

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 305/07)

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

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Vin Santo del Chianti Classico“**PDO-IT-A1514-AM02****Teate esitamise kuupäev: 27.5.2022****HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED****1. Sordiline koostis – sortide loetelu**

Kirjeldus: loetletud on 'Malvasia' sordid (Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia). Need moodustavad lisaks sordile 'Trebiano Toscano' vähemalt 60 % sordilisest koostisest.

Põhjendused: muudatus on tehtud selleks, et täpsustada toote valmistamiseks kasutatavate sortide kombinatsioonis lubatud 'Malvasia' viinamarjasorte vastavalt Toscana maakonnas kasvatamiseks sobivate viinamarjasortide loetelule.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti 7 („Peamised veiniviinamarjasordid“).

2. Viinamarjakasvatuse eeskirjad – viinamarjaistanduste paiknemine

Kirjeldus: viinamarjaistanduste paiknemist kirjeldavast punktist on omadussõna „mägine“ välja jäetud ning sõnad „paiknemine päikese suhtes“ on asendatud sõnadega „päikesepoolne“.

Põhjendused: kogu Chianti piirkonna kõrgus merepinnast on vähemalt 150/200 m ning seetõttu on see iseenesest sobiv kuivatamiseks ettenähtud viinamarjade kasvatamiseks. See kehtib ka nende viinamarjaistanduste suhtes, mis paiknevad territooriumi vähem kõrgel asuvates osades, sest nende kõrgus merepinnast on siiski kõnealuseks tootmisviisiks sobilik. Selle muudatuse teine põhjus on vältida subjektiivsete hinnangute andmist territooriumi kohta, mis on tervikuna mägine ning seetõttu sobilik selliste veinide tootmiseks, mille puhul on nõutavad kuivatamisprotsessid.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.2, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

3. Viljelustavad – erakorraline kastmine

Kirjeldus: on ette nähtud erakorralise kastmise võimalus.

(¹) EÜTL 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjendused: juba üle kümne aasta on kliimamuutused mõjutanud viinamarjade kasvuperioodi kogu territooriumil, sest temperatuurid on pidevalt tõusnud ja sademete hulk on vähenenud. See viljelustava tagab viinamarjaistanduste püsima jäämise ja viinamarjade kvaliteedi säilimise. Tegelikult on veestressist mõjutatud viinamarjaistandustest korjatud viinamarjade kvaliteedinäitajad märkimisväärselt halvenenud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.5, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

4. Viljelustavad – viide viinamarjade hoolikale sortimisele

Kirjeldus: viinamarjade maksimaalse hektarisaagikuse kontekstis on välja jäetud viide viinamarjade hoolikale sortimisele.

Põhjendused: viide sellele toimingule on välja jäetud, sest saagikuse näitajad on juba tootespetsifikaadis sätestatud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.6, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

5. Viljelustavad – viide viinamarjade eelnevale sortimisele

Kirjeldus: minimaalse naturaalse alkoholisisalduse saavutamise osas on viide viinamarjade eelnevale sortimisele välja jäetud.

Põhjendused: viide sellele toimingule on välja jäetud, sest tehnilised tootmis- ja kvaliteedinäitajad, millele viinamarjaistandused peavad vastama, on juba tootespetsifikaadis sätestatud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.8, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

6. Viide villimisele määratletud geograafilises piirkonnas – vormiline kohandamine kehtiva tingimusega

Kirjeldus: koonddokumenti on lisatud viide villimisele või pakendamisele määratletud geograafilises piirkonnas, sest see on lubatud juba alates nime tunnustamisest ja on seega juba lisatud tootespetsifikaadi artikli 5 lõikesse 1.

Põhjendused: tegemist on vormilise kohandamisega, sest seda tingimust ei olnud koonddokumenti lisatud koostamise ajal väljajätmise tõttu.

See uuendus ei muuda kehtetuks määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 93 lõike 1 punkti a alapunktis i osutatud seost ning puudutab koonddokumendi punkti 9 (Olulised lisatingimused).

7. Rikastamise keeld

Kirjeldus: on lisatud rikastamise keeld.

Põhjendused: seda tava ei kasuta „Vin Santo del Chianti Classico“ tootjad; minimaalne suhkrusisaldus tuleb saavutada viinamarjade loomuliku kuivatamise teel. Seetõttu on rikastamise keelamise otsuse/valiku eesmärk tagada toote kvaliteedi pidev parandamine, mis tuleb saavutada viinamarjaistanduste hoolika majandamise ja loomuliku veinivalmistamisprotsessi järgimise abil.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.4 ja koonddokumendi punkti 5.1 (Veinivalmistuse eritavad).

8. Organoleptilised omadused

Kirjeldus: tüübi „Vin Santo del Chianti Classico“ puhul on lisatud värvuse parameetritele „sügav merevaigukollane“ sõnad „kuni pruun“; tüübi „Occhio di Pernice“ puhul on muudetud värvust „sügav roosa kuni kahvatu-roosa“ järgmise kirjeldusega: „roosakaskuldsest merevaigukollase kuni pruunini“;

Põhjendused: nende muudatuste eesmärk on see, et kirjeldus kajastaks sügavamaid värvusi, kuna Chianti piirkonnas, kus 'Sangiovese' ja punaste viinamarjade viinamarjaistandused on eriti tähtsad, keskenduvad viinamarjakasvatajad üha enam seda tüüpi viinamarjadele, mis mõjutavad Vin Santo veini värvust.

Kirjeldus: mõlema tüübi puhul on märgitud maitseenäitajateks „kuiv kuni magus“.

Põhjendused: selle muudatuse eesmärk on laiendada maitsekaalat vastavalt toodete analüütilistele andmetele. Veini „Vin Santo“ on nüüd üha enam määratletud dessertveinina ning seetõttu eelistatakse magusat maitset. „Occhio di Pernice“ on traditsiooniline Toscana toode, mida kasutatakse eelkõige tüüpiliste liha- ja ulukiroogade valmistamisel, mille puhul läheb vaja vähese suhkrusisaldusega (s.t kuiva) toodet.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti 4.

9. Füüsikalised-keemilised omadused

Kirjeldus: mõlema tüübi puhul on tegeliku alkoholisisalduse puhul minimaalset üldalkoholisisaldust vähendatud 12,00 mahuprotsendilt 10,50 mahuprotsendile.

Põhjendused: muudatus on kooskõlas otsusega muuta toode magusamaks, suurendades seeläbi jääsuhkru sisaldust.

Kirjeldus: „Vin Santo del Chianti Classico“ puhul on minimaalset üldhappesust suurendatud 4,0 grammilt 4,5 grammile liitri kohta.

Põhjendused: sordilises koostises kasutatakse punaseid viinamarjasorte, eelkõige sorti 'Sangiovese', mis on eriti aldis suurendama nende veinide happesust, milles seda kasutatakse. Need muudatused on samuti täielikult kooskõlas turusuundumustega.

Muudatused puudutavad tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti 4.

10. Vormilised kohandused

Kirjeldus: on märgitud piirkonnale iseloomulikud viinamarjasordid: 'Trebiano Toscano', 'Malvasia Bianca Lunga', 'Malvasia Bianca di Candia', 'Sangiovese' ja 'Canaiole' (valge ja must), ning on tehtud mõned viited veinidele.

Põhjendused: teksti on kohandatud vastavalt sordilises koostises juba loetletud viinamarjasortide ning toodete füüsikalised-keemilised ja organoleptilised omaduste muudatustele.

Vormiline kohandus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

11. Temperatuurivahemik – omadussõna muutus

Kirjeldus: ruumide puhul, kus viinamarju kuivatatakse, on peetud piisavaks märkida, et temperatuurivahemik peab olema „hea“ (mitte „märkimisväärne“) ja keskkond peab olema hästi ventileeritud.

Põhjendused: seda määratlust on peetud täpsemaks ja asjakohasemaks kuivatamisprotsessi seisukohast.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Vin Santo del Chianti Classico

2. Geograafilise tähise tüüp:

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Veini(de) kirjeldus

1. *Vin Santo del Chianti Classico*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvus: õlgkollane kuni kuldne, sügav merevaigukollane kuni pruun;

Lõhn: eeterlik, intensiivne, äratuntav;

Maitse: harmooniline, sametine, hästi struktureeritud, kuiv kuni magus;

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16,00 %, millest tegelikku alkoholi on vähemalt 10,5 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23,0 g/l.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. *Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvus: roosakaskuldsest merevaigukollase kuni pruunini;

Lõhn: eeterlik, intensiivne;

Maitse: pehme, sametine ja täidlane, kuiv kuni magus;

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16,00 %, millest tegelikku alkoholi on vähemalt 10,5 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26,0 g/l.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistuse eritavad

1. Kaitstud päritolunimetus „Vin Santo del Chianti Classico“, sh märkega „Occhio di Pernice“

Veinivalmistuse eritava

Traditsiooniline veinivalmistusmeetod on järgmine:

pärast hoolikat sortimist peavad viinamarjad läbima loomuliku kuivatamisprotsessi; viinamarjade kuivatamine peab toimuma sobivates ruumides; lubatud on osaline veetustamine ventileeritud õhu abil ning viinamarjad peavad enne purustamist saavutama märkimisväärse suhkrusisalduse; rikastamine pole lubatud. „Vin Santo del Chianti Classico“ veinivalmistamine, säilitamine ja laagerdamine peab toimuma puidust mahutites („caratelli“).

5.2. Maksimaalne saagikus

1. Kaitstud päritolunimetus „Vin Santo del Chianti Classico“, sh märkega „Occhio di Pernice“

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Kaitstud päritolunimetus „Vin Santo del Chianti Classico“, sh märkega „Occhio di Pernice“

28 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Piirkond, kus kaitstud päritolunimetusega veini „Vin Santo del Chianti Classico“ valmistatakse, hõlmab 71 800 hektarit Toscana maakonna keskosas, sealhulgas osa Firenze (30 400 hektarit) ja Siena (41 400 hektarit) provintside territooriumist. Eelkõige kuuluvad täielikult sellesse piirkonda Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti ja Gaiole in Chianti kommuunid. Osaliselt kuuluvad sinna San Casciano Val di Pesa, Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga ja Poggibonsi kommuunid.

7. Veiniviinamarjasordid

‘Malvasia Bianca Lunga B.’ – ‘Malvasia’

‘Malvasia Bianca di Candia B.’ – ‘Malvasia’

‘Sangiovese N.’ – ‘Sangiovese’

‘Trebiano Toscano B.’ – ‘Trebiano’

8. Seos(t)e kirjeldus

Kaitstud päritolunimetus „Chianti Classico“, sh märkega „Occhio di Pernice“

Vein „Vin Santo“ on olnud Chianti Classico piirkonna oluline tunnus juba keskajast alates. See pärineb 1400. aastast. „Vin Santo“ valmistamine on tõeline kunst, mis nõuab kogemust. Protsessi esimene etapp on kõige sobivamate viinamarjade, nagu ‘Trebiano Toscano’, ‘Malvasia Bianca Lunga’, ‘Malvasia Bianca di Candia’, ‘Sangiovese’ ja ‘Canaiolo’ (valge ja must), korjamine; nende viinapuude kujundamisel on kasutatud selle piirkonna traditsioonilisi meetodeid (nn Toscana kaart). Tänu piirkonna temperatuurivahemikule on kuivatamise meetod loomulik. Kääritamisaeg, ümbervalamine ja laagerdamismeetodid on seotud kohalike viinamarjakasvatavate kogemusega. Veini valmistamisel kasutatakse tüüpilist kohalikku „madre“ („ema“) meetodit. See hõlmab üksikute põllumajandusettevõtete aja jooksul valitud pärmseente külvamist.

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

„Vin Santo del Chianti Classico“ – villimine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Veini valmistamine, säilitamine, laagerdamine ja villimine peavad toimuma tootespetsifikaadi artiklis 3 osutatud „Vin Santo del Chianti Classico“ piirkonnas.

Vastavalt kehtivatele siseriiklikele ja ELi õigusaktidele peavad villimine või pakendamine toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, eesmärgiga säilitada kaitstud päritolunimetusega veini „Vin Santo del Chianti Classico“ kvaliteeti ja mainet ning tagada selle asjakohaste kontrollide tõhusus.

„Vin Santo del Chianti Classico“ – veini valmistamine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Veini valmistamine, säilitamine, laagerdamine ja villimine on põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi loal ja pärast Toscana maakonna uurimist lubatud veinikeldrites, mis asuvad väljaspool määratletud geograafilist piirkonda, kuid mitte kaugemal kui 10 km selle piirist. Tingimus on, et sellised veinikeldrid olid olemas juba tootespetsifikaadi jõustumise ajal ja kuuluvad põllumajandusettevõtetele, mis üksikult või ühiselt kasvatavad „Vin Santo del Chianti Classico“ valmistamiseks sobivaid viinamarju, mis on korjatud kas nende endi omanduses olevatest või hallatavatest viinamarjaistandustest.

Link tootespetsifikaadile

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18197>
