Johanniter (B)“ / „Chardonnay (B)“. Organoleptilised omadused: värvus: lõheroosa. Lõhn: magusamaitseline punane puuvili. Maitse: puuviljane, mõnevõrra magus, täidlase maitsega. Analüütilised omadused: veini suhkrusisaldus on 3–10 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	63,84 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

6. 3. veinikategooria: LIKÖÖRVEIN, punane

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Regent (N)“, „Pinotin (N)“, „Acolon (N)“, „Cabertin (N)“, „Cabaret Noir (N)“ või nende kupaaž. Organoleptilised omadused: värvus: punane. Lõhn: magus, mustsõstar, kergelt värtsikas. Maitse: värtsikas, magususe ja puuviljase happesuse vahel valitseb ühtlane tasakaal. Analüütilised omadused: veini suhkrusisaldus on 50–100 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	18
Minimaalne üldhappesus	63,84 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

7. 5. veinikategooria: KVALITEETVAHUVEIN, valge

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Johanniter (B)“, „Souvignier Gris (Rs)“, „Solaris (B)“, „Chardonnay (B)“, „Pinotin (N)“ *blanc de noir* või nende sortide kupaaž. Organoleptilised omadused: värvus: valge. Lõhn: õun, tsitrusviljad. Maitse: puuviljane, värske, väikese mulliga, suhteliselt täidlane. Analüütilised omadused: veini suhkrusisaldus on 5–16 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	79,8 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

8. 9. veinikategooria: GASEERITUD POOLVAHUVEIN, roosa

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Regent (N)“, „Pinotin (N)“, „Acolon (N)“, „Cabertin (N)“, „Cabernet Cortis (N)“, „Monarch (N)“, „Cabaret Noir (N)“ või nende kupaaž, võimalikud ka „Solaris (B)“ / „Johanniter (B)“ / „Chardonnay (B)“. Organoleptilised omadused: värvus: lõheroosa. Lõhn: õrn, punased puuviljad. Maitse: puuviljane, tekitab kihiseva aistingut. Analüütilised omadused: veini suhkrusisaldus on 5–16 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	63,84 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

9. Veinikategooria 15: KUIVATATUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN, valge

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Solaris (B)“, „Chardonnay (B)“. Organoleptilised omadused: värvus: kuldkollane. Lõhn: küpsed troopilised puuviljad, mesi. Maitse: täidlane, kreemjas, magus, täidlase värskusega. Analüütilised omadused: veini suhkrusisaldus on 120–240 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	66,5 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

10. 16. veinikategooria: ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN, valge

LÜHIKIRJELDUS

Viinamarjasordid: „Solaris (B)“, „Chardonnay (B)“. Organoleptilised omadused: värvus: kuldkollane. Lõhn: küpsed troopilised puuviljad, mesi. Maitse: täidlane, kreemjas, magus, täidlase värskusega. Analüütilised omadused: veini suhkrusisaldus on 50–120 grammi liitri kohta. Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	73,15 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne värveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistuse eritavad

Veinitootmise eeskirjad ja

1. konkreetseid veinivalmistustavad

Kõigi allpool loetletud veinikategooriate suhtes kohaldatakse järgmisi veinitootmise eeskirju.

- Maksimaalse rikastamise suhtes kohaldatakse ELi määruses sätestatud eeskirju, kusjuures võimalik täiendav rikastamine on 0,5 %, kui seda lubavad kõnealusel aastal riiklikud ametiasutused (käesoleval juhul põllumajandus-, loodus- ja toidukvaliteedi ministeerium).
- Hapetustamise suhtes kohaldatakse ELi määruses sätestatud piiranguid.
- Hapestamiseks tuleb saada riigi ametiasutustelt (antud juhul põllumajandus-, loodus- ja toidukvaliteedi ministeeriumilt) iga-aastane heakskiit pärast kõnealust aastat käsitleva taotluse esitamist, pärast mida kohaldatakse ELi määruses sätestatud piiranguid.

2. 1. veinikategooria: VEIN: punane vein, kuiv, puuviljane või magus

Veinivalmistuse eritavad

Kääritamine koos kestadega vähemalt 4 päeva

3. 1. veinikategooria: VEIN: punane vein, vaadis laagerdunud

Veinivalmistuse eritavad

Kääritamine koos kestadega vähemalt 4 päeva

Laagerdumine puidust vaadis vähemalt 8 kuud

4. 1. veinikategooria: VEIN: valge vein, kuiv, puuviljane või magus

Veinivalmistuse eritavad

Külmkääritamine temperatuuril alla 18 °C (erand: kõrgem temperatuur raskesti kääritatavate veinide käärimise alguses)

5. 1. veinikategooria: VEIN: valge vein, vaadis laagerdunud

Veinivalmistuse eritavad

Külmkääritamine temperatuuril alla 18 °C (erand: kõrgem temperatuur raskesti kääritatavate veinide käärimise alguses)

Mahust vähemalt 50 % laagerdamine puitvaatides vähemalt 3 kuu jooksul

6. 1. veinikategooria: VEIN: roosa vein, väga puuviljane

Veinivalmistuse eritavad

Külmkääritamine temperatuuril alla 18 °C (erand: kõrgem temperatuur raskesti kääritatavate veinide käärimise alguses)

7. 3. veinikategooria: LIKÖÖRVEIN, punane

Veinivalmistuse eritavad

Kääritamine koos kestadega vähemalt 4 päeva

Laagerdumine puitvaadis vähemalt 1 aasta

Veinialkoholi lisamine

8. 5. veinikategooria: KVALITEETVAHUVEIN, valge

Veinivalmistuse eritavad

Blanc de noir’i valmistamine punastest viinamarjadest.

Külmkääritamine temperatuuril alla 18 °C (erand: kõrgem temperatuur raskesti kääritatavate veinide käärimise alguses)

Teine kääritamine pudelis, kasutades traditsioonilist meetodit

9. 9. veinikategooria: GASEERITUD POOLVAHUVEIN, roosa

Veinivalmistuse eritavad

Külmkääritamine temperatuuril alla 18 °C (erand: kõrgem temperatuur raskesti kääritatavate veinide käärimise alguses)

Süsinikdioksiidi lisamine villimise ajal (maksimaalse rõhuga 2,5 baari)

10. 15. veinikategooria: KUIVATATUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN, valge

Veinivalmistuse eritavad

Hiliskorje, käsitsi korjatud viinamarjad

Looduslikult kuivanud viinamarjad, seejärel kuivatatud vähemalt 2 nädalat õlgedel

Valmistatud veiniks külmkääritamise teel temperatuuril alla 18 °C

11. 16. veinikategooria: ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN, valge

Veinivalmistuse eritavad

Hiliskorjeviinamarjad, mille suhkrusisaldus on vähemalt 120 Oechsle kraadi.

Külmkääritamine temperatuuril alla 18 °C (erand: kõrgem temperatuur raskesti kääritatavate veinide käärimise alguses)

5.2. Maksimaalne saagikus

1. Punane, „Regent (N)“

50 hektoliitrit hektari kohta

2. Punane, „Pinotin (N)“

50 hektoliitrit hektari kohta

3. Punane, „Monarch (N)“

50 hektoliitrit hektari kohta

4. Punane, „Acolon (N)“

50 hektoliitrit hektari kohta

5. Punane, „Cabertin (N)“
50 hektoliitrit hektari kohta
6. Punane, „Cabernet Cortis (N)“
50 hektoliitrit hektari kohta
7. Valge, „Souvignier Gris (Rs)“
60 hektoliitrit hektari kohta
8. Valge, „Souvignier Gris (Rs)“, kuivatatud viinamarjad
20 hektoliitrit hektari kohta
9. Valge, „Souvignier Gris (Rs)“, üleküpsenud viinamarjad
40 hektoliitrit hektari kohta
10. Valge, „Johanniter (B)“
60 hektoliitrit hektari kohta
11. Valge, „Solaris (B)“
50 hektoliitrit hektari kohta
12. Valge, „Solaris (B)“, kuivatatud viinamarjad
20 hektoliitrit hektari kohta
13. Valge, „Solaris (B)“, üleküpsenud viinamarjad
40 hektoliitrit hektari kohta
14. Valge, „Merzling (B)“
60 hektoliitrit hektari kohta
15. Punane, „Cabaret Noir (N)“
50 hektoliitrit hektari kohta
16. Valge, „Chardonnay (B)“
60 hektoliitrit hektari kohta
17. Valge, „Chardonnay (B)“, kuivatatud viinamarjad
20 hektoliitrit hektari kohta
18. Valge, „Chardonnay (B)“, üleküpsenud viinamarjad
40 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Määratletud geograafiline piirkond asub Achterhoeki piirkonna idaosas, ulatub Saksamaa piirini ja piirneb Winterswijki omavalitsuse piiriga.

Achterhoek-Winterswijki piirkonnas asuvad kõnealuse kaitstud päritolunimetusega hõlmatud viinamarjaistandused aladel, milles leidub koodi HN21, KX ja eZE23 alla liigitatud mulda. Alad hõlmavad ka huumust ja liivsavi sisaldavaid ning koodide HN23, ZG23 ja ZG21 alla kuuluvaid muldasid, mis on viinamarjade kasvatamiseks olulised. Kokku moodustavad seda tüüpi mullad suurema osa määratletud piirkonna muldadest.

Omavalitsusel on suur hulk äärealasid, mis koosnevad üheksast külast, mis kõik moodustavad osa Winterswijki omavalitsusest. Liikudes kaardil päripäeva, on külad järgmised: Meddo (1 448 elanikku), Huppel (414 elanikku), Henxel (268 elanikku), Ratum (354 elanikku), Brinkheurne (272 elanikku), Kotten (798 elanikku), Woold (861 elanikku), Miste (675 elanikku) ja Corle (281 elanikku). Meddo on ainus küla, kus on külakeskus ja mitmesugused asutused.

7. Veiniviinamarjasordid

„Acolon“

„Cabaret Noir (N)“ (VB-91-26-4)

„Cabernet Cortis“

„Cabertin (N)“ (VB-91-26-17)

„Chardonnay (B)“

„Johanniter (B)“

„Merzling (B)“

„Monarch“

„Pinotin (N)“

„Regent (N)“

„Solaris“

„Souvignier Gris“

8. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Määratletud piirkond

Suurem osa määratletud piirkonnast asub Ida-Hollandi tasandikul, mille mulla (sisaldab liivsavi ja lupja) struktuur on erinev Achterhoekist kuni Lääne-Winterswijkini jäävast piirkonnast (sisaldab jõesavi ja pindmisi liivakihte).

Winterswijki maastik on tuntud oma hekiridade ja fossiile sisaldavate karjäärade poolest. Juuraajastu liase formatsiooni kihte võib leida mitme Winterswijkis asuva jõesängi aluspõhja pinnalt. Madalmaade valitsus määras 2005. aastal Winterswijki piirkonna Winterswijki riiklikuks maastikualaks, mis hõlmab kokku ligikaudu 22 000 hektarit.

Muld

Winterswijki ümbritseb Ida-Hollandi tasandik, mille pinnas sisaldab liivsavi ja ka lupja. Achterhoeki piirkonna muude osade muld koosneb jõesavist ja pealmisest liivakihist.

Määratletud piirkonnas on erinevaid muldi, mis omavahel vahelduvad ja ühinevad.

Mullatüüpidel on järgmised omadused:

- rikkalik huumusekiht,
- muld sisaldab liivsavi, mis aitab anda veinile täidlase maitse ja takistab mulla kuivamist,
- liivsavi (savimuda) kiht vähendab viinapuude kuivamise kiirust,
- liivane pinnas tagab hea veebilansi,
- põhjavesi neelab aluspinnasest pärit mineraale (nt selles sisalduvat lupja) ja see tagab viinapuudele hea toitainetega varustatuse.

Kliima ja keskkond

Määratletud piirkond ei ole kaugel Hollandi Kuningliku Meteoroloogiainstituudi Hupseli jaamast, kus 2010–2015. aastani olid maist septembrini kestva viinamarjakasvatushooaja keskmised kliimanäitajad järgmised:

- keskmine temperatuur: 15,58 °C
- keskmine miinimumtemperatuur: 9,93 °C
- keskmine maksimumtemperatuur: 20,83 °C
- keskmine suhteline õhuniiskus: 78,36 %
- keskmine sademete hulk: 78,54 mm kuus
- päikesevalgust keskmiselt: 192,93 tundi kuus

Õine temperatuur on veidi madalam kui riigi keskmine ning see muudab veinid värskeks ja puuviljaseks, samas on maksimumtemperatuur kõrgem ja päikesepaistelisemaid tunde rohkem ning seetõttu on viinamarjad valminumad.

8.2. Põhjuslik seos

Veini kvaliteet sõltub kliima-, mulla-, viljelus- ja veinivalmistustavade kombinatsioonist.

Mulla eri kihtide kombinatsioon tagab hea veebilansi. Aluspinnas annab põhjavee kaudu lubja ja mineraalsed toitained ning pealispinnases sisalduv savi ja huumus on olulised viinamarjade õitsemiseks.

Huumust ja savi sisaldavad mullad sobivad ideaalselt viinamarjakasvatuseks. Neis säilivad hästi niiskus ja toitained, tänu millele viinamarjade aroom saab täielikult välja kujuneda ja neist saab toota täidlast tugevamaitselist veini isegi võrdlemisi kuival ajal.

Kliima (mis on pigem kontinentaalne) aitab saavutada viinamarjade nõutava küpsusastme, kuid samas veini värskuse ja puuviljamaitse (tänu mõnevõrra madalamatele õistele temperatuuridele).

Veel üks aspekt, mis koos mulla- ja kliimatingimustega võimaldab toota kvaliteetveine, on inimeste panus – sortide valik, kasutatav kasvatusmeetod (maksimaalne päikesevalguse kasutamine, kobarate harvendamine), saagikoristuse korraldamine (suhkrusisalduse, happesuse ja lõhna kontrollimine) ning veinivalmistustavad (külmkääritamine, laagerdamine puitvaatides). Tulemuseks on äratuntavad sordi- ja kupaaživeinid (täidlast ja puuviljalised), värsked valged veinid (küpse puuvilja/tsitrusse aroom), roosad veinid ja pehme tanniinsusega punased veinid.

Kokkuvõttes tagab kliima (värskus ja valmimine), mulla (liivsavi ja huumus koos lubjaga tagab hea veetasakaalu ja toitained), viljeluse (sordivalik, viinapuude tihedus, lehtede lõikamine, saagikoristusotsused) ning veinivalmistustavade (nt külmkääritamine, vaadis laagerdamine) kombinatsioon järgmise:

- valgete ja roosade veinide värskuse ning täidlaste ja puuviljase maitse;
- punaste veinide pehme tanniinsuse ja täidlaste maitse.

See kombinatsioon kehtib nii kategooria „vein“ kui ka muude veinikategooriate („liköörvein“, „kvaliteetvahuvein“, „poolvahuvein“) puhul, mis on valmistatud samal viisil ja samadest viinamarjadest kui 1. kategooriasse „vein“ kuuluv vein (edaspidi „põhivein“), kuid millele on veinivalmistamise käigus lisandunud nende erikategooriate omadusi.

Kuivatatud viinamarjadest saadud veini ja üleküpsenud viinamarjadest saadud veini puhul on oluline ka kliima, mullastiku, viljelus- ja veinivalmistustavade kombineerimine. Kvaliteetliköörveine toodetakse siiski viinamarjade pikema laagerdumise (kõrgem suhkrusisaldus) ja kuivatamise (kõrgem suhkrusisaldus / lõhnade kontsentratsioon) teel.

Üksikasjad muude veinikategooriate (mitte kategooria „vein“) puhul

- Liköörvein

Liköörvein koosneb baasveinist, millel on samad organoleptilised omadused (mis tulenevad mulla, kliima ja inimtegevuse kombinatsioonist) kui kategooria „vein“ puhul, kuid selles on liköörveini puhul soovitud jääksuhkrusisaldus. Lisaks sellele laagerdatakse liköörveini vaadis vähemalt üks aasta (nii saab vein pehmema tanniinsuse ja puidunoodid) ning veini muutmiseks likööriks lisatakse veinialkohol. Liköörveini minimaalne tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 18 mahuprotsenti.

- Kvaliteetvahuvein

Kvaliteetvahuveini tegemiseks kasutatava põhiveini organoleptilised omadused on samad mis kategoorial „vein“ (sama värskusaste ja puuviljane maitse, mis tuleneb mulla, kliima ja inimtegevuse kombinatsioonist). Sellel on ka omadused, mis tulenevad baasveini töötlemisest vahuveiniks pudelis kääritamise teel (traditsiooniline meetod), mis annab veinile elegantse vahu. Veini rõhk on vähemalt 3,5 baari. Kvaliteetvahuveini valmistamiseks kasutatava kupaaži minimaalne tegelik alkoholisisaldus on 10,5 mahuprotsenti.

- Gaseeritud poolvahuvein

Gaseeritud poolvahuveini tegemiseks kasutatava põhiveini organoleptilised omadused on samad mis kategoorial „vein“ (sama värskusaste ja puuviljane maitse, mis tuleneb mulla, kliima ja inimtegevuse kombinatsioonist). Veinil on ka omadused, mis tulenevad mulli saamiseks lisatud CO₂-st. Gaseeritud poolvahuveini minimaalne tegelik alkoholisisaldus on 10 mahuprotsenti ja rõhk vähemalt 2,5 baari. See on kerge ja väga puuviljane suvevein.

- Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein (dessertvein)

Oluline etapp, mis annab kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinile suhkruisalduse ja aroomi, on viinamarjade pikem küpsemine enne nende kuivatamist vähemalt kahe nädala jooksul. Külmkääritamise käigus saadakse vein, mille minimaalne tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 9,4 mahuprotsenti.

Selle puuviljase veini lõhna ja maitse kontsentratsioon tuleneb mulla, kliima ja inimtegevuse kombinatsioonist. Veini valmistavad inimesed hoolitsevad eelkõige selle eest, mis annab dessertveinile selle täieliku maitse.

- Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein (dessertvein)

Kuna viinamarju lastakse küpseda tavapärasest küpsusastmest kauem, on üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini suhkruisaldus vähemalt 110 Oechsle kraadi. Selle protsessi tulemus, mis hõlmab rikastamiseta külmkääritamist, on vein, mille minimaalne tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 12 mahuprotsenti ja mille puuviljasus tuleneb mulla, kliima ja inimtegevuse kombinatsioonist. Veini valmistavad inimesed hoolitsevad eelkõige selle eest, mis annab dessertveinile selle täieliku maitse.

Selle lähenemisviisi tulemusena võivad veinid igal aastal jätkuvalt medaleid mitmetel võistlustel, mida korraldatakse nii Madalmaades kui ka välismaal (nt Viinis).

8.3. Inimtegurid (viljelus ja veinivalmistamine)

Viljelusprotsessi iseloomustavad järgmised tavad, mis on spetsiaalselt valitud kvaliteetveini tootmiseks.

- Sordivalik. Valitud sordid valmivad kohalikus keskkonnas hästi ja annavad veinile vajaliku aroomi. Sordid valitakse välja ka nende resistentsuse tõttu, et viljelus oleks säästvam.
- Viinapuude tihedus. Ridade vahe on 2,00–2,20 m (et taimed saaksid piisavalt päikesevalgust), viinapuude vahekaugus on 1,00–1,25 m. Seega on viinapuule vajalik pindala ligikaudu 2,2 m², mis tagab, et iga viinapuu saab piisavalt toitaineid (viinamarjade küpsemiseks ja aroomide arenemiseks).
- Viinapuuridade vahele jäävad ribad on puhtaks haritud, et kasutada ära öösel eralduv soojus ja kiirendada küpsemist. Samuti aitab see võidelda öökülmadega. Teise võimalusena võib ribad hoida rohelisena, st madala taimkatte all.
- Viinapuuvõsud lõigatakse kasvu ajal tagasi, et tagada toitainete jõudmine kobarateni.
- Kultiveeritakse mõõdukalt (suurim saagikus on määratud kindlaks veinide kirjelduses). Vajaduse korral lõigatakse kobarat hõredamaks.
- Viinapuude kujundamine. Otsustatud on kasutada Guyot' meetodit (viinapuude võrsed kinnitatakse igal aastal piki tugitraate), mille puhul kasvab lehestik ülespoole ligikaudu 2,20 m kõrguseni ning kui lehed on eemaldatud, jäävad viinamarjakobaratega oksad päikesevalgusele avatuks (kiirem kuivamine).
- Üks oluline otsus viljelusprotsessis puudutab aega, millal viinamarjad ära korjata. Otsus tehakse pärast seda, kui on jälgitud väga tähelepanelikult viinamarjade valmimist, nende suhkruisaldust, happesust (pH) ja lõhna.
- Toodevatave veinide omaduste kujunemisel on eriti oluline roll järgmistel protsessidel.
- Veine valmistatakse lähtuvalt saagi kvaliteedist (suhkru jääksisaldus, happesus, minimaalne alkoholisisaldus, laagerdamine kokkupuutel puiduga). Igal aastal otsustab ekspertidest koosnev degusteerijate rühm iga kupaaži täpse koostise ja selle, kas veinil tuleks lasta vaadis laagerduda.
- Valgete ja roosade veinide külmkäärimine muudab veinid värskeks ja puuviljaseks.
- Punaste veinide laagerdamiseks kasutatakse puidust vaate, et anda veinidele pehme tanniinsusega täidlane maitse, valge veini puhul annab täidlasema maitse kokkupuude puiduga vaid osal laagerdumisaastast.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

–

Link tootespetsifikaadile

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/06/Productdossier-BOB-Achterhoek-Winterswijk.pdf>
