

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

63. aastakäik

20. jaanuar 2020

Sisukord

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 18/01 Euro vahetuskurss — 17. jaanuar 2020 1

Euroopa Kontrollikoda

2020/C 18/02 Eriaruanne nr 1/2020 „Eli tegevus ökodisaini ja energiamärgistuse valdkonnas: oluline panus energiatõhususe suurendamisse, mida vähendavad märkimisväärsed viivitused ja nõuete mittetäitmine“ ... 2

V Teated

ÜHISE KAUBANDUSPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2020/C 18/03 Teade Hiina Rahvavabariigist pärit sidrunhappe impordi suhtes kohaldatavate dumpinguvastaste meetmete aegumise läbivaatamise algatamise kohta 3

2020/C 18/04 Teade teatavate subsidiumivastaste meetmete eelseisva aegumise kohta 19

2020/C 18/05 Teade teatavate dumpinguvastaste meetmete eelseisva aegumise kohta 20

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2020/C 18/06	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.9479 – PSA/Saft/ACC) ⁽¹⁾	21
2020/C 18/07	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.9673 – Columbia Threadneedle Investments / Brittany Ferries / Condor) Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	23

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 18/08	Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105	24
2020/C 18/09	Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a	39
2020/C 18/10	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	51
2020/C 18/11	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	66
2020/C 18/12	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	72

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

17. jaanuar 2020

(2020/C 18/01)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1108	CAD	Kanada dollar	1,4498
JPY	Jaapani jeen	122,31	HKD	Hongkongi dollar	8,6292
DKK	Taani kroon	7,4729	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6782
GBP	Inglise nael	0,85105	SGD	Singapuri dollar	1,4960
SEK	Rootsi kroon	10,5450	KRW	Korea vonn	1 288,37
CHF	Šveitsi frank	1,0736	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	16,0582
ISK	Islandi kroon	137,40	CNY	Hiina jüaan	7,6186
NOK	Norra kroon	9,8890	HRK	Horvaatia kuna	7,4378
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 184,91
CZK	Tšehhi kroon	25,147	MYR	Malaisia ringit	4,5041
HUF	Ungari forint	335,59	PHP	Filipiini peeso	56,548
PLN	Poola zlott	4,2367	RUB	Vene rubla	68,2495
RON	Rumeenia leu	4,7803	THB	Tai baat	33,746
TRY	Türgi liir	6,5323	BRL	Brasiilia reaal	4,6390
AUD	Austraalia dollar	1,6122	MXN	Mehhiko peeso	20,8338
			INR	India ruupia	78,9567

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

EUROOPA KONTROLLIKODA

Eriaruanne nr 1/2020

„ELi tegevus ökodisaini ja energiamärgistuse valdkonnas: oluline panus energiatõhususe suurendamisse, mida vähendavad märkimisväärsed viivitused ja nõuete mittetäitmine“

(2020/C 18/02)

Euroopa Kontrollikoda annab teada, et äsja avaldati eriaruanne nr 1/2020 „ELi tegevus ökodisaini ja energiamärgistuse valdkonnas: oluline panus energiatõhususe suurendamisse, mida vähendavad märkimisväärsed viivitused ja nõuete mittetäitmine“.

Aruanne on lugemiseks ja allalaadimiseks kättesaadav Euroopa Kontrollikoja veebisaidil <http://eca.europa.eu>.

V

(Teated)

ÜHISE KAUBANDUSPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Teade Hiina Rahvavabariigist pärit sidrunhappe impordi suhtes kohaldatavate dumpinguvastaste meetmete aegumise läbivaatamise algatamise kohta

(2020/C 18/03)

Pärast seda, kui avaldati teade Hiina Rahvavabariigist (edaspidi „asjaomane riik“) pärit sidrunhappe impordi suhtes kohaldatavate dumpinguvastaste meetmete eelseisva aegumise kohta, ⁽¹⁾ esitati Euroopa Komisjonile Euroopa Parlamendi ja nõukogu 8. juuni 2016. aasta määruse (EL) 2016/1036 (kaitse kohta dumpinguhinnaga impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Liidu liikmed) ⁽²⁾ (edaspidi „alusmäärus“) artikli 11 lõike 2 kohane läbivaatamistaotlus.

1. Lävivaatamistaotlus

Taotluse esitasid 21. oktoobril 2019 N.V. Citrique Belge S.A. ja Jungbunzlauer Austria AG (edaspidi „taotluse esitajad“), kelle toodang moodustab 100 % liidu sidrunhappe kogutoodangust.

Taotluse avalik versioon ja analüüs selle kohta, kuivõrd liidu tootjad seda taotlust toetavad, on saadaval huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud toimikus. Käesoleva teate punkt 5.5 sisaldab teavet selle kohta, kuidas huvitatud isikud toimikule juurde pääsevad.

2. Vaatlusalune toode

Käesoleva läbivaatamise vaatlusalune toode on sidrunhappe ja trinaatriumtsitraatdihüdraat (edaspidi „vaatlusalune toode“), mis praegu kuuluvad CN-koodide 2918 14 00 ja ex 2918 15 00 alla (TARICi koodid 2918 15 00 11 ja 2918 15 00 19).

3. Kehtivad meetmed

Praegu kohaldatavad meetmed seisnevad komisjoni rakendusmäärusega (EL) 2015/82 ⁽³⁾ kehtestatud lõplikus dumpinguvastases tollimaksus.

14. jaanuaril 2016 laiendas komisjon rakendusmäärusega (EL) 2016/32 ⁽⁴⁾ Hiina Rahvavabariigist pärit sidrunhappe impordi suhtes kohaldatavaid meetmeid Malaisiast lähetatud sidrunhappe impordi suhtes, olenemata sellest, kas päritolumaana on deklareeritud Malaisia või mitte.

4. Lävivaatamise põhjused

Lävivaatamistaotlus põhineb väitel, et meetmete aegumine tingiks tõenäoliselt dumpingu jätkumise ja liidu tootmisharule tekitatava kahju kordumise.

⁽¹⁾ ELT C 165, 14.5.2019, lk 3.

⁽²⁾ ELT L 176, 30.6.2016, lk 21, viimati muudetud ELT L 143, 7.6.2018, lk 1.

⁽³⁾ Komisjoni 21. jaanuari 2015. aasta rakendusmäärus (EL) 2015/82, millega kehtestatakse pärast määruse (EÜ) nr 1225/2009 artikli 11 lõike 2 kohast aegumise läbivaatamist ja määruse (EÜ) nr 1225/2009 artikli 11 lõike 3 kohaseid osalisi vahepealseid läbivaatamisi lõplik dumpinguvastane tollimaks Hiina Rahvavabariigist pärit sidrunhappe impordi suhtes (ELT L 15, 22.1.2015, lk 8).

⁽⁴⁾ ELT L 10, 15.1.2016, lk 3.

4.1. Väide dumpingu jätkumise tõenäosuse kohta

Taotluse esitajad väitsid, et Hiina Rahvavabariigi puhul ei ole asjakohane kasutada omamaiseid hindu ja kulusid, kuna esinevad olulised moonutused alusmääruse artikli 2 lõike 6a punkti b tähenduses.

Väidetavate oluliste moonutuste tõendamisel toetusid taotluse esitajad peamiselt komisjoni talituste 20. detsembril 2017. aastal koostatud riigiaruandele, milles kirjeldati konkreetset turuolukorda Hiina Rahvavabariigis ⁽⁵⁾. Konkreetset väitsid kaebuse esitajad, et vaatlusaluse toote tootmist ja müüki mõjutavad moonutused Hiina tooraine-, naftakeemia- ja keemiasektoris. Lisaks tuginesid taotluse esitajad aruannetele, mille Ameerika Ühendriikide ametiasutused esitasid dumpingu- ja subsiidiumivastastes menetlustes seoses Hiina Rahvavabariigist pärit sidrunhappe ja teatavate sidrunhappe soolade impordiga.

Võttes arvesse alusmääruse artikli 2 lõike 6a punkti a, põhineb dumpingu jätkumise ja kordumise väide asjaomasest riigist pärit vaatlusaluse toote arvestusliku normaalväärtuse (võrdlusaluseks sobiva riigi moonutamata hindu või võrdlusaluseid kajastavad tootmis- ja müügikulud) ja liitu müüdava eksporditoote ekspordihinna (tehasehindade tasandil) võrdlemisel. Selle põhjal on asjaomase riigi puhul arvatud dumpingumarginaalid märkimisväärsed.

Kättesaadava teabe alusel leiab komisjon, et alusmääruse artikli 5 lõike 9 kohaselt on piisavalt tõendeid, mis näivad osutavat sellele, et hindu ja kulusid mõjutavate oluliste moonutuste tõttu on asjaomase riigi omamaised hinnad ja kulud ebasobivad, ning seega on alusmääruse artikli 2 lõike 6a kohase uurimise algatamine põhjendatud.

Aruanne riigi kohta on kättesaadav huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud toimikus ja kaubanduse peadirektoraadi veebisaidil ⁽⁶⁾.

4.2. Väide dumpingu kordumise tõenäosuse kohta

Taotluse esitajad väidavad, et kahju kordumine on tõenäoline. Taotluse esitajad esitasid piisavad tõendid selle kohta, et kui meetmetel lastakse aeguda, siis asjaomasest riigist pärit vaatlusaluse toote liitu suunatud import tõenäoliselt suureneks, kuna Hiina Rahvavabariigi tootmisvõimsus on osaliselt kasutamata.

Taotluse esitajad väidavad lisaks, et kahju kõrvaldamine on tulenenud peamiselt meetmete kehtimisest ning et kui meetmetel lastaks aeguda, põhjustaks asjaomasest riigist pärit olulises koguses dumpinguhindadega impordi kordumine tõenäoliselt liidu tööstusele tekitatava kahju kordumise.

5. Menetlus

Pärast konsulteerimist alusmääruse artikli 15 lõike 1 kohaselt asutatud nõuandekomiteega jõudis komisjon seisukohale, et on piisavalt tõendeid dumpingu ja kahju tõenäosuse kohta, mis õigustab meetmete aegumise läbivaatamise algatamist, ning algatab kooskõlas alusmääruse artikli 11 lõikega 2 läbivaatamise.

Aegumise läbivaatamise käigus tehakse kindlaks, kas meetmete aegumine põhjustaks asjaomasest riigist pärit vaatlusaluse toote puhul tõenäoliselt dumpingu jätkumise või kordumise ja liidu tootmisharule tekitatava kahju jätkumise või kordumise.

Euroopa Parlamendi ja nõukogu 8. juunil 2018 jõustunud määrusega (EL) 2018/825 ⁽⁷⁾ (nn kaubanduse kaitsevahendi ajakohastamise pakett) tehti olulisi muudatusi dumpinguvastase menetluse suhtes varem kohaldatud ajakavadesse ja tähtaegadesse. Samuti on eelkõige uurimise varases etapis lühendatud tähtaega, mille jooksul huvitatud isikud saavad endast teada anda.

⁽⁵⁾ Komisjoni talituste töödokument „Significant Distortions in the Economy of the People’s Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations“ (Olulised moonutused Hiina Rahvavabariigi majanduses kaubanduskaitset käsitlevateks uurimisteks), 20.12.2017, SWD (2017) 483 final/2, kättesaadav aadressil: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf.

⁽⁶⁾ Riigiaruandes viidatud dokumendid on kättesaadavad põhjendatud taotluse alusel.

⁽⁷⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 30. mai 2018. aasta määrus (EL) 2018/825, millega muudetakse määrust (EL) 2016/1036 kaitse kohta dumpinguhinnaga impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Liidu liikmed, ja määrust (EL) 2016/1037 kaitse kohta subsideeritud impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Liidu liikmed (ELT L 143, 7.6.2018, lk 1).

5.1. *Läbivaatamisega seotud uurimisperiood ja vaatlusalune periood*

Dumpingu jätkumise või kordumise uurimine hõlmab ajavahemikku alates 1. jaanuarist 2019 kuni 31. detsembrini 2019 (edaspidi „läbivaatamisega seotud uurimisperiood“). Kahju jätkumise või kordumise tõenäosuse hindamise seisukohalt oluliste suundumuste uurimine hõlmab ajavahemikku alates 1. jaanuarist 2016 kuni uurimisperioodi lõpuni (edaspidi „vaatlusalune periood“).

5.2. *Märkused taotluse ja uurimise algatamise kohta*

Kõigil huvitatud isikutel palutakse esitada oma seisukoht taotluses ⁽⁸⁾ esitatud sisendite ja harmoneeritud süsteemi koodide kohta 15 päeva jooksul alates käesoleva teate avaldamisest *Euroopa Liidu Teatajas* ⁽⁹⁾.

Kõik huvitatud isikud, kes soovivad esitada märkusi taotluse kohta (sh kahju ja põhjusliku seose kohta) või mis tahes muu uurimise algatamisega seonduva aspekti kohta, sh selle kohta, mil määral nad taotlust toetavad, peavad seda tegema 37 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist.

Kõik uurimise algatamisega seonduvad ärakuulamistaotlused tuleb esitada 15 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist.

5.3. *Dumpingu jätkumise või kordumise tõenäosuse kindlakstegemise menetlus*

Aegumise läbivaatamise käigus uurib komisjon läbivaatamisega seotud uurimisperioodil liitu suunatud eksporti ning ekspordist olenemata uurib seda, kas vaatlusalust toodet asjaomases riigis tootvate ja müüvate äriühingute olukord on selline, et liitu suunatud dumpinguhindadega ekspordi jätkumine või kordumine oleks meetmete aegumise korral tõenäoline.

Seepärast on komisjoni uurimises kutsutud osalema kõik vaatlusalust toodet asjaomases riigis tootvad tootjad ⁽¹⁰⁾, olenemata sellest, kas nad ekspordisid vaatlusalust toodet liitu läbivaatamisega seotud uurimisperioodil.

5.3.1. *Asjaomase riigi tootjate uurimine*

Arvestades käesolevasse läbivaatamisse kaasatud Hiina Rahvavabariigi tootjate võimalikku suurt arvu, ja selleks, et lõpetada uurimine ettenähtud aja jooksul, võib komisjon vähendada eksporditajate arvu mõistliku arvuni ja moodustada valimi (seda menetlust nimetatakse ka väljavõtteliseks uuringuks). Väljavõtteline uuring tehakse alusmääruse artikli 17 kohaselt.

Selleks et komisjon saaks otsustada, kas väljavõtteline uuring on vajalik, ning vajaduse korral valimi moodustada, palutakse kõigil tootjatel või nende nimel tegutsevatel esindajatel, sealhulgas nendel, kes ei teinud koostööd uurimises, mille tulemusena käesoleva läbivaatamise aluseks olevad meetmed kehtestati, esitada komisjonile käesoleva teate I lisas nõutud teave oma äriühingu(te) kohta seitsme päeva jooksul alates käesoleva teate avaldamisest.

Selleks et saada asjaomase riigi tootjate valimi moodustamiseks vajalikku teavet, võtab komisjon ühendust ka Hiina Rahvavabariigi ametiasutustega ja võib võtta ühendust asjaomase riigi tootjate teadaolevate ühendustega.

Kui valimi moodustamine on vajalik, valitakse tootjad välja suurima tüüpilise tootmis-, müügi- või ekspordimahu põhjal, mida olemasoleva aja jooksul on võimalik mõistlikult uurida. Vajaduse korral annab komisjon kõigile asjaomase riigi teadaolevatele tootjatele, ametiasutustele ja tootjate ühendustele asjaomase riigi ametiasutuste kaudu teada, millised äriühingud on valimisse kaasatud.

Pärast seda, kui komisjon on saanud kätte tootjatest valimi moodustamiseks vajaliku teabe, teatab ta asjaomastele isikutele, kas ta on otsustanud nad valimisse kaasata. Kui ei ole sätestatud teisiti, peavad valimisse kaasatud tootjad esitama täidetud küsimustiku 30 päeva jooksul alates päevast, kui neile valimisse kaasamise otsusest teatati.

⁽⁸⁾ Teave harmoneeritud süsteemi koodide kohta on ka läbivaatamistaotluse kommenteeritud kokkuvõttes, mis on kättesaadav kaubanduse peadirektoraadi veebisaidil (<http://trade.ec.europa.eu/tidi/>).

⁽⁹⁾ Kõik käesoleva teate avaldamisele osutavad viited viitavad teate avaldamisele *Euroopa Liidu Teatajas*, kui ei ole sätestatud teisiti.

⁽¹⁰⁾ Tootja on asjaomases riigis asuv tootja, kes toodab vaatlusalust toodet, kaasa arvatud kõik temaga seotud äriühingud, kes osalevad vaatlusaluse toote tootmises, omamaises müügis või ekspordis.

Komisjon lisab huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud toimikusse märke valimi moodustamise kohta. Kõik märkused valimi moodustamise kohta tuleb esitada kolme päeva jooksul pärast valimi moodustamise otsusest teatamist.

Asjaomase riigi tootjatele mõeldud küsimustiku koopia on saadaval huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud toimikus ja kaubanduse peadirektoraadi veebisaidil (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

Ilma et see mõjutaks alusmääruse artikli 18 võimalikku kohaldamist, käsitatakse neid äriühinguid, kes on nõustunud oma võimaliku valimisse kaasamisega, kuid keda sinna ei kaasata, koostööd tegevana (edaspidi „valimisse kaasamata koostööd tegevad tootjad“).

5.3.2. Täiendav menetlus asjaomase riigi puhul

Vastavalt käesolevale teatele palutakse kõigil huvitatud isikutel teha teatavaks oma seisukohad, esitada teave ja kinnitavad tõendid alusmääruse artikli 2 lõike 6a kohaldamise kohta. Kõnealune teave ja seda kinnitavad tõendid peavad komisjonile laekuma 37 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist, kui ei ole sätestatud teisiti.

Vastavalt artikli 2 lõike 6a punktile e teavitab komisjon varsti pärast seda, kui toimikule on lisatud huvitatud isikutele tutvumiseks teade, kõiki uurimisosalisi asjakohastest allikatest, mida ta kavatses kasutada alusmääruse artikli 2 lõike 6a kohase normaalväärtuse kindlakstegemiseks asjaomase riigi puhul. See hõlmab kõiki allikaid, sh vajaduse korral võrdluseluseks valitud sobivat kolmandat riiki. Uurimise pooltele antakse märkuste esitamiseks 10 päeva alates kuupäevast, mil kõnealune teade toimikule lisatakse.

Komisjonile kättesaadava teabe kohaselt on asjaomase riigi puhul võimalik võrdluseluseks sobiv kolmas riik Colombia. Selleks et määrata lõplikult kindlaks võrdluseluseks sobiv kolmas riik, uurib komisjon, kas on asjaomase riigiga sarnase majandusarenguga riike, kus toodetakse ja müüakse vaatlusalust toodet ning kus asjakohased andmed on hõlpsasti kättesaadavad. Kui selliseid riike on rohkem kui üks, eelistatakse asjakohasel juhul võrreldava sotsiaal- ja keskkonnakaitse tasemega riike.

Seoses asjakohaste allikatega kustub komisjon kõiki asjaomase riigi tootjaid üles esitama 15 päeva jooksul alates käesoleva teate avaldamisest käesoleva teate III lisas nõutud teabe.

Lisaks tuleb kõik faktid, mis on vajalikud kulude ja hindade määramiseks vastavalt alusmääruse artikli 2 lõike 6a punktile a, esitada 65 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist. Need faktid peavad pärinema üksnes avalikest allikatest.

Selleks et saada uurimiseks vajalikku teavet alusmääruse artikli 2 lõike 6a punkti b kohaste oluliste moonutuste kohta, teeb komisjon küsimustiku kättesaadavaks ka asjaomase riigi valitsusele.

5.3.3. Sõltumatute importijate uurimine ⁽¹¹⁾ ⁽¹²⁾

Komisjoni uurimises on kutsutud osalema vaatlusaluse toote Hiina Rahvavabariigist liitu importimisega tegelevad sõltumatud importijad, sealhulgas need, kes ei osalenud praegu kehtivate meetmete kehtestamisega lõppenud uurimises.

⁽¹¹⁾ Valimisse võivad kuuluda ainult importijad, kes ei ole asjaomase riigi eksportivate tootjatega seotud. Tootjatega seotud importijad peavad täitma küsimustiku I lisa selliste asjaomase riigi tootjate kohta. Komisjoni 24. novembri 2015. aasta rakendusmääruse (EL) 2015/2447 (millega nähakse ette Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 952/2013 (millega kehtestatakse liidu tolliseadustik) teatavate sätete üksikasjalikud rakenduseeskirjad) artikli 127 kohaselt käsitatakse kaht isikut teineteisega seotuna, kui: a) nad on teineteise äriühingu ametiisikud või juhatuse liikmed; b) nad on juriidiliselt tunnustatud äripartnerid; c) nende vahel on töösuhe; d) kolmas isik omab või kontrollib või valdab otse või kaudselt 5% või rohkem mõlema poole kõigist emiteeritud hääleõiguslikest osadest või aktsiatest; e) üks nendest kontrollib otseselt või kaudselt teist; f) kolmas isik kontrollib otseselt või kaudselt mõlemad; g) nad koos kontrollivad otse või kaudselt kolmandat isikut või h) nad on ühe perekonna liikmed (ELT L 343, 29.12.2015, lk 558). Isikud loetakse ühe ja sama perekonna liikmeteks ainult siis, kui nad on sugulussuhetelt: i) abikaasad, ii) vanem ja laps, iii) vend ja õde (sealhulgas poolvend ja -õde), iv) vanavanem ja lapselaps, v) onu või tädi ja õe- või vennalaps, vi) ämm või äi ja väimees või minia, vii) abikaasa vend või õemees ja abikaasa õde või vennanaine. Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 952/2013 (millega kehtestatakse liidu tolliseadustik) artikli 5 punktile 4 tähendab „isik“ füüsilist isikut, juriidilist isikut ja mis tahes isikuteühendust, kes ei ole juriidiline isik, kuid kes saab liiduvõi siseriikliku õiguse kohaselt teha õigustoiminguid (ELT L 269, 10.10.2013, lk 1).

⁽¹²⁾ Sõltumatute importijate esitatud andmeid võib käesolevas uurimises kasutada ka muudes küsimustes kui vaid dumpingu kindlakstegemiseks.

Kuna käesolevasse aegumise läbivaatamise kaasatud sõltumatute importijate arv võib kujuneda suureks, kuid uurimine tuleks lõpetada ettenähtud tähtaja jooksul, võib komisjon vähendada sõltumatute importijate arvu mõistliku arvuni, moodustades valimi (seda menetlust nimetatakse ka väljavõtteliseks uuringuks). Valim moodustatakse alusmääruse artikli 17 kohaselt.

Selleks et komisjon saaks otsustada, kas väljavõtteline uuring on vajalik, ning vajaduse korral valimi moodustada, palutakse kõigil sõltumatutel importijatel või nende nimel tegutsevatel esindajatel, sealhulgas nendel, kes ei teinud koostööd käesoleva läbivaatamise aluseks olevate meetmete kehtestamisega lõppenud uurimises, endast komisjonile teada anda. Kõnealused isikud peavad endast teada andma seitsme päeva jooksul alates käesolevate avaldamisest ja esitama komisjonile oma äriühingu(te) kohta käesoleva teate II lisas nõutud teabe.

Selleks et komisjon saaks teavet, mida ta peab sõltumatute importijate valimi moodustamisel vajalikuks, võib ta lisaks võtta ühendust teadaolevate importijate ühendustega.

Kui valimi moodustamine on vajalik, võidakse importijad valida asjaomasest riigist pärit vaatlusaluse toote suurima tüüpilise müüginimahu järgi ELis, mida on ettenähtud aja jooksul võimalik uurida. Komisjon annab kõigile teadaolevatele sõltumatutele importijatele ja importijate ühendustele teada, millised äriühingud on valimisse kaasatud.

Komisjon lisab huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud toimikusse ka märke valimi moodustamise kohta. Kõik märkused valimi moodustamise kohta tuleb esitada kolme päeva jooksul pärast valimi moodustamise otsusest teatamist.

Valimisse kaasatud sõltumatud importijad peavad esitama täidetud küsimustiku 30 päeva jooksul pärast valimi moodustamisest teatamist, kui teates ei ole märgitud teisiti.

Sõltumatutele importijatele mõeldud küsimustiku koopia on saadaval huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud toimikus ja kaubanduse peadirektoraadi veebisaidil (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.4. **Kahju jätkumise või kordumise tõenäosuse kindlakstegemise menetlus**

Selleks et teha kindlaks, kas liidu tootmisharule põhjustatava kahju jätkumine või kordumine on tõenäoline, kutsub komisjon vaatlusaluse toote tootjaid liidus osalema komisjoni tehtavas uurimises.

5.4.1. *Liidu tootjate uurimine*

Selleks et komisjon saaks teavet, mida ta peab liidu tootjate uurimise seisukohast vajalikuks, peavad kaks teadaolevat liidu tootjat, N.V. Citrique Belge S.A. ja Jungbunzlauer Austria AG, esitama täidetud küsimustiku 37 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist, kui ei ole sätestatud teisiti.

Teistel liidu tootjatel ja tootjaid esindavatel ühendustel, kui neid on, palutakse endast teatamiseks ja küsimustiku saamiseks võtta komisjoniga eelistatavalt e-posti teel ühendust viivitamata, kuid mitte hiljem kui seitsme päeva jooksul alates käesoleva teate avaldamisest, kui ei ole sätestatud teisiti.

Liidu tootjatele mõeldud küsimustiku koopia on saadaval huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud toimikus ja kaubanduse peadirektoraadi veebisaidil (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432).

5.5. **Liidu huvide hindamine**

Kui dumpingu jätkumise või kordumise või kahju kordumise tõenäosus leiab kinnitust, võetakse vastavalt alusmääruse artiklile 21 vastu otsus selle kohta, kas dumpinguvastaste meetmete säilitamine oleks vastuolus liidu huvidega.

Liidu tootjatel, importijatel ja neid esindavatel ühendustel, kasutajatel ja neid esindavatel ühendustel, ametiühingutel ja tarbijaid esindavatel ühendustel palutakse esitada komisjonile teavet liidu huvide kohta. Uurimises osalemiseks peavad tarbijaid esindavad ühendused tõendama, et nende tegevuse ja vaatlusaluse toote vahel on objektiivne seos.

Kui ei ole sätestatud teisiti, tuleb teave liidu huvide hindamise kohta esitada 37 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist. Selle teabe võib esitada vabas vormis või vastates komisjoni koostatud küsimustikule.

Küsimustike koopiad, sh vaatlusaluse toote kasutajatele mõeldud küsimustiku koopia, on saadaval huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud toimikus ja kaubanduse peadirektoraadi veebisaidil (http://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2432). Kõigil juhtudel võetakse artikli 21 kohaselt esitatud teavet arvesse üksnes siis, kui see on esitatud koos faktiliste tõenditega.

5.6. **Huvitatud isikud**

Selleks et uurimises osaleda, peavad huvitatud isikud, näiteks asjaomase riigi tootjad, liidu tootjad, importijad ja neid esindavad ühendused, kasutajad ja neid esindavad ühendused, ametiühingud ja tarbijaid esindavad ühendused kõigepealt tõendama, et nende tegevuse ja vaatlusaluse toote vahel on objektiivne seos.

Asjaomase riigi tootjaid, liidu tootjaid, importijaid ja neid esindavaid ühendusi, kes teevad teabe kättesaadavaks punktides 5.2, 5.3 ja 5.4 kirjeldatud viisil, käsitatakse samuti huvitatud isikutena, kui nende tegevuse ja vaatlusaluse toote vahel on objektiivne seos.

Muud isikud võivad osaleda uurimises huvitatud isikuna üksnes alates sellest hetkest, kui nad endast teada annavad ning kui nende tegevuse ja vaatlusaluse toote vahel on objektiivne seos. Huvitatud isikuna käsitlemine ei piira alusmääruse artikli 18 kohaldamist.

Huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud toimik on saadaval veebisaidil Tron.tdi järgmisel aadressil: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Juurdepääsu saamiseks järgige sellel lehel esitatud juhiseid.

5.7. **Muud kirjalikud esildised**

Vastavalt käesolevale teatele palutakse kõigil huvitatud isikutel teha teatavaks oma seisukohad, esitada teave ja seda kinnitavad tõendid. Kõnealune teave ja seda kinnitavad tõendid peavad komisjonile laekuma 37 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist, kui ei ole sätestatud teisiti.

5.8. **Ära kuulamisvõimalus komisjoni uurimistalitustes**

Huvitatud isikud võivad taotleda uurimist korraldavatel komisjoni talitustel ära kuulamist. Kõik ära kuulamistaotlused tuleb esitada kirjalikult ja taotlust tuleb põhjendada, samuti tuleb esitada kokkuvõtte sellest, mida huvitatud isikud soovivad ära kuulamisel arutada. Ära kuulamine piirdub küsimustega, mille huvitatud isikud on eelnevalt kirjalikult esitanud.

Põhimõtteliselt ei kasutata ära kuulamist selliste faktide esitamiseks, mida veel toimikus ei ole. Menetluse hea haldamise huvides ja selleks, et komisjoni talitused saaksid uurimisega edasi minna, võib huvitatud isikutelt paluda esitada pärast ära kuulamist uusi fakte.

5.9. **Kirjalike esildiste, täidetud küsimustike ja kirjade saatmise juhised**

Kaubanduskaitset käsitlevate uurimiste tarbeks komisjonile esitatava teabe suhtes ei kohaldata autoriõigust. Enne kolmanda isiku autoriõigustega kaitstud teabe ja/või andmete esitamist komisjonile peavad huvitatud isikud saama autoriõiguse omajalt konkreetse loa, mis sõnaselgelt võimaldab a) komisjonil kasutada kõnealust teavet ja andmeid käesolevas kaubanduskaitsemenetluses ja b) esitada huvitatud isikutele teavet ja/või andmeid käesolevas uurimises kasutamiseks sellises vormis, mis võimaldab neil oma kaitseõigust kasutada.

Kõik kirjalikud esildised, sealhulgas käesolevas teates nõutud teave, täidetud küsimustikud ja kirjavahetus, mida huvitatud isikud paluvad käsitleda konfidentsiaalsena, peavad olema tähistatud sõnaga „*Limited*“⁽¹³⁾. Uurimise käigus teavet esitavatel huvitatud isikutel palutakse oma teabe konfidentsiaalsena käsitlemise taotlust põhjendada.

Huvitatud isikud, kes esitavad teavet märkega „*Limited*“, peavad vastavalt alusmääruse artikli 19 lõikele 2 esitama ka teabe mittekonfidentsiaalse kokkuvõtte, millele lisatakse märge „*For inspection by interested parties*“ (tutvumiseks huvitatud isikutele). Need kokkuvõtted peavad olema piisavalt üksikasjalikud, et konfidentsiaalselt esitatud teabe sisust oleks võimalik vajalikul määral aru saada. Kui konfidentsiaalset teavet esitav osaline ei anna teabe konfidentsiaalsena käsitlemise taotlusele sobilikku põhjendust või ei esita nõutavas vormis ja nõutava kvaliteediga mittekonfidentsiaalset kokkuvõtet, võib komisjon jätta sellise teabe arvesse võtmata, kui asjakohastest allikatest ei ole teabe õigsust võimalik rahuldavalt kontrollida.

⁽¹³⁾ Sõnaga „*Limited*“ tähistatakse dokument, mida alusmääruse artikli 19 ja WTO GATT 1994 VI artikli rakendamise lepingu (dumpinguvastane leping) artikli 6 kohaselt käsitatakse konfidentsiaalsena. Seda dokumenti kaitstakse ka Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1049/2001 artikli 4 kohaselt (EÜT L 145, 31.5.2001, lk 43).

Huvitatud isikutel palutakse esitada kõik esildised ja taotlused, sealhulgas skaneeritud volikirjad ja sertifikaadid TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>) kaudu. TRON.tdi-d või e-posti kasutades nõustuvad huvitatud isikud elektrooniliselt esitatavate materjalide suhtes kehtivate eeskirjadega, mis on esitatud dokumendis „CORRESPONDENCE WITH THE EUROPEAN COMMISSION IN TRADE DEFENCE CASES“ ja avaldatud kaubanduse peadirektoraadi veebisaidil: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Huvitatud isikud peavad teatama oma nime, aadressi, telefoni ja kehtiva e-posti aadressi ning nad peaksid tagama, et esitatud e-posti aadress on toimiv ametlik e-post, mida kontrollitakse iga päev. Kui kontaktandmed on esitatud, suhtleb komisjon huvitatud isikutega ainult TRON.tdi või e-posti teel, välja arvatud juhul, kui nad avaldavad selgelt soovi saada kõik dokumendid komisjonilt muude sidevahendite kaudu või kui dokumendi laadi tõttu tuleb see saata tähtitud kirjaga. Huvitatud isikud leiavad täiendavad eeskirjad ja lisateabe komisjoniga suhtlemise, sealhulgas TRON.tdi ja e-posti teel saadetavate esildiste suhtes kehtivate põhimõtete kohta eespool osutatud juhendist, milles käsitletakse huvitatud isikutega suhtlemist.

Komisjoni postiaadress:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-post:

Dumpingu küsimustes:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-DUMPING@ec.europa.eu

Kahju küsimustes:

TRADE-R717-CITRIC-ACID-INJURY@ec.europa.eu

6. Uurimise ajakava

Vastavalt alusmääruse artikli 11 lõikele 5 viiakse uurimine tavaliselt lõpule 12 kuu jooksul ja igal juhul hiljemalt 15 kuu jooksul pärast käesoleva teate avaldamist.

7. Teabe esitamine

Üldjuhul võivad huvitatud isikud esitada teavet üksnes käesoleva teate punktis 5 sätestatud tähtaegade jooksul.

Selleks et viia uurimine lõpule kohustuslike tähtaegade jooksul, ei aktsepteeri komisjon teavet, mille huvitatud isikud esitavad pärast tähtaega, mis on ette nähtud märkuste esitamiseks lõpliku avalikustamise kohta, või kui see on asjakohane, siis märkuste esitamiseks täiendava lõpliku avalikustamise kohta.

8. Võimalus esitada märkusi teiste isikute esildiste kohta

Huvitatud isikutele kaitseõiguse tagamiseks tuleks neile anda võimalus esitada märkusi teiste huvitatud isikute esitatud teabe kohta. Huvitatud isikud võivad käsitleda üksnes neid küsimusi, mis sisalduvad teiste huvitatud isikute esildistes, mitte aga tõstatada uusi küsimusi.

Märkused teabe kohta, mille teised huvitatud isikud on esitanud seoses lõplike järelduste avalikustamisega, tuleks esitada viie päeva jooksul alates lõplike järelduste kohta märkuste tegemiseks määratud kuupäevast (kui ei ole sätestatud teisiti). Kui tegemist on täiendava lõpliku avalikustamisega, peab teine huvitatud isik esitama oma märkused selle täiendava avalikustamise kohta ühe päeva jooksul alates täiendava avalikustamisega seotud märkuste tegemiseks määratud tähtpäevast (kui ei ole sätestatud teisiti).

Need tähtajad ei piira komisjoni õigust küsida huvitatud isikutelt nõuetekohaselt põhjendatud juhul lisateavet.

9. Käesolevas teates sätestatud tähtaegade pikendamine

Käesolevas teates sätestatud tähtaegu võib pikendada huvitatud isikute taotlusel, kellel on selleks nõuetekohane põhjus.

Küsimustike vastamistähtaja pikendamist ja muid käesolevas teates sätestatud või huvitatud isikutega suhtlemisel nimetatud tähtaegu saab pikendada maksimaalselt kolme lisapäeva võrra. Üksnes juhul, kui taotluse esitanud isik tõendab erandlike asjaolude esinemist, võidakse tähtaega pikendada kuni seitsme päeva võrra.

10. Koostööst keeldumine

Kui huvitatud isik ei võimalda juurdepääsu vajalikule teabele või ei esita vajalikku teavet ettenähtud tähtaja jooksul või takistab uurimist oluliselt, võib vastavalt alusmääruse artiklile 18 nii positiivsed kui ka negatiivsed järeldused teha kättesaadavate faktide põhjal.

Kui selgub, et huvitatud isik on esitanud väära või eksitavat teavet, võib sellise teabe jätta arvesse võtmata ning toetuda kättesaadavatele faktidele.

Kui huvitatud isik ei tee koostööd või teeb seda üksnes osaliselt ning kui järeldused põhinevad seetõttu kättesaadavatel faktidel vastavalt alusmääruse artiklile 18, võib tulemus olla asjaomasele isikule ebasoodsam, kui see oleks olnud tema koostöö korral.

Elektronilises vormis koostöö puudumist ei loeta koostööst keeldumiseks, kui huvitatud isik selgitab, et nõutav koostöövorm tooks kaasa põhjendamatu lisakoormuse või põhjendamatu lisakulud. Huvitatud isikul tuleb komisjoniga viivitamata ühendust võtta.

11. Äraakuulamise eest vastutav ametnik

Huvitatud isikud võivad taotleda kaubandusmenetluses äraakuulamise eest vastutava ametniku sekkumist. Äraakuulamise eest vastutav ametnik tegeleb toimikule juurdepääsu taotlustega, vaidlustega dokumentide konfidentsiaalsuse üle, tähtaegade pikendamise taotlustega ja kõigi muude menetluse käigus esitatavate taotlustega, mis käsitlevad huvitatud isikute või kolmandate isikute kaitseõigust.

Äraakuulamise eest vastutav ametnik võib korraldada äraakuulamisi ning tegutseda huvitatud isiku(te) ja komisjoni talituste vahendajana, tagamaks, et huvitatud isikud saaksid oma kaitseõigust täielikult kasutada. Taotlus saada äraakuulamise eest vastutava ametniku juures ära kuulatud tuleb esitada kirjalikult ja selles tuleb selgitada taotluse esitamise põhjuseid. Äraakuulamise eest vastutav ametnik uurib taotluse põhjendusi. Põhimõtteliselt peab äraakuulamise korraldama üksnes juhul, kui komisjoni talitustega ei ole küsimusi nõuetekohaselt lahendatud.

Taotlus tuleb esitada aegsasti ja viivitamata, et mitte takistada menetluse nõuetekohast kulgu. Selleks peavad huvitatud isikud taotlema äraakuulamise eest vastutava ametniku sekkumist võimalikult kiiresti pärast sellist sekkumist õigustava juhtumi esinemist. Kui äraakuulamisaotlus esitatakse pärast asjakohast tähtaega, analüüsib äraakuulamise eest vastutav ametnik ka tähtajast hiljem esitatud taotluse põhjendusi, tõstatatud küsimuste laadi ja nende mõju kaitseõigusele, pidades silmas uurimise hea haldamise ja õigeaegse lõpuleviimise eesmärki.

Lisateave ja kontaktandmed on huvitatud isikutele kättesaadavad kaubanduse peadirektoraadis äraakuulamise eest vastutava ametniku veebisaidil: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

12. Võimalus taotleda alusmääruse artikli 11 lõike 3 kohast läbivaatamist

Kuna aegumise läbivaatamine algatatakse alusmääruse artikli 11 lõike 2 kohaselt, ei saa selle tulemusena kohaldatavaid meetmeid muuta, vaid neid saab alusmääruse artikli 11 lõike 6 kohaselt kas kehtetuks tunnistada või säilitada.

Kui huvitatud isik leiab, et meetmete läbivaatamine nende muutmiseks on põhjendatud, võib ta taotleda läbivaatamist vastavalt alusmääruse artikli 11 lõikele 3.

Isikud, kes soovivad taotleda sellist läbivaatamist, mis toimuks käesolevas teates nimetatud aegumise läbivaatamisest sõltumatult, võivad võtta komisjoniga ühendust eespool märgitud aadressil.

13. Isikuandmete töötlemine

Kõiki uurimise käigus kogutud isikuandmeid töödeldakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EL) 2018/1725⁽¹⁴⁾.

⁽¹⁴⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 23. oktoobri 2018. aasta määrus (EL) 2018/1725, mis käsitleb füüsiliste isikute kaitset isikuandmete töötlemisel liidu institutsioonides, organites ja asutustes ning isikuandmete vaba liikumist, ning millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 45/2001 ja otsus nr 1247/2002/EÜ (ELT L 295, 21.11.2018, lk 39).

Andmekaitset käsitlev teade, milles teavitatakse kõiki isikuid isikuandmete töötlemisest komisjoni kaubanduskaitsetegevuse raames, on kättesaadav kaubanduse peadirektoraadi veebisaidil: <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>.

I LISA

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Limited (piiratud kasutusega versioon) ⁽¹⁾ |
| <input type="checkbox"/> | For inspection by interested parties (huvitatud isikutele tutvumiseks ette nähtud versioon) |
- (märkida vastavasse kasti rist)

**HIINA RAHVAVABARIIGIST PÄRIT SIDRUNHAPPE IMPORTI SUHTES KOHALDATAVATE
DUMPINGUVASTASTE MEETMETE AEGUMISE LÄBIVAATAMIST KÄSITLEV UURIMINE**

TEAVE TOOTJATE VALIMI KOOSTAMISE KOHTA HIINA RAHVAVABARIIGIS

Käesolev vorm on koostatud selleks, et aidata Hiina Rahvavabariigi tootjatel esitada algatamisteate punktis 5.3.1 nõutav valimi moodustamiseks vajalik teave.

Nii piiratud kasutusega versioon (*Limited*) kui ka huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud versioon (*For inspection by interested parties*) tuleb komisjonile tagasi saata vastavalt algatamisteatele.

1. NIMI JA KONTAKTANDMED

Esitage oma äriühingu kohta järgmised andmed:

Äriühingu nimi	
Aadress	
Kontaktisik	
E-posti aadress	
Telefon	
Faks	

2. KÄIVE, MÜÜGIMAHT, TOODANG JA TOOTMISVÕIMSUS

Märkige algatamisteates määratletud ja Hiina Rahvavabariigist pärit vaatlusaluse tootekohta eksportmüük igasse liidu liikmesriiki eraldi ja kõigisse 28 liikmesriiki kokku, ⁽²⁾ eksportmüük muudesse maailma riikidesse (kõik kokku ja viide enim importinud riiki eraldi), omamaine müük, toodang ja tootmisvõimsus läbivaatamisega seotud, algatamisteate punktis 5.1 määratletud uurimisperiodil. Märkige massi- või mahuühik ja kasutatud vääring.

⁽¹⁾ See dokument on üksnes sisekasutuseks. Seda kaitstakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1049/2001 (EÜT L 145, 31.5.2001, lk 43) artiklile 4. See on konfidentsiaalne dokument vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 8. juuni 2016. aasta määruse (EL) 2016/1036 (kaitse kohta dumpinguhinnaga impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Liidu liikmed) (ELT L 176, 30.6.2016, lk 21) artiklile 19 ja WTO GATT 1994 VI artikli rakendamise lepingu (dumpinguvastane leping) artiklile 6.

⁽²⁾ Euroopa Liidu 28 liikmesriiki on: Belgia, Bulgaaria, Tšehhi Vabariik, Taani, Saksamaa, Eesti, Iirimaa, Kreeka, Hispaania, Prantsusmaa, Horvaatia, Itaalia, Küpros, Läti, Leedu, Luksemburg, Ungari, Malta, Madalmaad, Austria, Poola, Portugal, Rumeenia, Sloveenia, Slovakkia, Soome, Rootsi ja Ühendkuningriik.

Tabel I

Käive ja müügi maht

	Täpsustage mõõtühik		Väärtus arvestusvääringus Märkige kasutatud vääring
Teie äriühingu toodetud vaatlusaluse toote eksportmüük igasse ELi liikmesriiki eraldi ja kõigisse 28 liikmesriiki kokku	Kokku:		
	Nimetage iga liikmesriik (!):		
Teie äriühingu toodetud vaatlusaluse toote eksportmüük ülejäänud maailma	Kokku:		
	Nimetage viis enim importinud riiki ning esitage vastavad mahud ja väärtused		
Teie äriühingu toodetud vaatlusaluse toote omamaine müük			

(!) Vajaduse korral lisage ridu.

Tabel II

Toodang ja tootmisvõimsus

	Täpsustage mõõtühik
Teie äriühingu toodetud vaatlusaluse toote kogutoodang	
Teie äriühingu tootmisvõimsus vaatlusaluse toote puhul	

3. TEIE ÄRIÜHINGU JA SIDUSETTEVÕTJATE TEGEVUS ⁽³⁾

Esitage täpne kirjeldus äriühingu ja kõikide vaatlusaluse toote valmistamisse ja/või müüki (eksport- ja/või omamaine müük) kaasatud sidusettevõtjate tegevuse kohta (loetlege need äriühingud ja märkige nende suhe oma äriühinguga). Kõnealune tegevus võib olla vaatlusaluse toote ostmine või toote valmistamine alltöövõtukokkulepete alusel, vaatlusaluse toote töötlemine või sellega kauplemine (loetelu ei ole täielik).

⁽³⁾ Komisjoni 24. novembri 2015. aasta rakendusmääruse (EL) 2015/2447 (millega nähakse ette Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 952/2013 (millega kehtestatakse liidu tolliseadustik) teatavate sätete üksikasjalikud rakenduseeskirjad) artikli 127 kohaselt käsitatakse kaht isikut teineteisega seotuna, kui: a) nad on teineteise äriühingu ametiisikud või juhatuse liikmed; b) nad on juriidiliselt tunnustatud äripartnerid; c) nende vahel on töösuhe; d) kolmas isik omab või kontrollib või valdab otse või kaudselt 5% või rohkem mõlema poole kõigist emiteeritud hääleõiguslikest osadest või aktsiastest; e) üks nendest kontrollib otseselt või kaudselt teist; f) kolmas isik kontrollib otseselt või kaudselt mõlemat; g) nad koos kontrollivad otse või kaudselt kolmandat isikut või h) nad on ühe perekonna liikmed (ELT L 343, 29.12.2015, lk 558). Isikud loetakse ühe ja sama perekonna liikmeteks ainult siis, kui nad on sugulussuhetelt: i) abikaasad, ii) vanem ja laps, iii) vend ja õde (sealhulgas poolvend ja -õde), iv) vanavanem ja lapselaps, v) onu või tädi ja õe- või vennalaps, vi) ämm või äi ja väimees või minia, vii) abikaasa vend või õemees ja abikaasa õde või vennanaine. Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 952/2013 (millega kehtestatakse liidu tolliseadustik) artikli 5 punktile 4 tähendab „isik“ füüsilist isikut, juriidilist isikut ja mis tahes isikuteühendust, kes ei ole juriidiline isik, kuid kes saab liiduvõi siseriikliku õiguse kohaselt teha õigustoiminguid (ELT L 269, 10.10.2013, lk 1).

Äriühingu nimi ja asukoht	Tegevused	Suhe

4. MUU TEAVE

Esitage mis tahes muu asjakohane teave, mida äriühing peab komisjonile valimi moodustamise jaoks kasulikuks.

5. SERTIFITSEERIMINE

Eespool kirjeldatud teabe esitamisega nõustub äriühing enda võimaliku kaasamisega valimisse. Kui äriühing kaasatakse valimisse, tähendab see, et ta peab vastama küsimustikule ning olema nõus, et tema vastuste kontrollimiseks külastatakse tema valdusi. Kui äriühing märgib, et ei ole võimaliku valimisse kaasamisega nõus, käsitatakse seda uurimise raames koostööst keeldumisena. Komisjon teeb järeldused koostööst keelduvate eksportivate tootjate kohta kättesaadavate faktide põhjal ning tulemus võib olla asjaomasele äriühingule ebasoodsam, kui see olnuks koostöö korral.

Volitatud ametiisiku allkiri:

Volitatud ametiisiku nimi ja ametikoht:

Kuupäev:

II LISA

- | | |
|---------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Limited (piiratud kasutusega versioon) (*) |
| <input type="checkbox"/> | For inspection by interested parties (huvitatud isikutele tutvumiseks ette nähtud versioon) |
| (märkida vastavasse kasti rist) | |

**HIINA RAHVAVABARIIGIST PÄRIT SIDRUNHAPPE IMPORDI SUHTES KOHALDATAVATE
DUMPINGUVASTASTE MEETMETE AEGUMISE LÄBIVAATAMIST KÄSITLEV UURIMINE**

SÕLTUMATUTE IMPORTIJATE VALIMI MOODUSTAMISEKS VAJALIK TEAVE

Käesolev vorm on koostatud selleks, et aidata sõltumatutel importijatel esitada algatamisteate punkti 5.3.3 kohaselt nõutav valimi moodustamiseks vajalik teave.

Nii piiratud kasutusega versioon (*Limited*) kui ka huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud versioon (*For inspection by interested parties*) tuleb komisjonile tagasi saata vastavalt algatamisteatele.

1. NIMI JA KONTAKTANDMED

Esitage oma äriühingu kohta järgmised andmed:

Äriühingu nimi	
Aadress	
Kontaktisik	
E-posti aadress	
Telefon	
Faks	

2. KÄIVE JA MÜÜGIMAHT

Märkige äriühingu kogukäive eurodes ja algatamisteates määratletud sidrunhappe käive ja kaal või kogus liitu (*) suunatud impordi puhul ja pärast Hiina Rahvavabariigist importimist liidu turule edasimüügi puhul läbivaatamisega seotud uurimisperioodil. Märkige kasutatud massi- või mahuühik.

	TÄPSUSTAGE MÕÕTÜHIK	VÄÄRTUS EURODES (EUR)
Teie äriühingu kogukäive eurodes (EUR)		
Vaatlusaluse toote import ELi		

(*) See dokument on üksnes sisekasutuseks. Seda kaitstakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1049/2001 (EÜT L 145, 31.5.2001, lk 43) artiklile 4. See on konfidentsiaalne dokument vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 8. juuni 2016. aasta määruse (EL) 2016/1036 (kaitse kohta dumpinguhinnaga impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Liidu liikmed) (ELT L 176, 30.6.2016, lk 21) artiklile 19 ja WTO GATT 1994 VI artikli rakendamise lepingu (dumpinguvastane leping) artiklile 6.

(*) Euroopa Liidu 28 liikmesriiki on: Belgia, Bulgaaria, Tšehhi Vabariik, Taani, Saksamaa, Eesti, Iirimaa, Kreeka, Hispaania, Prantsusmaa, Horvaatia, Itaalia, Küpros, Läti, Leedu, Luksemburg, Ungari, Malta, Madalmaad, Austria, Poola, Portugal, Rumeenia, Sloveenia, Slovakkia, Soome, Rootsi ja Ühendkuningriik.

	TÄPSUSTAGE MÕÕTÜHIK	VÄÄRTUS EURODES (EUR)
Vaatlusaluse toote edasimüük ELi turul pärast Hiina Rahvavabariigist importimist		

3. TEIE ÄRIÜHINGU JA SIDUSETTEVÕTJATE TEGEVUS ⁽³⁾

Esitage täpne kirjeldus äriühingu ja kõikide vaatlusaluse toote valmistamisse ja/või müüki (eksport- ja/või omanaine müük) kaasatud sidusettevõtjate tegevuse kohta (loetlege need äriühingud ja märkige nende suhe oma äriühinguga). Kõnealune tegevus võib olla vaatlusaluse toote ostmine või toote valmistamine alltöövõtukokkulepete alusel, vaatlusaluse toote töötlemine või sellega kauplemine (loetelu ei ole täielik).

ÄRIÜHINGU NIMI JA ASUKOHT	TEGEVUSED	SUHE

4. MUU TEAVE

Esitage mis tahes muu asjakohane teave, mida äriühing peab komisjonile valimi moodustamise jaoks kasulikuks.

5. SERTIFITSEERIMINE

Eespool kirjeldatud teabe esitamisega nõustub äriühing enda võimaliku kaasamisega valimisse. Kui äriühing kaasatakse valimisse, tähendab see, et ta peab vastama küsimustikule ning olema nõus, et tema vastuste kontrollimiseks külastatakse tema valdusi. Kui äriühing märgib, et ei ole võimaliku valimisse kaasamisega nõus, käsitatakse seda uurimise raames koostööst keeldumisena. Komisjon teeb järeldused koostööst keelduvate importijate kohta kättesaadavate faktide põhjal ning tulemus võib olla asjaomasele äriühingule ebasoodsam, kui see oluks tema koostöö korral.

Volitatud ametiisiku allkiri:

Volitatud ametiisiku nimi ja ametikoht:

Kuupäev:

⁽³⁾ Komisjoni 24. novembri 2015. aasta rakendusmääruse (EL) 2015/2447 (millega nähakse ette Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 952/2013 (millega kehtestatakse liidu tolliseadustik) teatavate sätete üksikasjalikud rakenduseeskirjad) artikli 127 kohaselt käsitatakse kaht isikut teineteisega seotuna, kui: a) nad on teineteise äriühingu ametiisikud või juhatuse liikmed; b) nad on juriidiliselt tunnustatud äripartnerid; c) nende vahel on töösuhe; d) kolmas isik omab või kontrollib või valdab otse või kaudselt 5 % või rohkem mõlema poole kõigist emiteeritud hääleõiguslikest osadest või aktsiastest; e) üks nendest kontrollib otseselt või kaudselt teist; f) kolmas isik kontrollib otseselt või kaudselt mõlemat; g) nad koos kontrollivad otse või kaudselt kolmandat isikut või h) nad on ühe perekonna liikmed (ELT L 343, 29.12.2015, lk 558). Isikud loetakse ühe ja sama perekonna liikmeteks ainult siis, kui nad on sugulussuhetelt: i) abikaasad, ii) vanem ja laps, iii) vend ja õde (sealhulgas poolvend ja -õde), iv) vanavanem ja lapselaps, v) onu või tädi ja õe- või vennalaps, vi) ämm või äi ja väimees või minia, vii) abikaasa vend või õemees ja abikaasa õde või vennanaine. Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 952/2013 (millega kehtestatakse liidu tolliseadustik) artikli 5 punktile 4 tähendab „isik“ füüsilist isikut, juriidilist isikut ja mis tahes isikuteühendust, kes ei ole juriidiline isik, kuid kes saab liidu või siseriikliku õiguse kohaselt teha õigustoiminguid (ELT L 269, 10.10.2013, lk 1).

III LISA

- | | |
|---------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Limited (piiratud kasutusega versioon) ⁽¹⁾ |
| <input type="checkbox"/> | For inspection by interested parties (huvitatud isikutele tutvumiseks ette nähtud versioon) |
| (märkida vastavasse kasti rist) | |

**HIINA RAHVAVABARIIGIST PÄRIT SIDRUNHAPPE IMPORDI SUHTES KOHALDATAVATE
DUMPINGUVASTASTE MEETMETE AEGUMISE LÄBIVAATAMIST KÄSITLEV UURIMINE**

HIINA RAHVAVABARIIGI TOOTJATE KASUTATAVAID SISENDEID KÄSITLEV TEABEPÄRING

Käesolev vorm on koostatud selleks, et aidata Hiina Rahvavabariigi tootjatel esitada algatamisteate punktis 5.3.2 nõutav sisendeid käsitlev teave.

Nii piiratud kasutusega versioon („Limited“) kui ka huvitatud isikutele tutvumiseks ettenähtud versioon („For inspection by interested parties“) tuleb komisjonile tagasi saata vastavalt algatamisteate punktile 5.3.2.

Taotletud teave tuleks saata komisjonile algatamisteates esitatud aadressile kümne päeva jooksul alates käesoleva teate lisamisest toimikule.

1. NIMI JA KONTAKTANDMED

Esitage oma äriühingu kohta järgmised andmed:

Äriühingu nimi	
Aadress	
Kontaktisik	
E-posti aadress	
Telefon	
Faks	

2. TEAVE SELLISTE SISENDITE KOHTA, MIDA TEIE ÄRIÜHING JA SIDUSETTEVÕTJAD KASUTAVAD

Palun kirjeldage lühidalt vaatlusaluse toote tootmisprotsessi.

Palun loetlege kõik vaatlusaluse toote valmistamiseks kasutatavad materjalid (tooraine ja töödeldud materjalid) ja märkige selleks kuluv energia ning kõik kõrvalsaadused ja jäätmed, mida müüakse või mis võetakse vaatlusaluse toote tootmisprotsessis (uuesti) kasutusele. Vajaduse korral esitage kahte tabelisse sisestatud iga artikli kohta vastav harmoneeritud süsteemi (HS) klassifitseerimiskood ⁽²⁾. Palun täitke eraldi lisa vaatlusalust toodet valmistava iga sidusettevõtja kohta, kui tootmisprotsess erineb. Sidusettevõtjad, kes on hõlmatud vaatlusaluse toote tootmisel kasutatavate eelnevate sisendite valmistamisega, täidavad samuti eraldi lisa ja märgivad ära tarnitud sisendi(d).

⁽¹⁾ See dokument on üksnes sisekasutuseks. Seda kaitstakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1049/2001 (EÜT L 145, 31.5.2001, lk 43) artiklile 4. See on konfidentsiaalne dokument vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 8. juuni 2016. aasta määruse (EL) 2016/1036 (kaitse kohta dumpinguhinnaga impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Liidu liikmed) (ELT L 176, 30.6.2016, lk 21) artiklile 19 ja WTO GATT 1994 VI artikli rakendamise lepingu (dumpinguvastane leping) artiklile 6.

⁽²⁾ Kaupade kirjeldamise ja kodeerimise harmoneeritud süsteem (tavaliselt viidatakse sellele kui „harmoneeritud süsteemile“ või „HSile“) on mitmeotstarbeline rahvusvaheline tootenomenklatuur, mida arendab Maailma Tolliorganisatsioon.

Tooraine/energia	HSi kood
<i>(Vajaduse korral lisage ridu)</i>	

Kõrvalsaadused ja jäätmed	HSi kood
<i>(Vajaduse korral lisage ridu)</i>	

Asjaomane äriühing kinnitab, et eespool esitatud teave on tema parimate teadmiste kohaselt täpne.

Volitatud ametiisiku allkiri:

Volitatud ametiisiku nimi ja ametikoht:

Kuupäev:

Teade teatavate subsiidiumivastaste meetmete eelseisva aegumise kohta

(2020/C 18/04)

1. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 8. juuni 2016. aasta määruse (EL) 2016/1037 (kaitse kohta subsideeritud impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Liidu liikmed) ⁽¹⁾ artikli 18 lõike 4 kohaselt teatab komisjon, et allpool nimetatud tasakaalustusmeetmed aeguvad alljärgnevas tabelis osutatud kuupäeval, kui ei algatata nende läbivaatamist järgmise menetluse kohaselt.

2. Menetlus

Liidu tootjad võivad esitada läbivaatamise algatamiseks kirjaliku taotluse. See taotlus peab sisaldama piisavalt tõendeid selle kohta, et meetmete aegumine tooks tõenäoliselt kaasa subsideerimise ja kahju jätkumise või kordumise. Kui komisjon otsustab asjaomased meetmed läbi vaadata, antakse importijatele, eksportijatele, eksportiva riigi esindajatele ja liidu tootjatele võimalus läbivaatamistaotluses esitatud väiteid täiendada, ümber lükata või kommenteerida.

3. Tähtaeg

Liidu tootjad võivad eelnevalt lähtuvalt esitada alates käesoleva teate avaldamise kuupäevast, kuid mitte hiljem kui kolm kuud enne alljärgnevas tabelis osutatud kuupäeva, kirjaliku läbivaatamistaotluse järgmisel aadressil: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Belgium ⁽²⁾.

4. Käesolev teade avaldatakse kooskõlas määruse (EL) 2016/1037 artikli 18 lõikega 4.

Toode	Päritolu- või ekspordiriik/-riigid	Meetmed	Viide	Kehtivusaja lõpp ⁽¹⁾
Biodiislikütus	Ameerika Ühendriigid	Subsiidiumivastane tollimaks	Komisjoni 14. septembri 2015. aasta rakendusmäärus (EL) 2015/1519, millega pärast aegumise läbivaatamist vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 597/2009 artiklile 18 kehtestatakse Ameerika Ühendriikidest pärit biodiislikütuse impordi suhtes lõplikud tasakaalustavad tollimaksud (ELT L 239, 15.9.2015, lk 99).	16.9.2020

⁽¹⁾ Meede aegub veerus nimetatud kuupäeval keskööl.

⁽¹⁾ ELT L 176, 30.6.2016, lk 55.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

Teade teatavate dumpinguvastaste meetmete eelseisva aegumise kohta

(2020/C 18/05)

1. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 8. juuni 2016. aasta määruse (EL) 2016/1036 (kaitse kohta dumpinguhinnaga impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Liidu liikmed) ⁽¹⁾ artikli 11 lõike 2 kohaselt teatab komisjon, et allpool nimetatud dumpinguvastased meetmed aeguvad tabelis osutatud kuupäeval, kui ei algatata nende läbivaatamist järgmise menetluse kohaselt.

2. Menetlus

Liidu tootjad võivad esitada läbivaatamise algatamiseks kirjaliku taotluse. Taotlus peab sisaldama piisavalt tõendeid selle kohta, et meetmete aegumine tooks tõenäoliselt kaasa dumpingu ja kahju jätkumise või kordumise. Kui komisjon otsustab asjaomased meetmed läbi vaadata, antakse importijatele, eksportijatele, eksportiva riigi esindajatele ja liidu tootjatele võimalus läbivaatamistaotluses esitatud väiteid täiendada, ümber lükata või kommenteerida.

3. Tähtaeg

Liidu tootjad võivad eelnevalt lähtuvalt esitada alates käesoleva teate avaldamise kuupäevast, kuid mitte hiljem kui kolm kuud enne alljärgnevas tabelis osutatud kuupäeva, kirjaliku läbivaatamistaotluse järgmisel aadressil: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Belgium ⁽²⁾.

4. Käesolev teade avaldatakse kooskõlas määruse (EL) 2016/1036 artikli 11 lõikega 2.

Toode	Päritolu- või ekspordiriik/-riigid	Meetmed	Viide	Kehtivusaja lõpp ⁽¹⁾
Biodiislikütus	Ameerika Ühendriigid	Dumpinguvastane tollimaks	Komisjoni 14. septembri 2015. aasta rakendusmäärus (EL) 2015/1518, millega pärast aegumise läbivaatamist vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 1225/2009 artikli 11 lõikele 2 kehtestatakse Ameerika Ühendriikidest pärit biodiislikütuse impordi suhtes lõplik dumpinguvastane tollimaks (ELT L 239, 15.9.2015, lk 69).	16.9.2020

⁽¹⁾ Meede aegub veerus nimetatud kuupäeval keskööl.

⁽¹⁾ ELT L 176, 30.6.2016, lk 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

**Elteatis koondumise kohta
(Juhtum M.9479 – PSA/Saft/ACC)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 18/06)

1. 14. jaanuaril 2020 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Peugeot SA („PSA“, Prantsusmaa), mille üle on täielik kontroll ettevõtjal Groupe PSA (Prantsusmaa),
- Saft Groupe S.A. („Saft“, Prantsusmaa), mille üle on täielik kontroll ettevõtjal Total S.A. (Prantsusmaa),
- Automotive Cells Company („ACC“, Prantsusmaa), uus loodav ühissetvõtja.

PSA ja Saft omandavad ettevõtja ACC üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub ühissetvõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- PSA valmistab peamiselt algeadmeid ja müüb mootorsõidukeid kaubamärkide Peugeot, Citroën, Opel, Vauxhall ja DS all,
- Saft toodab ja tarnib tööstuslikke akusid,
- ACC hakkab arendama, tootma ja tarnima akuelemente ja -mooduleid kasutamiseks tööstuses ja autotranspordis.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.9479 – PSA/Saft/ACC

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Eelteatis koondumise kohta
(Juhtum M.9673 – Columbia Threadneedle Investments / Brittany Ferries / Condor)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 18/07)

1. 13. jaanuaril 2020 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Columbia Threadneedle Investments („CTI“, Ühendkuningriik);
- B.A.I. Bretagne Angleterre Irlande S.A., kes tegutseb kaubamärgi Brittany Ferries all („BF“, Prantsusmaa), ja
- MEIF II Channel Islands Transport Holdings Limited ja tema tütarettevõtjad („Condor“, Guernsey).

CTI ja BF omandavad Condori üle täieliku ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- CTI: üleilmne varahaldur, kes pakub mitmesuguseid strateegiaid ja lahendusi, mis hõlmavad üleilmseid, piirkondlikke ja kodumaiseid turge ning erinevaid varade liike. Tegemist on Ameerika Ühendriikides asuva juhtiva finantsteenuste pakkuja Ameriprise Financial, Inc varahaldusrühmaga;
- BF: laevandusettevõtja, kes osutab reisijate- ja kaubaveoteenuseid Prantsusmaa ja Ühendkuningriigi, Prantsusmaa ja Iirimaa, Ühendkuningriigi ja Hispaania ning Iirimaa ja Hispaania vahel. Ta pakub ka mõningaid minikruiise ning puhkusevõimalusi ja -pakette;
- Condor: osutab reisijate- ja kaubaveoteenuseid Kanalisaarte ja Ühendkuningriigi ning Kanalisaarte ja Prantsusmaa vahel.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.9673 – Columbia Threadneedle Investments / Brittany Ferries / Condor

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105

(2020/C 18/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ artiklile 98 kahe kuu jooksul alates kõnealuse taotluse avaldamise kuupäevast.

TOOTESPETSIFIKAADI MUUTMISE TAOTLUS

„MENFI“

PDO-IT-A0786-AM02

Taotluse esitamise kuupäev: 29.9.2014

1. Muutmise suhtes kohaldatavad eeskirjad

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. Muudatus(t)e kirjeldus ja põhjused

2.1. Tootespetsifikaadi artikkel 1. Nimetused ja veinid/kategooriad. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine

Kirjeldus:

a) lisatakse vahuvein (kategooria 4), mis hõlmab järgmist:

— valge vahuvein (*spumante bianco*), sh vahuvein, mille nimetus sisaldab ühe järgmise viinamarjasordi nimetust: 'Chardonnay', 'Grecanico', 'Chenin Blanc' ja 'Moscato bianco';— roosa vahuvein (*spumante rosato*);

b) kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide kategooriat 15 laiendati, et hõlmata ka järgmisi:

— valge rosinavein (*bianco passito*);— punane rosinavein (*rosso passito*).

Põhjused:

lisatud kategooriad, vahuvein ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein on asjaomases piirkonnas väljakujunenud tooted. Kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ veini valmistamise piirkonnas on viimase kahekümne aasta vältel palju katsetatud ja muudatuse eesmärk on seetõttu kajastada muutunud tegelikkust.

2.2. Tootespetsifikaadi artikkel 1. Nimetused ja veinid/uued viinamarjasordid. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine

Kirjeldus:

a) lisati mitu uut peamist viinamarjasorti, nagu 'Grillo', 'Catarratto', 'Fiano', 'Damaschino'; 'Viognier', 'Sauvignon'; 'Pinot Grigio', 'Vermentino', 'Chenin Blanc', 'Moscato Bianco', 'Perricone', 'Frappato', 'Nerello Mascalese', 'Cabernet Franc', 'Pinot Nero', 'Alicante Bouchet', 'Alicante', 'Petit Verdot' ja 'Aglanico'.

(1) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

Uutest sortidest valmistatakse eelkõige järgmisi veine:

- valge vahuvein, rosinavein (*passito*) ja vein tähisega *Superiore* (parema kvaliteediga);
- punane rosinavein;
- „Menfi“ roosa vein (*rosato*), sh „Menfi“ roosa vahuvein;
vein, mille nimetus sisaldab viinamarjasordi 'Inzolia', 'Grillo' või 'Chardonnay' nimetust ning mis kannab tähist *Superiore*;
- „Menfi“ Catarrato vein, sh vein tähisega *Superiore*;
- Grecanico vein tähisega *Superiore* ja Grecanico vahuvein;
- Fiano vein, sh vein tähisega *Superiore*;
- 'Damaschino';
- 'Viognier';
- 'Sauvignon';
- 'Pinot grigio';
- 'Vermentino';
- Chenin Blanci vein, sh Chenin Blanci vahuvein;
- Moscato bianco vein, sh Moscato bianco vahuvein;
- Nero d'Avola vein tähisega *Riserva* ja Nero d'Avola roosa vein;
- Perricone vein tähisega *Riserva* ja Perricone roosa vein;
- Frappato vein, sh Frappato roosa vein;
- Nerello mascalese vein, sh Nerello mascalese roosa vein; Cabernet Franci vein, sh Cabernet Franci roosa vein;
- sortidest Merlot ja Cabernet Sauvignon valmistatud roosa vein;
- Syrah' vein tähisega *Riserva* ja Syrah' roosa vein;
- Pinot Nero vein, sh Pinot Nero roosa vein;
- Alicante Bouchet' vein, sh Alicante Bouchet' roosa vein; Alicante vein, sh Alicante roosa vein;
- Petit Verdot' vein, sh Petit Verdot' roosa vein;
- Aglianico vein, sh Aglianico roosa vein;
eespool nimetatud sortidest märgitakse kuni kaks sama värvi viinamarjade sorti;

- b) spetsifikaat ei sisalda enam alampiirkonda Feudo dei Fiori, alampiirkonda Bonera ega ainult 'Sangiovese' viinamarjasordist valmistatud veini.

Põhjused:

- a) äsja lisatud viinamarjasordid, roosad veinid (*rosé*) ja veinid tähisega *Superiore* on asjaomases piirkonnas väljakujunenud tooted. Samamoodi vastavad uute viinamarjasortide nimetustega uued tüübid ajakohastatud viinamarjasortidele, mida piirkonna territooriumil juba kasvatati ja tohtis juba kasutada kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ valgete ja punaste veinide viinamarjasortide kombinatsioonis kas põhiliste viinamarjasortidena, millest vein koosneb vähemalt 60 või 75 % ulatuses, või teisest viinamarjasortidena, millest vein koosneb 20–30 % ulatuses, olenevalt tüübist.

Kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ veini valmistamise piirkonnas on viimase kahekümne aasta vältel palju katsetatud uute sortide kasutuselevõttuga ja täiustatud juba kasvatatavaid sorte. Muutmise eesmärk on seega kajastada muutunud tegelikkust;

- b) kasvatamise süsteemide ja veini valmistamise tehnikate ümberkorraldamist ja täiustamist arvesse võttes on kontrollitud päritolunimetusega veinipiirkonna toodete üldine kvaliteet muutunud üsna ühesuguseks ning alampiirkonnas Feudo dei Fiori ja alampiirkonnas Bonera ning ülejäänud kontrollitud päritolunimetusega piirkonnas kasvatatud viinamarjade vahel ei ole juba aastaid märgata selget vahet. Seetõttu ei peetud vajalikuks kasutada alampiirkondade nimetusi ja otsustati lihtsustada spetsifikaati ning väärtustada kogu kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ hõlmatud veinipiirkonda.

2.3. Tootespetsifikaadi artikkel 2. Viinamarjasortide kombinatsioon. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine

Kirjeldus:

- a) kaitstud päritolunimetusega „Menfi“ valge veini tüübi (*bianco*) viinamarjasortide kombinatsiooni ühtlustati kõikide järgmiste veinide jaoks: vahuvein, *vendemmia tardiva* (hiline korje), rosinavein ja *Superiore*.

Vähemalt 60 % moodustada tohtivate peamiste viinamarjasortide hulka lisati 'Grillo';

muude valgete viinamarjade sortide viinamarjade puhul, mis sisaldavad Sitsiilia maakonnas kasvatamiseks sobivaid aromaatsaid sorte, suurendati teisest viinamarjasortide osakaalu 25 %-lt maksimaalselt 40 %-ni;

- b) kaitstud päritolunimetusega „Menfi“ punase veini tüübi (*rosso*) viinamarjasortide kombinatsiooni ühtlustati muu julgas järgmiste veinide jaoks: vein tähisega *Riserva*, rosinavein ja roosa vein.

Vähemalt 60 % moodustada tohtivate peamiste viinamarjasortide hulka lisati 'Perricone', 'Nerello mascalese', 'Alicante' ja 'Alicante Bouchet' ning välja jäeti 'Sangiovese';

muude punaste viinamarjade sortide viinamarjade puhul, mis sisaldavad Sitsiilia maakonnas kasvatamiseks sobivaid aromaatsaid sorte, suurendati teisest viinamarjasortide osakaalu 30 %-lt maksimaalselt 40 %-ni.

Põhjused:

valgete ja punaste veinide viinamarjasortide kombinatsioone muudeti, et need sisaldaksid kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ hõlmatud veinipiirkonnas traditsiooniliselt kasvatatavaid tüüpilisi sorte, pöörates erilist tähelepanu kohalikele sortidele.

2.4. Tootespetsifikaadi artikkel 3. Veinipiirkond. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine

Kirjeldus:

veinipiirkonda laiendati, et see hõlmaks varem ainult osaliselt hõlmatud Menfi omavalitsuse kogu haldusterritooriumi ja ka varem ainult osaliselt hõlmatud muude omavalitsuse teatavaid asulaid. Täpsemalt laiendati piirkonda, et see hõlmaks järgmisi Sciacca omavalitsuses asuvaid asulaid: Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme ja Monte Cirami, samuti Sambuca di Sicilia omavalitsuses asuvat Misilibesi asulat. Castelvetro omavalitsuses laiendati piirkonda, et see hõlmaks spetsifikaadi artiklis 3 nimetatud ja varem ainult osaliselt hõlmatud asulate (Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello ja Belice) kogu territooriumi.

Põhjused:

laiendamise tingis vajadus lisada veinipiirkonnale olemasolevaga samade eritunnustega viinamarjade kasvatamise naaberpiirkonnad, kus on alati viinapuid kasvatatud, kuid mis on killustatud ja asuvad mitmesugustes lähedastes piirkondades. Seetõttu määrati kindlaks maapinna, kasvatussüsteemide ning mulla- ja kliimatingimuste mõistes ühtlasem veinipiirkond. Kogu määratletud piirkonda kirjeldatakse üksikasjalikult, viidates ametlikus kinnistusraamatus kasutatavatele katastrikaartidele ja piirkonna piiridele, samuti kõnealustele asulatele ja alljaotistele. Määratletud veinipiirkonna kirjeldus sisaldab maatükkide identifitseerimiseks kasutatavate kinnistusraamatu ametlike kaartide numbreid.

2.5. Tootespetsifikaadi artikkel 4. Viinamarjakasvatustandardid. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine

Kirjeldus:

viinamarjade kasvatamise standardite kirjeldust lihtsustati ja viinamarjade maksimaalne hektarisaak asendati tootespetsifikaadi artiklis 1 nimetatud iga tüübi minimaalse naturaalse alkoholisisaldusega mahuprotsentides, jättes alles juba sätestatud kvaliteediparameetrid (viinamarjade maksimaalne hektarisaak ja minimaalne naturaalne alkoholisisaldus).

Viited alampiirkondadele jäeti välja ja *vendemmia tardiva* (hiline korje) veinidele kehtivad eeskirjad viidi üle järgmisse artiklisse. Lisaks määrati kindlaks, et kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ veine tohib valmistada kolmandal aastal pärast istutamist.

Põhjused:

peamised viinamarjade kasvatamise standardid on kinnitatud ja teavad viinamarjade kasvatamise parameetrid on paranenud, arvestades eelkõige uute istanduste suuremat viinapuude arvu hektari kohta.

Parema ülevaate saamiseks on varem artikli jutustavas osas kirjeldatud kvaliteediparameetrid (viinamarjade maksimaalne hektarisaak ja minimaalne naturaalne alkoholisisaldus) esitatud tabelina kõikide tootespetsifikatsiooni artiklis 1 nimetatud tüüpide kohta.

2.6. *Tootespetsifikaadi artikkel 5. Veini valmistamise ja villimise piirkonna määramine. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine*

Kirjeldus:

- a) kooskõlas viinamarjade kasvatamise piirkonna laiendamisega muudeti ka veini valmistamise piirkonna piire, et see hõlmaks kogu Menfi omavalitsuse territooriumi ja järgmisi naaberomavalitsusi: Montevago ja Santa Margherita Belice väljaspool veinipiirkonda ning Sambuca di Sicilia, Sciacca ja Castelvetro veini piirkonnas, järgides määruse (EÜ) nr 607/2009 artikli 6 lõike 4 punkti b sätteid;
- b) vahuveinide valmistamise piirkond hõlmab kogu Sitsiilia maakonna haldusterritooriumi, järgides määruse (EÜ) nr 607/2009 artikli 6 lõike 4 punkti b sätteid;
- c) veinide villimine peab toimuma nimetatud veinide valmistamise piirkondades.

Põhjused:

- a ja b) määruse (EÜ) nr 607/2009 artikli 6 lõike 4 punktis b sätestatud erandit arvesse võttes veini valmistamise piirkonna määramine võimaldab tootjatel kasutada ka veinipiirkonna lähedal asuvaid rajatisi;
- c) määruse (EÜ) nr 607/2009 artikli 8 kohase määratletud piirkonnas villimise nõude kehtestamise põhjus on kaitstud päritolunimetusega „Menfi“ veinide kvaliteedi ja kuvandi kaitse, nende päritolu tagamine ning asjaomaste kontrollimise tõhususe ja õigeaegsuse tagamine. Kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ veinide päritolupiirkonnaga seotud iseloomulikud tunnused ja omadused on paremini kaitstud, kui veini villitakse veinipiirkonnas, sest määratletud piirkonnas tegutsevad tootjad vastutavad kõikide tehniliste veo- ja villimiseeskirjade täitmise ja jõustamise eest ning neil on selleks vajalikud kutseoskused. Kohustusega välditakse väljapoole veinipiirkonda vedamisest tingitud võimalikke ohte, nagu oksüdeerimine ja kõrge või madala temperatuuri tekitatud temperatuurilõhk ja toote riknemine, mis kahjustab toote keemilisi/füüsikalisi omadusi (happesus, polüfenoolid ja värvi kindlustavad ained) ning organoleptilisi omadusi (värv, lõhn, maitse) ja püsivust. Vähenenud on ka võimalik mikrobioloogilise (bakteritega, viirustega, seentega, hallitusseentega või pärmiseentega) saastumise oht. Nõude kehtestamine on kasulik ettevõtjatele, kes on võimalikest ohtudest teadlikud ja vastutavad kaitstud päritolunimetusega veinide kvaliteedi hoidmise eest ning annavad tarbijatele kindluse veinide päritolu ja kvaliteedi ning tootespetsifikaadile vastavuse mõistes. Lisaks on pädevate asutuste väikses piirkonnas tehtavad kontrollid tõhusamad.

2.7. *Tootespetsifikaadi artikkel 5. Saagikus ja veini valmistamise tavad. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine*

Kirjeldus:

lisati viinamarjadest veini valmistamise saagiste tabel;

viinamarjadest valge veini valmistamise saagist suurendati 65 %-lt 70 %-ni;

kirjeldatud on rosinaveini jaoks ette nähtud viinamarjade kuivatamise meetodeid lisaks hilise korje (*vendemmia tardiva*) meetoditele, mida kirjeldati varem kehtinud spetsifikaadi artiklis 4;

kindlaks on määratud tähisega *Riserva* veini laagerdamise ja tähisega *Superiore* veini täiendava töötlemise meetodid.

Põhjused:

- a) viinamarjadest veini valmistamise saagiseid sisaldav tabel on lisatud parema ülevaate saamiseks ning mitmesuguste tüüpide andmeid on ajakohastatud; varem oli neid kirjeldatud artikli jutustavas osas;
- b) viinamarjadest valge veini valmistamise saagist suurendati 65 %-lt 70 %-ni, mis on väike muudatus, mille tingisid katsetulemused ja uued veini valmistamise tehnikad, millest ilmneb, et suurendamine ei mõjuta veini analüütilisi ega organoleptilisi omadusi;
- c) rosinaveini tüübi lisamise järel kirjeldati viinamarjade kuivatamise meetodeid;

- d) kõrvaldatud on puudused vanas spetsifikaadis kirjeldatud veini valmistamise standardites, eelkõige puudused kaitsitud päritolunimetusega „Menfi“ ja tähisega *Superiore*, muu hulgas viinamarjasortide ‘Catarratto’, ‘Chardonnay’, ‘Fiano’ ja ‘Grecanico’ nimetustega valge veini täiendava töötlemise meetodites, samuti tähisega *Riserva* ning viinamarjasortide ‘Nero d’Avola’, ‘Perricone’ ja ‘Syrah’ nimetustega veini laagerdamise meetodites.

2.8. *Tootespetsifikaadi artikkel 6. Tarbimisomadused. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine*

Kirjeldus:

- a) esitatud on kõik tootespetsifikatsiooniga hõlmatud tüübid koos tunnusoontega; välja on jäetud tüübid, mida spetsifikaat enam ei hõlma (Menfi Feudo dei Fiori ja Menfi Bonera);
- b) välja on jäetud artikli lõige 3, mis käsitleb ministereiumi õigust anda välja dekreet üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti miinimumsisalduse muutmise kohta.

Põhjused:

- a) kirjeldatud on äsja lisatud veinide omadusi ja läbi on vaadatud olemasolevate tüüpide omadused ning analüütilisi ja organoleptilisi omadusi on täpsemalt kirjeldatud.

Omadused on väga selged ja iseloomulikud, mis võimaldab veine selgelt identifitseerida ja tootespetsifikaadi artiklis 9 kirjeldatud geograafilise piirkonnaga seostada.

Eelkõige on kõigil veinidel tasakaalus keemilised ja füüsilised omadused, mis aitab tagada hästi tasakaalustatud maitse; kõikidel tüüpidel on meeldiv, harmooniline, iseloomulik ja elegantne lõhn, mõnikord nende valmistamiseks kasutatud viinamarjasortidele tüüpilise puuviljade, lillede ja taimede varjundiga;

- b) artikli 6 lõige 3 jäeti välja, kuna ei vasta enam praegu kehtivatele õigusaktidele.

2.9. *Tootespetsifikaadi artikkel 7. Märgistus ja esitlusviis. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine*

Kirjeldus:

- a) lisatud on võimalus kasutada viinamarjaistandusele viitavaid topograafilisi lisatähiseid;
- b) kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ veinide märgistusel ja esitlemisel tohib viidata suurema geograafilise piirkonnana Sitsiiliale.

Põhjused:

- a) ettevõttele viitamise eesmärk on iseloomustada veini paremini, märkides etiketil, et vein pärineb ainult konkreetsest viinamarjaistandusest;
- b) suurema geograafilise piirkonnana Sitsiiliale viitamine võimaldab anda tarbijale rohkem teavet kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ hõlmatud veinipiirkonna geograafilise asukoha kohta kooskõlas praegu kehtivate liikmesriigi ja ELi õigusaktidega.

2.10. *Tootespetsifikaadi artikkel 8. Pakendamine ja pakend. Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi muutmine*

Kirjeldus:

lubatud on kõik mahud 3 liitrini;

lubatud on erineva mahu, erineva konstruktsiooniga ja eri materjalidest mahutite kasutamine

(nn kilekott pakis);

lubatud on kõik seadusjärgsed sulgemise meetodid, ainus erand on kroonkorgid.

Põhjused:

eesmärk on anda tootjatele suurem vabadus muu hulgas uudsete mahutite ja sulgemise meetodite kasutamises, et pakkuda rohkem võimalusi tarbijate vajaduste täitmiseks ja parandada seeläbi võimalusi kontrollitud päritolunimetusega toodete turustamiseks ja nii ELis kui ka mujal mitmesugustele turgudele laskmiseks.

2.11. Seos keskkonnaga. Tootespetsifikaadi artikli 9 ja koonddokumendi muutmine

Kirjeldus:

lõigetes a, b ja c esitati teatavad selgitused ja täiendused.

Põhjused:

parandatud ja täiendatud on geograafilise piirkonna ja valmistatavate veinide kategooriate omaduste vahelisi seoseid, lähtudes tootespetsifikaadi muudatustest määratletud piirkonna laiendamise ja uute tootetüüpide lisamise mõistes.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus**

Menfi

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Vein (kategooria 1): kaitstud päritolunimetusega „Menfi“ valge vein, Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Grecanico, Fiano

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane.

Lõhn: peen, elegantne, õrn, iseloomulik, meeldiv, puuviljade varjundiga.

Maitse: kuiv, tasakaalus, sordile omane, maitseküllane, meeldiv, harmooniline, täidlane, intensiivne.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Vein (kategooria 1): „Menfi“ valge vein tähisega *Superiore*, Chardonnay vein tähisega *Superiore*, Catarratto vein tähisega *Superiore*, Grecanico vein tähisega *Superiore*, Fiano vein tähisega *Superiore*

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane.

Lõhn: peen, elegantne, sordile omane, puuviljade varjundiga.

Maitse: kuiv, tasakaalus, iseloomulik, meeldiv, harmooniline, täidlane, intensiivne.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Vein (kategooria 1): „Menfi“ Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane, mõnikord kahvurohelise varjundiga.

Lõhn: peen, elegantne, sordile omane, meeldiv, puuviljade varjundiga, värsked, muskaadilõhnaga.

Maitse: kuiv, meeldiv, harmooniline, värsked, täidlane, intensiivne.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein (kategooria 15): „Menfi“ valge vein tähisega *vendemmia tardiva*, valge rosinavein

Värvus: õlgkollasest kuldseini.

Lõhn: iseloomulik, õrn, püsiv.

Maitse: kuivast kuni magusani, tüüpiline, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 15,00 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne üldhappesus:	4 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Vahuvein (kategooria 4) „Menfi“ valge vahuvein, sealhulgas viinamarjasortide 'Chardonnay', 'Grecanico', 'Chenin Blanc', 'Moscato bianco' nimetustega

Vaht: peen, püsiv.

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane.

Lõhn: iseloomulik, peen.

Maitse: värske, harmooniline, ekstra kuivast magusani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

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

Vein (kategooria 1): „Menfi“ punane vein, muu hulgas tähisega *Riserva*, Nero d'Avola vein, muu hulgas tähisega *Riserva*, Perricone vein, muu hulgas tähisega *Riserva*, Syrah' vein, muu hulgas tähisega *Riserva*

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane, *Riserva* veini puhul kaldub granaatpunase poole.

Lõhn: meeldiv, peen, õrn, iseloomulik, puuviljaline, aeg-ajalt võrtsine.

Maitse: kuiv, harmooniline, täidlane, pisut parkainene, intensiivne.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Vein (kategooria 1): „Menfi“ Frappato, Nerello mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn: peen, õrn, iseloomulik, puuviljaline, lilleline, taimede varjundiga, intensiivne.

Maitse: kuiv, harmooniline, täidlane, tasakaalus, värske, kootav, iseloomulik, intensiivne.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Vein (kategooria 1): „Menfi“ Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn: õrn, iseloomulik, puuviljaline, mõnikord vürtsine, intensiivne.

Maitse: kuiv, harmooniline, pisut parkainene, iseloomulik.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein (kategooria 15): „Menfi“ punane rosinavein

Värvus: rubiinpunane, laagerdumisel kaldub granaatpunasele.

Lõhn: iseloomulik, õrn, püsiv.

Maitse: kuivast kuni magusani, tüüpiline, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16,0 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 28,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	11
Minimaalne üldhappesus:	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Vein (kategooria 1): „Menfi“ roosa vein, muu hulgas viinamarjasortide 'Nero d'Avola', 'Perricone', 'Frappato', 'Nerello mascalese' nimetustega

Värvus: erineva intensiivsusega roosa.

Lõhn: peen, elegantne, õrn, iseloomulik.

Maitse: kuiv, harmooniline, tasakaalus.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Vein (kategooria 1): „Menfi“ Cabernet Franci roosa vein, Merlot' roosa vein, Cabernet Sauvignoni roosa vein, Syrah' roosa vein, Pinot Nero roosa vein

Värvus: erineva intensiivsusega roosa.

Lõhn: õrn, iseloomulik.

Maitse: kuiv, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Vein (kategooria 1): „Menfi“ Alicante Bouchet' roosa vein, Alicante roosa vein, Aglianico roosa vein, Petit Verdot' roosa vein

Värvus: erineva intensiivsusega roosa.

Lõhn: õrn, iseloomulik.

Maitse: kuiv, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Vahuvein (kategooria 4) „Menfi“ roosa vahuvein

Vaht: peen, püsiv.

Värvus: erineva intensiivsusega roosa.

Lõhn: iseloomulik, õrn.

Maitse: värske, harmooniline, ekstra kuivast poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus on 15,0 g/l. Kõik allpool tabelis esitamata analüütilised parameetrid vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne üldhappesus:	5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

5. Veinivalmistustavad

a. Peamised veinivalmistustavad

PUUDUVAD

b. Maksimaalne saagikus

„Menfi“ valge, punane, roosa vein, valge vahuvein, roosa vahuvein, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico vein, sh Grecanico vahuvein, Damaschino, Viognier' vein:

84 hektoliitrit hektari kohta

„Menfi“ Vermentino, Chenin Blanci vein, sh Chenin Blanci vahuvein, Nero d'Avola, Perricone ja Syrah' vein, sh Riserva tähisega vein ja roosa vein, Frappato, Merlot' vein:

84 hektoliitrit hektari kohta

„Menfi“ Nerello mascalese, Alicante Bouchet', Alicante, Petit Verdot' ja Aglianico vein, sh Aglianico roosa vein:

84 hektoliitrit hektari kohta

„Menfi“ Chardonnay vein, sh Chardonnay vahuvein, Sauvignoni, Pinot grigio, Moscato valge vein, sh Moscato valge vahuvein:

77 hektoliitrit hektari kohta

„Menfi“ Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon ja Pinot Nero, sealhulgas Pinot Nero roosa vein

77 hektoliitrit hektari kohta

„Menfi“ Catarratto vein tähisega *Superiore*, Grecanico vein tähisega *Superiore*, Fiano vein:

70 hektoliitrit hektari kohta

„Menfi“ Chardonnay vein tähisega *Superiore*:

66,5 hektoliitrit hektari kohta

„Menfi“ Fiano vein tähisega *Superiore*:

63 hektoliitrit hektari kohta

„Menfi“ valge vein tähisega *vendemmia tardiva*:

48 hektoliitrit hektari kohta

„Menfi“ valge rosinavein, punane rosinavein:

40 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ veinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade kasvatamise piirkond hõlmab järgmist:

— Agrigento provintsi Menfi omavalitsuse kogu haldusterritoorium, mis on identifitseeritud kinnistusraamatus kaartidel nr 1–99;

— Agrigento provintsi Sciacca omavalitsuse haldusterritooriumi osa, mis on identifitseeritud kinnistusraamatus kaartidel nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 ja 23, mille piir kulgeb läänes Sambuca di Sicilia omavalitsuse ja kaardi nr 67 ristumise kohast mööda selle omavalitsuse piiri lõuna suunas ja seejärel mööda Menfi omavalitsuse idapiiri kuni Sciacca omavalitsuse kaardi nr 23 lõunapiirini; lõunas mööda kaardi nr 23 piiri; idas mööda kaartide nr 23, 16, 15, 11, 6, 7 ja 4 idapiiri; põhjas mööda kaartide nr 4, 3 ja 1 põhjapiiri ning Arancio järve kallast; idas Sambuca di Sicilia omavalitsuse kaardi nr 69 järgi.

Territoorium hõlmab järgmist: Costa Finocchiaro, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli ja Monte Cirami;

— Agrigento provintsi Sambuca di Sicilia omavalitsuse haldusterritooriumi osa, mis on identifitseeritud kinnistusraamatus kaartidel nr 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 ja 69.

Kaartide nr 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66 ja 67 piir kulgeb läänes mööda Menfi omavalitsuse kaardi nr 23 idapiiri ja seejärel ida suunas mööda Menfi omavalitsuse kaartide nr 41 ja 43 piiri ning uuesti põhja suunas mööda Sciacca omavalitsuse piiri kuni Sciacca omavalitsuse ja kaardi nr 1 ristumise kohani; põhjas Santa Margherita di Belice omavalitsuse territooriumi järgides.

Territoorium hõlmab järgmist: Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi ja Tardara.

Kaardil nr 69 kujutatud ala asub Sambuca di Sicilia omavalitsusest edela suunas ja selle territoorium hõlmab järgmist: Fondacazzo ja Cellaro;

— Trapani provintsi Castelvetro haldusterritooriumi osa, mis on identifitseeritud kinnistusraamatus kaartidel nr 119, 131, 132, 145, 146, 157 ja 168, mille ida- ja põhjapiir kulgeb mööda Menfi omavalitsuse haldusterritooriumi piiri, läänepiir mööda Belice jõge kuni jõe suudmeni ja lõunapiir mööda Vahemere rannikut. Territoorium hõlmab järgmist: Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello ja Belice.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

‘Aglianico’ (tume)

‘Pinot grigio’

‘Ansonica’ (hele) – ‘Insolia’

‘Ansonica’ (hele) – ‘Inzolia’

‘Ansonica’ (hele)

‘Cabernet Franc’ (tume) – ‘Cabernet’

‘Cabernet Sauvignon’ (tume) – ‘Cabernet’

‘Calabrese’ (tume) – ‘Nero d’Avola’ (tume)

‘Catarratto bianco comune’ (hele) – ‘Catarratto’

‘Catarratto bianco lucido’ (hele) – ‘Catarratto’

‘Chardonnay’ (valge)

'Chenin Blanc' (hele)
'Damaschino' (valge)
'Fiano' (valge)
'Frappato' (tume) – 'Frappato d'Italia'
'Grecanico dorato' (hele) – 'Grecanico'
'Grillo' (valge)
'Merlot' (punane)
'Moscato bianco' (hele) – 'Moscato'
'Nerello mascalese' (punane)
'Perricone' (punane)
'Perricone' (tume) – 'Pignatello'
'Petit Verdot' (punane)
'Pinot nero' (tume) – 'Pinot'
'Sauvignon' (hele) – 'Sauvignon Blanc'
'Syrah' (punane) – 'Shiraz'
'Vermentino' (valge)
'Viogner' (valge)
'Alicante Bouchet' (tume)
'Alicante' (punane)

8. Seos(t)e kirjeldus

Kaitstud päritolunimetus „Menfi“ – kõik veinikategooriad

Kõiki veinikategooriaid (vein, vahuvein ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein) seostavad kindlaks määratud geograafilise piirkonnaga piirkonnale tüüpiliste maastikutüüpide (lammid, rannikuterrassid, nõlvad, savised künkad ja savikas lubjakivi) kooslus ja koostoime. Need tüübid moodustavad ainulaadse maastiku, millele on omased tüüpiline Vahemere kliima, temperatuur, mis on isegi talvel kogu aeg üle nulli, vihm, mis sajab põhiliselt sügisel ja talvel, ning kuumad kuivad suved piisava tuule ja päikesepaistega.

Need kindlaks määratud piirkonna omadused koos valdavalt tasase ja osalt künkliku maapinnaga ning viinamarjais-tanduste soodsa asendiga nõlvade kallaku ja orientatsiooni mõistes aitavad kaasa viinamarjade kasvatamiseks eriti sobiva keskkonna tekkele.

Piirkonna maapinna mulla tekstuur koosneb erinevas koguses lubjakivist ja savist, mulla reaktsioon ulatub aluseliseist nõrgalt aluseliseni ning mullal on tasakaalustatud füüsikalise-keemiline struktuur, mille tõttu voolab liigvesi hästi ära ja veevarud on kättesaadavad. Need on kõik juurestiku arenguks vajalikud põhiomadused.

Mulla reaktsioon on viinapuude kasvuks soodne, sest enamik toitaineid on kergesti omastatavad; lisaks aitab lämmastikku, fosforit ja väävlit omastatavaks muuta mikroobide tegevus.

Nimetatud tegurite koostoime kliimaga ja temperatuurierinevustega suve algusest saagikoristuseeni tagab taimede võrsete ja viljade õige kasvu ning kobarate tasakaalustatud küpsemise, mille tulemusena saadakse rohkelt polüfenoole ja aroomatseid lähteaineid sisaldavad viinamarjad.

Kaitstud päritolunimetusega „Menfi“ vein (kategooria 1)

Kategooriasse 1 liigituvad tooted, s.o veinid, on seotud sajanditevanuse viinamarjade kasvatamise traditsiooniga ning kõik kohalikud ja mittekohalikud viinamarjasordid sobivad selleks oivaliselt. Igat nimetatud viinamarjasorti kasvatatakse just selle sordi jaoks mulla ja kliima poolest kõige sobivamaks peetaval maa-alal, mis võimaldab valmistada kindla eripäraga kvaliteetseid veine.

Valmistatavatel veinidel on ühised omadused, nagu alkoholisisaldus, tugev lõhn ja hea struktuur, mis tulenevad mulla rikkalikust mineraalsest koostisest, Vahemere kliimast ja erinevatest temperatuurivahemikest.

Küpsenud valgetele ja punastele veinidele on omased lillede ja puuviljade lõhn ning pikantne maitse.

Tähisega *Riserva* ja *Superiore* veinid on loomult kontsentreeritumad ja tugevama struktuuriga ning neile on omased teised aroomid.

Lammidel kasvanud (eriti sordi 'Chardonnay') viinamarjadest valmistatud valged veinid on laadilt peamiselt pikantsed ja magus-vürtsikad, samas kui kõrgemal mägedes kasvanud viinamarjadest valmistatud veinid on loomult laagerdunud ja küpsed ning erinevate omadustega, puuviljalisest (olenevalt sordist) ja lillelisest teravani.

Viinamarjasortidest 'Cabernet Sauvignon' ja 'Syrah' valmistatud punaste veinide omadusi mõjutab eelkõige merepinnast mitte eriti kõrgel asuvate rannikuterrasside maapind, mis loob tasakaalu sordi 'Cabernet Sauvignon' rohuse varjundi ja lillalise puuviljalisuse vahel ning annab veinile sordile 'Syrah' omase puuviljalise varjundi.

Keskmisel kõrgusel asuvatel terrassidel asuvates viinamarjaistandustes kasvanud, eelkõige sortide 'Nero d'Avola' ja 'Merlot' viinamarjadest valmistatud veinidel tekivad mitmekülgsed ja küpsed fenoolsed varjundid, mida tasakaalustavad vürtsikad ja puuviljalised lillevarjundid. Neid veine tarbitakse tavapäraselt koos tüüpiliste kohalike ja Sitsiilia toitudega (kaitstud päritolunimetusega juustud, nagu Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano, samuti kohalik kala, nagu sardiinid, anšoovised ja muu rasvane kala).

Kaitstud päritolunimetusega „Menfi“ vahuvein (kategooria 4)

Valgetel vahuveinidel on erineva intensiivsusega õlgkollane värv ja roosadel vahuveinidel on erineva intensiivsusega roosa värv; vahuveinidel on peened gaasimullid, lillede ja puuviljade varjund ja värskus, mis tulenevad mulla rikkalikust mineraalsest koostisest, Vahemere kliimast ja erinevatest temperatuurivahemikest.

Sorte 'Chardonnay' ja 'Chenin Blanc' kasvatatakse peamiselt just lubja- ja savirikkamatel muldadel, mis on tekkinud merglist, ja kõrgetel küngastel ning nendest sortidest valmistatakse ka vahuveini.

Vahuveini valmistamine on seotud viinamarjade kasvatamise kohaliku traditsiooniga koos uudsete veini valmistamise meetoditega ja selle tootekategooria jaoks kindlaks määratud kohalike ja mittekohalike sortide kasutamisega.

Keskkonna- ja inimtegurite mõjul valmistatakse vahuveine, millele on omane just täpselt õiges koguses happesus ja värskus koos aroomivarjunditega, mis sobivad oivaliselt tüüpiliste kohalike toitudega ja kulinaarsete hõrgutistega, nagu Carciofo Spinoso di Menfi artišokid, kaitstud päritolunimetusega „Vastedda“ juust, kaitstud päritolunimetusega „Nocellara del Belice“ oliivid, rasvane kala ja kollane melon.

Kaitstud päritolunimetusega „Menfi“ kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein (kategooria 15)

Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinidel on alati hea struktuur, tasakaal happesuse ja magususe vahel ning kasutatud viinamarjasortidest olenev puuviljade varjund, mis tulenevad mulla rikkalikust mineraalsest koostisest ja eelkõige Vahemere kliimast, millele on omased kuumad kuivad suved piisava tuule ja päikesepaistega, mis soodustab suurt suhkrute kontsentratsiooni, ning erinevatest temperatuurivahemikest, mis annavad veinidele värskuse.

Valgetel ja punastel veinidel on hea struktuur ja tasakaal happesuse ja magususe vahel ning kasutatud viinamarjasortide ja kasvupinna kombinatsioonist olenevalt võib neil olla pähkline varjund, näiteks sarapuupähklite, mandlite ja pistaatsiapähklite varjund, mida täiendab apelsinimarmelaadi varjund (lammid); neil on kollaste puuviljade varjund, näiteks ananasside, aprikooside, datlite ja kuivatatud viigimarjade varjund, need on maitsetelt elegantsed ja magusad, hea happesusega ja tsitrusviljade järelmaitsega (rannikuterrassid keskmisel kõrgusel).

Viinamarjadest, mis on kasvanud savistel küngastel ja nõlvadel, kus viinamarjad suuresti üle küpsevad, valmistatakse veine, millel on rikkalik lõhn küpsete puuviljade, ploomi ja sõstramoosi ning kuivatatud puuviljade varjundiga ning magus, mahe ja tasakaalus maitse.

Kuivade suvedega Vahemere kliima ja saviste lubjakivimuldade kombinatsioonile tuginedes valmivad veinid, millel on rikkalik puuviljade ja lillede lõhn, näiteks virsikute, värske aprikooside, apelsiniõite ja tsitrusviljade lõhn, ning veinid on ka jõuliselt värsked ja tüüpilise mineraalse struktuuriga.

Need valged ja punased veinid on magusad, kuid mitte imalad, sest neil on ideaalne happesus ja nende valmistamisel kasutatud viinamarjasortidele tüüpiline lõhn, mille tõttu sobivad veinid oivaliselt Sitsiilia traditsiooniliste küpsiste ja valikpagaritoodetega (Cassata, Cannoli, Dolci di mandorla jne) ning kohalike traditsiooniliste küpsiste ja valikpagaritoodetega (Nucatoli, Minni di virgini, kuivad küpsised).

9. Olulised lisatingimused

Villimine määratletud piirkonnas

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

villimine määratletud geograafilises piirkonnas.

Tingimuse kirjeldus:

määruse (EÜ) nr 607/2009 artikli 8 kohase määratletud piirkonnas villimise nõude kehtestamise põhjus on kaitstud päritolunimetusega „Menfi“ veinide kvaliteedi ja kuvandi kaitse, nende päritolu tagamine ning asjaomaste kontrollide tõhususe ja õigeaegsuse tagamine. Kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ veinide päritolupiirkonnaga seotud iseloomulikud tunnused ja omadused on paremini kaitstud, kui veini villitakse veinipiirkonnas, sest määratletud

piirkonnas tegutsevad tootjad vastutavad kõikide tehniliste veo- ja villimiseeskirjade täitmise ja jõustamise eest ning neil on selleks vajalikud kutseoskused. Kohustusega välditakse väljapoole veinipiirkonda vedamisest tingitud võimalikke ohte, nagu oksüdeerimine ja kõrge või madala temperatuuri tekitatud temperatuurišokk ja toote riknemine, mis kahjustab toote keemilisi/füüsikalisi omadusi (happesus, polüfenoolid ja värvi kindlustavad ained) ning organoleptilisi omadusi (värv, lõhn, maitse) ja püsivust. Vähenenud on ka võimalik mikrobioloogilise (bakteritega, viirustega, seentega, hallitusseentega või pärmiseentega) saastumise oht. Nõude kehtestamine on kasulik ettevõtjatele, kes on võimalikest ohtudest teadlikud ja vastutavad kaitstud päritolunimetusega veinide kvaliteedi hoidmise eest ning annavad tarbijatele kindluse veinide päritolu ja kvaliteedi ning tootespetsifikaadile vastavuse mõistes. Lisaks on pädevate asutuste väiksemas piirkonnas tehtavad kontrollid tõhusamad.

Suurema geograafilise piirkonna Sitsiilia nime kasutamine

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

kontrollitud päritolunimetusega „Menfi“ tootespetsifikaadi artiklis 1 nimetatud veinide märgistusel ja esitlemisel tohib kooskõlas praegu kehtivate Euroopa Liidu ja liikmesriigi õigusaktidega viidata suurema geograafilise piirkonnana Sitsiiliale.

Täiendavate kohanimedede kasutamine

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

seaduse nr 238/2016 artikli 31 lõike 10 kohaselt tohib tootespetsifikaadi artiklis 1 nimetatud veinide märgistusel ja esitlemisel kasutada lisaks selliste viinamarjaistanduste asukohale viitavaid nimesid, kus kõnealuste veinide valmistamiseks kasutatud viinamarjad tegelikult kasvasid. Täiendavate Sitsiilia maakonna viinamarjaistanduste kohanimedede loetelu ajakohastatakse kord aastas ja see on avaldatud aadressil

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale/leRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipAgricoltura/PIR_AreeTematiche/PIR_Servizi/PIR_BrandSiciliae-Marketingterritoriale/PIR_Riconoscimentoetuteladeiprodottdiqualita/PIR_ElencopositivodellaRegioneSiciliadellemenzionivigna/Allegato%201%20al%20DDG%201337_2019.pdf

Veini ja vahuveini valmistamise piirkonnaga seonduv erand

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand.

Tingimuse kirjeldus:

praegu kehtivate Euroopa Liidu õigusaktide alusel tohib veini valmistamise toiminguid teha määratletud piirkonna vahetus läheduses, eelkõige Menfi kommuuni naaberkommunide (st Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia, Sciacca ja Castelvetrano) haldusterritooriumil. Vahuveine tohib valmistada Sitsiilia maakonna haldusterritooriumil, mille alla asjaomane veinipiirkond kuulub.

Link tootespetsifikaadile

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13264>

Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(2020/C 18/09)

Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51 annab käesoleva dokumendi avaldamine õiguse esitada muutmistaotluse suhtes vastuväiteid kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„JAMBON DE BAYONNE“

ELi nr: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

KPN () KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Tootjühendus Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet
64 410 Arzacq
FRANCE
Tel +33 559044935
Faks: +33 559044939
E-post: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Koosseis: tootjad/töötajad.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: kontaktandmete ajakohastamine, kontrolliasutus, riiklikud nõuded, lisad

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumendi (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. Muudatus(ed)

5.1. Osa „Toote kirjeldus“

Keemilised omadused

„Jambon de Bayonne“ on vähesoolane kuiv toode. Singi pähkeltükil mõõdetud naatriumkloriidi sisaldus on kuni 7,5 %.

„Jambon de Bayonne“ on suhteliselt kuiv toode, kuid säilitab pehme konsistentsi. Keskmise kuivainesisaldus on 47 %.

„Jambon de Bayonne“ on madala rasvasisaldusega toode. Keskmise rasvasisaldus on umbes 6 %.

Lahustuvate suhkrute jääksisaldus on kuni 0,5 %.

Nitritite ja nitraatide sisaldus on väga väike: maksimaalne lubatud määr on nitraatide puhul 250 mg/kg ja nitritite puhul 50 mg/kg“.

Kõik omadused on allpool esitatud kujul üle kantud tootespetsifikaadi projekti, välja arvatud nitritite ja nitraatide taset käsitlev sate, mis jäetakse välja, kuna see on kooskõlas nitraatide ja nitritite lubatud taset käsitlevate õigusaktide nõuetega. See tootespetsifikaadi muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

„Jambon de Bayonne“ on vähesoolane kuiv toode. Singi pähkeltükil mõõdetud naatriumkloriidi sisaldus on kuni 7,5 %.

„Jambon de Bayonne“ on suhteliselt kuiv toode, kuid säilitab pehme konsistentsi. Keskmise kuivainesisaldus on 47 %.

„Jambon de Bayonne“ on madala rasvasisaldusega toode. Keskmise rasvasisaldus on umbes 6 %.

Lahustuvate suhkrute jääksisaldus on kuni 0,5 %.

Mikrobioloogilisi omadusi käsitlevad sätted jäetakse välja.

„Mikrobioloogilised omadused

„Jambon de Bayonne“ peab vastama nõuetele, mis on sätestatud ministri 21. detsembri 1979. aasta määruses soolaliha, tooreste, soolatud ja/või kuivatatud lihatoodete kohta:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| — kolibakterid temperatuuril 44 °C: | m = 1 000 (eost grammi kohta) |
| — koagulaaspositiivsed stafülokokid | m = 500 (eost grammi kohta) |
| — sulfitredutseerivad anaeroobid | m = 50 (eost grammi kohta) |
| — salmonellad | ei esine 25 grammis“. |

“

Kõik välja jäetud mikrobioloogilised omadused on seotud regulatiivset laadi nõuetega ega ole KGTga tootele „Jambon de Bayonne“ eriomased. See tootespetsifikaadi muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Koonddokumenti (kokkuvõte KGT registreerimise ajal) muudetakse, et tuua esile üksikasjalikumad omadused tootekirjeldust hõlmavas osas:

Kokkuvõtte osa:

„Jambon de Bayonne“ on sea trimmitud reietükk, mis on soolatud Adouri jõgikonna soolatiikide kuivsoolaga ja mida on kuivatatud selles piirkonnas kauem kui seitse kuud. Küpsemise ja laagerdamise käigus omandab „Jambon de Bayonne“ oma lõhna- ja maitseomadused ning pehme konsistentsi. Õhukesteks viiludeks lõigatuna on sink suus sulav, õrna maitsega ja vähesoolane.“

täiendatakse koonddokumendis järgmiselt:

„Jambon de Bayonne“ on sea reietükk, mis on soolatud Adouri jõgikonna soolatiikide kuivsoolaga ja mida on kuivatatud selles piirkonnas vähemalt seitse kuud.

- Välimus:
 - väliskuju on ümar;
 - ühtlase värvusega kamar venitatakse koodini, puuduvad verevalumite jäljed;

- katsumisel ei ole sink kõva ega paisunud välimusega;
- rasvkude on tihke ja meeldiva lõhnaga;
- lihaskoe välimine osa ei ole kuivanud.

- Toote müügivorm
Küpsemis- ja laagerdumisaja lõppedes võib sinke turustada:
 - kondiga: lahtiselt või pakendatult;
 - konditustatult, eemaldatud kamaraga, rasvatustatult, pressitult, vormitult ja pakendatult;
 - tervena, poolitatult või veeranditeks jaotatult;
 - viilutatud portsjonitena

- Keemilised omadused
KGTga toode „Jambon de Bayonne“ on vähesoolane kuiv toode. Singi pähkeltükil mõõdetud naatriumkloriidi sisaldus on kuni 7,5 %.
KGTga toode „Jambon de Bayonne“ on suhteliselt kuiv toode, kuid säilitab pehme konsistentsi. Keskmine kuivainesisaldus on 47 %.
KGTga toode „Jambon de Bayonne“ on madala rasvasisaldusega toode. Keskmine rasvasisaldus on umbes 6 %.
Lahustuvate suhkrute jääksisaldus on kuni 0,5 %.

- Organoleptilised omadused
KGTga toote „Jambon de Bayonne“ laagerdumise eri etappide kestel kujunevad välja toote lõhna- ja maitseomadused ning pehme konsistents. Õhukesteks viiludeks lõigatuna on sink suus sulav, õrna maitsega ja vähesoolane, selge ja tüüpilise lõhnaga, mis tuleneb pikast küpsemis- ja laagerdumisajast.
Lihaskoel on ühtlane iseloomulik roosakaspunane värvus.
Rasvkude on valge, puhas, tihke, õlivaba ja räästunud lõhnata.
Sool ja niiskus jaotuvad viilu ulatuses ühtlaselt.“

5.2. Osa „Geograafilise piirkonna määratlus“

Seakasvatuspriirkonna piiritlemine

- Tooraine suhtes kohaldatavad päritolu piirangud
Tarni departemangu lisamine seakasvatuspriirkonna departemangude nimekirja:
Tarni departemang lisatakse nende departemangude nimekirja, kust tooraine, st sead pärinevad. Selle vormilise muudatuse eesmärk on parandada tuvastatud viga. See departemang kuulub tootespetsifikaadis esitatud kaardi kohaselt seakasvatuspriirkonda, kuid selle nimi on departemangude nimekirjast välja jäetud.
Lisaks sellele on kokkuvõttes selle tarnepriirkonna kohta märgitud Midi-Pyrénées' halduspriirkond tervikuna, sealhulgas Tarni departemang.
Tootespetsifikaati on tehtud vastav muudatus, mis kantakse üle ka koonddokumendi punkti 3.3 „Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)“, kuid sellega ei muudeta selle piirkonna piire.

5.3. Osa „Üksikasjad, mis tõendavad toote päritolu geograafilisest piirkonnast“

Järgmine säte „Toote „Jambon de Bayonne“ tootmisettevõtjate loodud seost geograafilise päritoluga hõlmavate sätete eesmärgid on järgmised:

- teha tootmise kõikidel etappidel kindlaks tooraine, mis pärineb sigadelt, keda on kasvatatud määratletud tootmispriirkonnas kindlaksmääratud eritingimuste kohaselt;
- teha kindlaks Adouri jõgikonna piiritletud töötlemispriirkonnas vastavalt erimeetoditele soolatud, kuivatatud ja laagerdunud singid.“

asendatakse järgmisega:

„Toote „Jambon de Bayonne“ päritolu jälgitavust ja tootmisettevõtjate loodud seost geograafilise päritoluga hõlmavate sätete eesmärgid on järgmised:

- teha tootmise kõikidel etappidel kindlaks tooraine, mis pärineb sigadelt, keda on kasvatatud vastavalt määratletud eritingimustele kindlaksmääratud tootmispiirkonnas;
- teha kindlaks Adouri jõgikonna piiritletud töötlemispiirkonnas erimeetodite kohaselt soolatud singid kuni nende laagerdumise ja pakendamise etappideni.“

Sätte muutmine võimaldab tagada ja tugevdada toote päritolu jälgitavust ning seost geograafilise piirkonnaga. Samal ajal, kuna punktis „Tootmismeetod“ on sätestatud, et viilutamisele ja pakendamisele eelnevad etapid on lisatud kui etapid, mis peavad toimuma geograafilises piirkonnas, lisatakse sellele punktile vastavad päritolu jälgitavust hõlmavad sätted, et tagada päritolu tõendamine nendel etappidel, millel võivad ilmnedä jälgitavuse puudused.

Järgmine säte:

„Kui sinki müüakse eemaldatud kamaraga, rasvatustatuna või viilutatuna, kaotab see oma päritolu tõendavad märgid. Märgis peab hõlmama töötlemisettevõtja loa numbrit. Ettevõtja peab väljasaadetud toodangu arvestust müügivormide kaupa (väljasaadetud kogused).

Kui toote viilutamisetevõtja erineb kuivatamisetevõtjast, peab ka viimane pidama arvestust sissetulevate toodete (vastuvõetud sinkide kogus ja päritolu) ning väljasaadetava toodangu kohta.“

on asendatud järgmisega:

„Kui sinki müüakse eemaldatud kamaraga, rasvatustatuna või viilutatuna, kaotab see oma päritolu tõendavad tähised. Märgis peab hõlmama töötlemisettevõtja loa numbrit ning partii numbrit ja/või soolamise kuupäeva, mis võimaldab tuvastada toote valmistamisega seotud andmeid. Ettevõtja peab väljasaadetud toodangu arvestust müügivormide kaupa (väljasaadetud kogused).

Kui toote viilutamisetevõtja erineb kuivatamisetevõtjast, peab ka viimane pidama partiide jälgimistabelit ning arvestust sissetulevate toodete (vastuvõetud sinkide kogus ja päritolu) ning väljasaadetava toodangu kohta.“

Päritolu jälgitavuse skeemi (joonis 1) muudetakse järgmiselt:

Lisatakse järgmine: „Partiide jälgimistabel, nõuetele mittevastavate toodete registreerimine, viilutamist hõlmavad arvestuslehed, väljasaadetud sinkide arvestus“, et tõhustada registreerimist ja sellega seoses toote päritolu jälgitavust.

Sätet „Soolamine, kuivatamine, väljasaatmine – viilutamine – volitatud soolamisetevõtja“ on täiendatud järgmiselt: „Soolamine, kuivatamine, viilutamine ja pakendamine – väljasaatmine – soolamisetevõtja – volitatud viilutamisetevõtja“. Need täiendused on seotud nõudega hõlmata viilutamine ja pakendamine KGTga toote geograafilisesse piirkonda.

Lisatud on järgmine säte: „Nende etappide lõpus tehakse võetud proovide põhjal organoleptilised uuringud, et tagada toote organoleptiliste omaduste säilimine.“

Seda punkti on täiendatud ning lisatud on nõue teha pärast kirjeldatud etappe võetud proovide põhjal organoleptilised uuringud, et tagada toote organoleptiliste omaduste säilimine.

Sellega tõhustatakse KGTga toote „Jambon de Bayonne“ päritolu jälgitavust tootmise kõikidel etappidel. See võimaldab tagada jälgitavuse üles- ja allapoole ning hoiab ära selle kadumise ohu.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti (koonddokument asendab kehtiva kokkuvõtte).

5.4. Osa „Tootmismeetod“

Sellesse ossa on lisatud viilutamiseelsetes etappides kohaldatud kõikide tootmismeetodite kirjeldus ning viilutamiseelse etapi, viilutamise etapi ja viilutatud toote pakendamise etapi kirjeldus, kuna on nõutud, et need etapid toimuksid edaspidi kindlasti KGTga toote „Jambon de Bayonne“ geograafilises piirkonnas.

Lisatud on järgmised sätted:

„5.2.9 Viilutamiseelsed etapid (konditustamine, tasakaalustamine, jäigastamine), viilutamine ja pakendamine“

„Viilutamine seisneb konditustatud sinkide lõikamises tükkideks, portsjoniteks või viiludeks. Selle pärast laagerdumist toimuva etapi jaoks valib töötaja välja viilutamiseks sobivad singid.

5.2.9.1 – Eelnevad etapid

Viilutamise etapile peab eelnema mitu allpool üksikasjalikult kirjeldatud etappi, mis võimaldavad üheskoos tagada toote lõppkvaliteedi.

— Konditustamine

Iga viilutamiseks ettenähtud sink konditustatakse eelnevalt vastavalt selle kaalule, rasvkoe paksusele ja laagerdumisaajale.

Konditustamine hõlmab koodi ärasaagimist, reieluuepa ja -kaela eemaldamist (reieluu eemaldamine ilma reietükki avamata) ning seejärel reieluu, sääreluu ja põlvekdra eemaldamist.

Selle etapi käigus veendub käitleja, et singil ei ole ebaloomulikku lõhna või värvust, mis annavad tunnistust laagerdumisega seotud probleemist (bakterite areng või liiga intensiivne proteolüüs, need tunnused on sageli seotud jääkniiskuse kogunemisega tootesse). Vajaduse korral eemaldab käitleja nõuetele mittevastavad singid.

Seejärel võib sinke enne pressimist ja vormimist trimmida, et saada ühtlased viilud.

— Tasakaalustamine

Pärast konditustamise etappi, mille käigus lihased eraldatakse üksteisest, võimaldab see vähemalt 1-nädalase kestusega etapp tagada, et lihastevahelised seosed taastuvad valkude loomulikul toimel nõuetekohaselt.

— Jäigastamine:

Seejärel kõik singid jäigastatakse. Selle etapi kestel ei või temperatuur töötlemisruumis olla alla -14 °C .

Selle etapi eesmärk on tagada viilude hea koospüsimine ja selgepiiriline löige viilutamise käigus.

5.2.9.2. Viilutamine ja pakendamine

Viilutamise ja pakendamise etapid peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

Käesolev punkt (5.2.9.2) ei hõlma viilutamist ja pakendamist toote koheseks müügiks määruse (EL) nr 1169/2011 punkti 2 alapunkti e tähenduses.

Pärast sinkide jäigastamist viilutab viilutamisettevõtja singid. Selle etapi käigus jälgib käitleja, et viiludel ja tükkidel ei oleks defekte, mida ei olnud võimalik tuvastada tervel singil, näiteks mittetäielik viil, verevalum, punased või sinised täpid, rasvkoega külgnev veresoon, määrdunud veresoon, ebaühtlane värvus.

Selliste defektide korral vastavad viilud eemaldatakse.

Kuna viilutatud sink on tundlik toode, tuleb vältida selle oksüdeerumist, piirates toote kokkupuutumist õhuga, mis võib kahjustada rasvkoe kvaliteeti ja viilude värvust. Ühtlasi peab viilutamise ja pakendamise vaheline ajavahemik olema piiratud ühe tunniga.

Adouri jõgikonna ettevõtjate eriline oskusteave on osa pikaajalistest traditsioonidest ning nende kogemused võimaldavad neil läbida kõik need etapid, tehes vajalikud valikud ja säilitades toote „Jambon de Bayonne“ singi iseloomulikud maitseomadused.

Organoleptilisi kriteeriume kontrollivad pärast viilutamise etappi töötlemise geograafilise piirkonna degusteerijad, kes on saanud vastava väljaõppe ja kellel on toote kohta täielikud teadmised, mis võimaldavad neil tõendada, et toode vastab KGTga toote „Jambon de Bayonne“ omadustele, arvestades toote välimust, tekstuuri, lõhna ja maitset kirjeldavate tunnuste maatriksit.

Toodet „Jambon de Bayonne“ tarbitakse peamiselt viilutatud kujul ja kõiki selle müügivormiga seotud toiminguid tuleb kontrollida, et tagada toote „Jambon de Bayonne“ omadused, mida tarbijad eeldavad ja hindavad, eeskätt toote pehme tekstuuri.

Toote „Jambon de Bayonne“ konditustamise, tasakaalustamise, jäigastamise, viilutamise ja pakendamise etapid on olulised KGTga toote kvaliteediomaduste ja sellest tulenevalt ka toote maine säilitamiseks. Seetõttu on oluline, et neid toiminguid teeksid geograafilises piirkonnas ettevõtjad, kellel on vajalik oskusteave, et vältida kvaliteeditagatise ohustamist ja sellise lõpptoote turustamist, mis ei vasta KGTga tootega „Jambon de Bayonne“ seotud organoleptilistele kriteeriumidele ning kahjustab seega toote mainet. Toote kontrollimine nende etappide kestel on oluline selleks, et veenduda toote nõuetele vastavuses kõikidel etappidel.

Seega on nende etappide teostamine geograafilises piirkonnas oluline selleks, et säilitada KGTga toote „Jambon de Bayonne“ tootmise käigus omandatavad eriomadused ja maine, mille eest vastutavad ettevõtjad ühiselt.

Lisaks sellele, kuna singi kamarale eri tootmisetappidel paigaldatud identifitseerimismärgid kustutatakse viilutamise ja pakendamise etapil, võimaldab nende toimingute tegemine geograafilises piirkonnas koos kontrollisüsteemiga, mis on kehtestatud nende ülevaatamiseks, piirata jälgitavuse katkemise ja seega pettuse ohtu.

Lisaks kvaliteedi ja kontrolli tagamisele võimaldab konditustamise, tasakaalustamise, jäigastamise, viilutamise ja pakendamise etappide teostamine geograafilises piirkonnas tagada toote ehtsuse ja päritolu jälgitavuse selles olulises etapis.

Eespool esitatud asjaoludest nähtub, et kõik valmistamise ja viilutamise ning pakendamise toimingud, mis võimaldavad singi „Jambon de Bayonne“ tootmist, põhinevad keerukatel tehnilistel eeskirjadel ja eriomasel oskusteabel alates värskelt singi soolamisest kuni lõpptoote viilutamise ja pakendamiseni. Sellega seoses on geograafilises piirkonnas asuvates sobivates rajatistes tehtav töö äärmiselt oluline selleks, et:

- säilitada toote kvaliteediomadused,
- tagada toote ehtsus,
- tagada toote ühe kõige sagedamini turustatava müügivormi üle range kontroll.

KGTga toote „Jambon de Bayonne“ hea maine on tagatud kõigi selle sektori ettevõtjate (loomakasvatajad, tapamajad, soolamisettevõtjad, viilutajad jne) tehtava tööga nende etappide teostamisel geograafilises piirkonnas“.

See tootespetsifikaadi muudatus mõjutab koonddokumendi punkti 3.5 „Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab“.

5.5. Seos

Kogu osa „Seos geograafilise piirkonnaga“ on ümber sõnastatud ja ümber struktureeritud, et paremini esile tuua geograafilise piirkonna ja toote eripärasid ning põhjuslikku seost. Tehtud on ka vormilisi muudatusi, kuid toote ja piirkonna vaheline seos on endine.

Võttes arvesse uut sõnastust, on kohandatud ka koonddokumendi osa „Seos geograafilise piirkonnaga“, et järgida rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 artiklis 6 sätestatud koonddokumendi kuni 2 500 sõna nõuet, esitades täpsema teabe kui siiani kokkuvõttes (mis on nüüd asendatud koonddokumendiga) esitatud teave.

KGTga toote „Jambon de Bayonne“ seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote kindlaksmääratud kvaliteedil ja selle heal mainel.

5.6. Osa „Märgistus“

Järgmine säte jäetakse välja:

„Märgistamise valdkonnas määratleb tootjajühendus Consortium du Jambon de Bayonne lisaks kehtivate õigusaktide järgimisele oma eeskirjad, mida ettevõtjad peavad järgima:

- 1) kohustuslikud märked
- 2) logo kuju ja asukoht“.

See tootespetsifikaadi muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Järgmine säte:

„Toote „Jambon de Bayonne“ märgistus peab alati, olenemata müügivormist, hõlmama vähemalt järgmisi andmeid:“

asendatakse järgmisega:

„Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele esitatakse märgistusel järgmised andmed:“.

Selle ümbersõnastamise eesmärk on viia tootespetsifikaat vastavusse riigisiselt vastu võetud sõnastusega.

Säte „Müüginimetus „Jambon de Bayonne“ peab olema esitatud prantsuse keeles koos võimaliku tõlkega ekspordiks ettenähtud toodete puhul“ jäetakse välja, kuna see kattub kehtivates eeskirjades sätestatud nõudega.

Toote „Jambon de Bayonne“ logo kujutis jäetakse välja, selle kirjeldus säilitatakse. Logo võib aeg-ajalt muutuda, motiiv jääb seejuures samaks (Bayonne'i nimetus, millele on lisatud punane baski rist), et tarbija tunneks toote hõlpsalt ära.

See tootespetsifikaadi muudatus mõjutab koonddokumenti, kuna KGTga toote „Jambon de Bayonne“ logo kujutis jäetakse välja.

5.7. Osa „Muu“

— Kontaktandmete ajakohastamine

Lisatud on liikmesriigi pädeva ametiasutuse kontaktandmed ning ajakohastatud on taotlejate rühma kontaktandmed.

See tootespetsifikaadi muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

— Kontrolliasutused

Võttes arvesse riiklike kehtivaid eeskirju, mis käsitlevad tootespetsifikaatide sõnastuse ühtlustamist, on välja jäetud sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed. Selles osas on nüüd esitatud järgmiste Prantsusmaa pädevate kontrolliasutuste kontaktandmed: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (riiklik päritolunimetuste instituut) ning Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (konkurentsi, tarbijakaitseküsimuste ja pettusevastase võitluse peadirektoraat). Sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed on edaspidi esitatud INAO veebisaidil ja Euroopa Komisjoni andmebaasis.

See tootespetsifikaadi muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

— Riiklikud nõuded

Riiklike nõuete hulka on lisatud peamised kontrollitavad aspektid vastavalt kehtivatele riigisisestele eeskirjadele.

See tootespetsifikaadi muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

— Tootespetsifikaadi lisad

Lisad jäetakse välja, sest nende sisu on lisatud tootespetsifikaati või ei sisaldu tootespetsifikaadis nõutavates dokumentides (tootmisvaldkonna korraldus, võrdlus muude kaitstud KPNi või KGT sinkidega jne). Tegemist on vormiliste muudatustega, mis ei mõjuta kehtivaid sätteid.

See tootespetsifikaadi muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„JAMBON DE BAYONNE“

ELi nr: PGI-FR-00031-AM01 – 11.9.2018

KPN () KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Jambon de Bayonne“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Jambon de Bayonne“ on sea reietükk, mis on soolatud Adouri jõgikonna soolatiikide kuivsoolaga ja mida on kuivatatud selles piirkonnas vähemalt seitse kuud.

— Välimus

- väliskuju on ümar;
- ühtlase värvusega kamar venitatakse koodini, puuduvad verevalumite jäljed;
- katsumisel ei ole sink kõva ega paisunud välimusega;
- rasvkude on tihke ja meeldiva lõhnaga;
- lihaskoe välimine osa ei ole kuivanud.

— Toote müügivorm

Küpsemis- ja laagerdumisaja lõppedes võib sinke turustada:

- kondiga: lahtiselt või pakendatult;
- konditustatult, eemaldatud kamaraga, rasvatustatult, pressitult, vormitult ja pakendatult;
- tervena, poolitatult või veeranditeks jaotatult;
- viilutatud portsjonitena.

— Keemilised omadused

KGTga toode „Jambon de Bayonne“ on vähesoolane kuiv toode. Singi pähkeltükil mõõdetud naatriumkloriidi sisaldus on kuni 7,5 %.

KGTga toode „Jambon de Bayonne“ on suhteliselt kuiv toode, kuid säilitab pehme konsistentsi. Keskmise kuivainesisaldus on 47 %.

KGTga toode „Jambon de Bayonne“ on madala rasvasisaldusega toode. Keskmise rasvasisaldus on umbes 6 %.

Lahustuvate suhkrute jääksisaldus on kuni 0,5 %.

— Organoleptilised omadused

KG Tga toote „Jambon de Bayonne“ laagerdumise eri etappide kestel kujunevad välja toote lõhna- ja maitseomadused ning pehme konsistents. Ohukesteks viiludeks lõigatuna on sink suus sulav, õrna maitsega ja vähesoolane, selge ja tüüpilise lõhnaga, mis tuleneb pikast küpsemis- ja laagerdumisajast.

Lihaskoel on ühtlane iseloomulik roosakaspunane värvus.

Rasvkude on valge, puhas, tihke, õlivaba ja räästunud lõhnata.

Sool ja niiskus jaotuvad viilu ulatuses ühtlaselt.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

KG Tga toote „Jambon de Bayonne“ valmistamiseks sobivad rümbad pärinevad isas- või emasloomadest lihasigadelt. Kasutada ei ole lubatud järgmiste loomade rümpasid: ühe munandiga ja peitmunandilised isasloomad ning mõlemasoolised isendid, kastreerimata isasloomad, tapaemised.

Neid loomi söödetakse nuumamise ajal söödaga, mis sisaldab vähemalt 60 % teravilja, teraviljatooteid ja herneid, seejuures vähemalt 50 % teravilja ja teraviljatooteid.

Nuumsigade söödaratsioon sisaldab alla 1,9 % kuivainest linoolhapet.

Lihasisigade tootmis- ja tapapiirkond on piiritletud Prantsusmaa edelaosas asuvate järgmiste departemangudega: Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne, Haute-Vienne.

Kasutatav sool pärineb Adouri jõgikonna soolatiikidest.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid alates värske singi soolamisest kuni konditustamiseni peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Viilutamine ja pakendamine peavad toimuma KG Tga toote „Jambon de Bayonne“ geograafilises piirkonnas.

Viilutamine seisneb konditustatud sinkide lõikamises tükkideks, portsjoniteks või viiludeks.

See geograafilise piirkonnaga seotud piirang ei hõlma viilutamist ja pakendamist toote koheseks müügiks määruse (EL) nr 1169/2011 artikli 2 alapunkti e tähenduses.

Sellele toimingule eelnevad järgmised etapid:

- konditustamine, mille käigus käitleja veendub, et singil ei ole lõhna või värvusega seotud defekte;
- tasakaalustamine, mille kestus on vähemalt üks nädal;
- jäigastamine ruumis, mille temperatuur ei või langeda alla $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Viilutamine toimub pärast laagerdumisprotsessi ning nõuab kogemusi ja oskusteavet, kuna sellel on otsene mõju toote kvaliteedile.

Iga viilutamiseks ettenähtud sink konditustatakse vastavalt selle kaalule, rasvkoe paksusele ja laagerdumisajale.

Adouri jõgikonna ettevõtjate eriline oskusteave on osa pikkadest traditsioonidest. Ettevõtjate kogemused võimaldavad neil õrna toote viilutada, säilitades singi lõhna- ja maitseomadused ning tekstuuri; põhjaliku visuaalse kontrolli käigus veendutakse, et viiludel ei ole defekte (punased või sinised täpid, rasvkoega külgnevad veresooned, ebahühtlane värvus jne), mida ei olnud võimalik avastada enne viilutamist.

Viilutatud sink on tundlik toode. Oluline on vältida selle oksüdeerumist, piirates toote kokkupuutumist õhuga, mis võib kahjustada rasvkoe kvaliteeti ja viilude värvust. Viilutamise ja pakendamise vaheline ajavahemik peab seetõttu olema piiratud ühe tunniga.

Nende etappide teostamine geograafilises piirkonnas võimaldab säilitada toote iseloomulikud maitseomadused.

KG Tga toote „Jambon de Bayonne“ eri tootmisetappidel kamarale kinnitatud identifitseerimismärgid kustutatakse viilutamise käigus. Konditustamine, viilutamine ja pakendamine geograafilises piirkonnas võimaldab piirata jälgitavuse katkemise ja seega pettuse ohtu.

Seetõttu peavad erilisel oskusteabel põhinevad viilutamise- ja pakendamistoimingud toimuma kaitstud geograafilise tähise geograafilises piirkonnas asuvates sobivates rajatistes, et tagada toote kvaliteet ja ehtsus.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgistusel esitatakse järgmine teave:

- „kuivatatud ja laagerdunud Adouri jõgikonnas“,
- „sertifitseeritud“, millele järgneb sertifitseerimisasutuse nimi ja aadress,
- toote „Jambon de Bayonne“ logo, millel on kujutatud sõna „BAYONNE“ ja punane baski rist.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

KG T geograafiline piirkond hõlmab Adouri jõgikonda. Geograafiline piirkond hõlmab Pyrénées-Atlantiquesi departemangu ja

- Gersi departemangus Adour-Gersoise'i kantonit ja järgmisi kommuune: Beaumarchés, Lupiac, Couloumé-Mondebat, Galiac, Izotges, Jû-Belloc, Lasserade, Plaisance, Préchac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubézies, Tasque, Tieste-Uragnoux;
- Landesi departemangus järgmisi kantoneid tervikuna: Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx; Chalosse Tursani kanton, välja arvatud Haut-Mauco kommuun, ja
 - Adour-Armagnaci kantoni järgmisi kommuune: Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahu-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan, Vignau;
 - Le Pays morcenais tarusate'i kantoni järgmisi kommuune: Audon, Bégaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas, Villenave.
- Hautes-Pyrénées' departemangus järgmisi kantoneid tervikuna: Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 ja 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 ja 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre ning järgmisi kommuune: Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Argelès-Bagnères, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Banios, Barrancoueu, Bazus-Aure, Bettés, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Camparan, Cieutat, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grézian, Guchan, Guchen, Hauban, Ilhet, Jézeau, Lançon, Lies, Marsas, Mérilheu, Orignac, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaigues, Uzer, Vielle-Aure, Vignec.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

KG Tga toote „Jambon de Bayonne“ seos geograafilise piirkonnaga põhineb jätkuvalt toote kindlaksmääratud kvaliteedil ja heal mainel. Singi kindlaksmääratud kvaliteet hõlmab singi ümarat kuju, viilu ühtlast värvust, kooriku puudumist, ühtlaselt jaotunud vähesoolast maitset ja pehmet tekstuuri. See tuleneb valitud toorsinkidest, kasutatud soolast ning singi soolajate ja sektori ettevõtjate oskusteabest.

Pays de l'Adouri kliima on mõõdukalt ookeaniline ja lõunapoolse kliima mõjudega ning tuleneb eeskätt kahe teguri koosmõjust: ühelt poolt Atlandi ookeani ja teiselt poolt Pürenee mäeaheliku lähedus. Sellega seoses iseloomustavad seda mäejalamitel asuvat ala aastaringsed pehmed temperatuurid ja kõrge suhteline õhuniiskus. Siiski esineb ilmastikus suuri tsüklilisi kõikumisi. Tihtipeale võib täheldada, et suhteline õhuniiskus võib mõne tunniga langeda 90 %-lt 20 %ni. Tuleb märkida, et selline olukord on Adouri jõgikonnale iseloomulik ja tüüpiline. Sellist nähtust seostavad geograafid fööniiga (*foehn*). Tegemist on lõunast põhja suunas puhuva sooja ja kuiva tuulega, mis tekib maapinnavormide vajumisest põhjustatud tingimuste mõjul.

Kui see tuul tekib Pays de l'Adouri piirkonnas, võib täheldada suhtelise õhuniiskuse järsku langust, samuti tõuseb õhutemperatuur.

Adouri jõgikonna eripära seisneb ka aluspinnase laadis ja eelkõige kivisoola olemasolus. Soolalademed moodustasid 200 miljonit aastat tagasi keskaegkonna alguses. Sel ajal toimus praegusele Akvitaania madalikule vastavas piirkonnas maapinna aeglane vajumine ning meri ujutas piirkonna üle. Sool ladestus peamiselt Akvitaania madaliku lõunaosas, eelkõige Adouri jõgikonnas.

Kohtades, nagu Dax, Salies de Béarn, Bayonne-Mouwar, kus soolaladestu asub maapinna lähedal, on kivisoola suhteliselt hõlbus kasutada.

Pays de l'Adouri piirkonda võib käsitada eraldiseisva kliimaatilise üksusena, mida iseloomustab väga tihe jõgedevõrgustik ja mille iseloomulikud jooned eristavad seda piirkonda selgelt naaberpiirkondadest.

Seakasvatus moodustab osa edelapiirkonna põllumajandustalude ajaloolisest traditsioonist.

Selles piirkonnas nuumatud sead on alati olnud raskemad ja neid on söödud kohalike teraviljadega, sealhulgas maisiga kohe pärast selle teravilja Euroopasse jõudmist.

Tootmispiirkond, kus kasvatatakse KGTga toote „Jambon de Bayonne“ valmistamiseks kasutatavaid sigu, vastab juba enne keskaega väljakujunenud tavadele, mida iseloomustab järgmine:

- kuivatatud sinkide tootmiseks sobivate lihasigade kasvatamine (raskemad sead, kelle liha on suurema rasvasisaldusega);
- seakasvatust ja teraviljakasvatust hõlmava tootmissüsteemi kasutuselevõtt seoses kohaliku teravilja, eelkõige maisi kättesaadavusega.

See tootmissüsteem on arenenud iseseisvalt, nii et see erineb täielikult valdavast süsteemist, st Lääne-Prantsusmaa seakasvatussektorist.

Seda seakasvatuspiirkonda iseloomustab:

- geograafiline ja kliimaatiline ühtsus, mis hõlmab teraviljakasvatuseks (eeskätt teraviljamaisi kasvatamiseks) soodsat suvist päikesepaistet ja õhutemperatuuri;
- majanduslik ja inimtegevusega seotud ühtsus, mis hõlmab pörsaste kasvatamise ja sigade nuumamise piirkonna vastastikust täiendavust ning ajaloolisi kaubavoogusid, mis võimaldavad singi kuivatamispiirkonda varustada nuumamispiirkonnast pärineva toodanguga.

Oskusteabe oluline tegur on ka Adouri jõgikonnast pärineva kivisoola kasutamine KGTga toote „Jambon de Bayonne“ valmistamiseks. Adouri jõgikonna eri leiukohtadest pärinevat kivisoola, mis erinevalt meresoolast on puhas ja mitteabrasiivse tekstuuriga, on sinkide soolajad kasutanud juba sajandite jooksul, alates antiikajast. See sool võimaldab sinke optimaalselt säilitada, ilma et see mõjutaks toodete organoleptilisi omadusi.

Soolamine toimub traditsioonilisel viisil: sink kaetakse kuiva soolaga ja seejärel hõõrutakse seda ühtlaselt, kasutades oskusteavet ja erivõtteid, et lihamahl singist järk-järgult välja pressida.

Pärast soolamist Adouri jõgikonna soolaga ning järgnevaid nõrutamise ja kuivatamise etappe toimub sinkide laagerdamine. Toote „Jambon de Bayonne“ valmistamise minimaalne kestus soolamisest kuni pakendamiseni on seitse kuud. See minimaalne kestus võimaldab välja kujuneda KGTga toote „Jambon de Bayonne“ iseloomulikel lõhna- ja maitseomadustel.

KGTga toote „Jambon de Bayonne“ iseloomulikud omadused on järgmised:

- ümar kuju;
- ühtlane värvus kogu viilu ulatuses;
- kooriku puudumine;
- vähesoolane maitse, mis on tootes ühtlaselt jaotunud;
- tegemist on kuiva, kuid pehme konsistentsiga (keskmine kuivainesisaldus 47 %) ja vetruva tekstuuriga singiga.

Toote „Jambon de Bayonne“ soolamisega seotud oskusteave kuulub vanade traditsioonide hulka, mis hõlmab eeskätt kindlate omadustega sigade ja maapõues leiduvate kivisoolalademete kasutamist ning mis on seotud Adouri jõgikonna eripärase kliimaga.

Selles piirkonnas valitseb ilmastik, mis on sellise toodangu jaoks eriti soodne. See kliima on aluseks traditsioonidele, mida järgitakse, valmistades sinki „Jambon de Bayonne“, mille maine kujunes välja nii Prantsusmaal kui ka Euroopas juba XVI sajandiks ja on sellest ajast alates järjest paranenud. Piirkonna kliimat iseloomustab föön (*foehn*). See tuul mõjutab õhuniiskuse muutumise ja temperatuuride vaheldumise kaudu otseselt kuivsingi küpsemist ja selle pehme konsistentsi väljakujunemist.

Pau ja Pays de l'Adouri Ülikoolis tehtud ajaloolistes (Chantal Lopez, 1989), geograafilistes (Jean-Claude Jaffrezo, 1989) ja geoloogilistes (Raoul Delquote, 1989 ja Marie-Hélène Grimaldi, 1989) uuringutes on rõhutatud kultuuripärandi hulka kuuluva olulise toote „Jambon de Bayonne“ traditsiooni ja piirkondlikku eripära.

Selline maine ei ole juhuslik. See põhineb samaaegselt geograafilise piirkonna eripäradel, piirkonnas elavate inimeste oskusteabel ja kultuuril.

Toote maine tuleneb pärandatavast oskusteabest, mida on ühelt põlvkonnalt teisele edasi antud põlluharijate ja maapiirkondade peredes. Singi „Jambon de Bayonne“ näol oli tegemist perekonna varude väärtusliku osaga ning selle valmistamisele pöörasid põllumajandustootjad erilist tähelepanu.

Kui „Jambon de Bayonne“ oli algselt üksnes põllumehe kõrge energiasisaldusega toiduaine, siis rasketel aegadel muutus see vahetuskaubaks ja maksevahendiks kümniste ja renditasude maksmisel. Seoses väikeste külatapamajade levikuga muutus sinkide tootmine käsitöenduslikuks. Sellega seoses võtsid tuntud singi „Jambon de Bayonne“ tootmise üle lihatoodete valmistajad.

Juba enam kui 70 aasta jooksul on sinki „Jambon de Bayonne“ tootnud singi soolamisele spetsialiseerunud käsitöenduslikud ettevõtjad ning tänapäeval on sinki hakatud tootma tööstuslikult. Kaasaegne tehnoloogia, eeskätt jahutusseadmete kasutamine, võimaldab sinki „Jambon de Bayonne“ toota aasta ringi ning on võimaldanud esivanemate oskusteavet edasi arendada ja teisendada kaasaegseks tootmismeetodiks.

Praegune valmistamismeetod põhineb täpselt ja järjekindlalt traditsioonilisel meetodil, mida on alati kasutatud singi „Jambon de Bayonne“ valmistamiseks.

KGTga toote „Jambon de Bayonne“ mainest ja tuntuusest annavad tunnistust mitu allikat.

1673. aastal märkis Froideur oma teoses „Mémoire du Pays de Soule“: „*Sead on seal küll väikesed, kuid väga head, nii et kuningriigi parimad singid Lahontani sinkide järel on Soule'i singid. Seda sinki tuntakse nime „Jambon de Bayonne“ all ning sellega seoses tuleb märkida, et kuigi see linn on nii tuntud ja kõrge mainega oma sinkide tõttu, ei valmistata seda siin peaaegu üldse mitte ning tarbitakse sinke, mis on toodud Labourdist ja Alam-Navarrast ning vähemal määral ka Soule'ist, kuna see asub kaugemal.*“

XVIII sajandil ütles poeet Piron Bayonne'i piiskopile kiidusõnad: „*Ma tunnen suurt austust teie piiskopkonna sinkide vastu.*“

XIX sajandil märkis reisimees Jouy teoses „Hermite en Province“ (1828), et „*Pau's toimub märkimisväärne kaubavahetus tuntud sinkidega, mida teatakse Baïonne'i sinkide nime all. Neid valmistatakse külas nimega Saleis. Seal asuva allika vesi annab sinkidele erilise maitse.*“

1991. aastal kirjutas Louis Laborde-Balen teoses „*Livre d'or du jambon de Bayonne*“, et „*legendi kohaselt pärineb „Jambon de Bayonne“ meie ajaarvamise algusaegadest, kui kahe jahimehe haavatud metssiga tuli surema soolaveeallika juurde. Järgmisel suvel leidsid külaelanikud täiesti säilinud sea kuivanud allikaasemelt, julgemad nendest maitsetesid sea liha la leidsid selle olevat maitstva. Sellest ajast peale säilitati igal talvel sealih ja eeskätt sinki Salies-de-Béarni või mõne teise Adouri jõgikonna soolatiikidest pärineva soola abil.*“

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-JdeBayonneQCOMUE1.pdf>

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

(2020/C 18/10)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„ROMAGNA“

Viitenumber: PDO-IT-A0507-AM04

Teate esitamise kuupäev: 9.10.2019

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Uued vahuveinitüübid

Kirjeldus

Vahuveini kategooriasse on lisatud järgmised uued tüübid:

Romagna Bianco Spumante (Romagna valge vahuvein) ja Romagna Rosato Spumante (Romagna roosa vahuvein).

Põhjused

Kaitstud päritolunimetuse „Romagna“ tootmispiirkond on äärmiselt sobiv kasvukeskkond viinamarjasortidele 'Trebiano' ja 'Sangiovese', millele uued vahuveinitüübid Bianco Spumante ja Rosato Spumante põhinevad.

Seega on selle muudatuse eesmärk võimaldada tootjatel kasutada nimetust ka nende uute vahuveinitüüpide puhul, arvestades et sedalaadi veine on kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas valmistatud juba pikka aega ning et tänu tootjate professionaalsele vilumusele ja valmistatavate veinide kvaliteedile on need tõestanud oma väärtust.

Seetõttu täiendatakse kaitstud päritolunimetusega „Romagna“ veinide tootmist, lisades tootespetsifikaadis juba sisalduvatele veinikategooriatele uued tüübid. Sellega võimaldatakse ka pakkuda turu nõudlusele paremini vastavat laiemat tootevalikut.

Muudatus puudutab spetsifikaadi artikleid 1, 2, 3, 4, 5, 6 ja 7 ning koonddokumendi punkti 1.4 „Veini(de) kirjeldus“.

2. Viinamarjasordid

Kirjeldus

Uute tüüpide Bianco Spumante ja Rosato Spumante valmistamiseks kasutatavad viinamarjasordid on kindlaks määratud järgmiselt:

vähemalt 70 % viinamarjadest peab olema sordist 'Trebiano' (Bianco Spumante puhul) või 'Sangiovese' (Rosato Spumante puhul), millele lisatakse muude Emilia Romagna maakonnas hästi kasvavate sortide viinamarju (30 %). Teatavate viinamarjasortide puhul on kindlaks määratud kasutatava koguse piirmäär: 'Manzoni Bianco' 10 % ja 'Famoso' 5 %.

Põhjused

Konsortsium tegi nimetuse kaitsmise eesmärgil korraldatud katsetega kindlaks, et eespool nimetatud kooslus tagab sobiva suhkrisalduse ja õige happesusega saadused, mis on ideaalsed vahuveini valmistamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

3. Bianco Spumante ja Rosato Spumante viinamarjade tootmispiirkond

Kirjeldus

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Uute tüüpide Bianco Spumante ja Rosato Spumante tootmispiirkond on sama mis Romagna Trebbiano praegune tootmispiirkond ning langeb osaliselt kokku Romagna Sangiovese tootmispiirkonnaga, mida on nõuetekohaselt kirjeldatud tootespetsifikaadi artikli 3 lõikes 5.

Põhjused

Bianco Spumante ja Rosato Spumante valmistamiseks kasutatavate viinamarjade kasvatamise piirkond on sama mis Romagna Trebbiano viinamarjade puhul ning hõlmab osaliselt Romagna Sangiovese tootmispiirkonda. Kõnealune riigimaanteest Via Emilia lõuna poole jääv tootmispiirkond on suures osas tasandikuline ja madalate mägiadega. Tegemist on piirkonnaga, kus valmivad parimad vahuveinid.

Selle muudatusega ei laiendata viinamarjade tootmispiirkonda, vaid määratletakse täpsemalt uut tüüpi vahuveinide valmistamise piirkond.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 3, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

4. Viinapuude istutustihedus hektari kohta

Kirjeldus

Bianco Spumante ja Rosato Spumante puhul on viinapuude minimaalseks istutustiheduseks määratud 2 500 viinapuud hektari kohta.

Põhjused

Nagu muude kaitstud päritolunimetusega „Romagna“ hõlmatud tüüpide puhul, leitakse, et viinapuude minimaalne istutustihedus 2 500 viinapuud hektari kohta tagab viinamarjade sellise kvaliteedi ja koguse, mis on optimaalne vahuveinide valmistamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

5. Viinamarjade saagikus hektari kohta ja minimaalne naturaalne alkoholisaldus

Kirjeldus

Uute veinitüüpide Bianco Spumante ja Rosato Spumante puhul on viinamarjade maksimaalseks saagikuseks määratud 18 tonni hektari kohta ja viinamarjade minimaalseks naturaalseks alkoholisalduseks 9,5 mahuprotsenti.

Põhjused

Kõnealused saagikuse ja naturaalse alkoholisalduse väärtused sobivad suurepäraselt vahuveini valmistamiseks, arvestades territooriumil asuvates veinitehastes tehtud keemiliste, füüsikaliste ja organoleptiliste katsete tulemusi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4 ja koonddokumendi punkti 1.5.2 „Maksimaalne saagikus“.

6. Poolvahuveinide ja vahuveinide tootmispiirkond

Kirjeldus

Poolvahuveinide ja vahuveinide puhul on veinivalmistus- ja villimispiirkonda laiendatud, hõlmates Marche, Lombardia, Piemonte ja Veneto maakonnad; need maakonnad piirnevad Emilia Romagna maakonnaga, mis juba on määratud veinivalmistus- ja villimispiirkonnana.

Põhjused

Kooskõlas kohaldatavate ELi ja liikmesriigi õigusaktidega võimaldab muudatus kaitstud päritolunimetusega „Romagna“ hõlmatud territooriumil tegutsevatel ettevõtjatel, kes soovivad valmistada poolvahuveini ja vahuveini, kasutada täiendavaid tippasemel tootmisrajatise ja -seadmeid, et saavutada tootmistegevuse koostoime ja parim kaubanduslik tulemus.

Muudatus puudutab spetsifikaadi artiklit 5 ja koonddokumendi punkti 1.9.

7. Veinis kasutatavate viinamarjade saagis

Kirjeldus

Uute veinitüüpide Bianco Spumante ja Rosato Spumante puhul on veinis kasutatavate viinamarjade maksimaalseks saagiseks määratud 70 %, mis vastab 12 600 liitrile hektari kohta.

Põhjused Kõnealune saagis on tuletatud viinamarjadest (18 tonni hektari kohta) valmistatud veinikogusest liitrites.

Muudatus puudutab spetsifikaadi artiklit 5 ning koonddokumendi punkti 1.5.2.

8. Tootmismeetod

Kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Romagna“ veinide Bianco Spumante ja Rosato Spumante puhul on kindlaks määratud järgmised veinivalmistusmeetodid: pudelis kääritamine traditsioonilisel või klassikalisel meetodil ning autoklaavis kääritamine kooskõlas ELi ja liikmesriigi õigusaktidega.

Põhjused

Vahuveinide valmistamise meetodite kirjelduste lisamine tootespetsifikaati tagab parema teabe ettevõtjatele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

9. Kääritamine ja järelkääritamine

Kirjeldus

Kääritamine või järelkääritamine on lubatud järgmist tüüpi veinide valmistamiseks ette nähtud viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde ja käärivate toorveinide puhul: „Romagna“ Cagnina, „Romagna“ Pagadebit Amabile ja „Romagna“ Sangiovese Passito. Need protsessid võivad toimuda ka pärast vastava aastakäigu 31. detsembrit, st kohaldatavate liikmesriigi õigusaktidega ette nähtud tähtpäeva.

Põhjused

Tegemist on kohaldatavates liikmesriigi õigusaktides sätestatud erandiga, mis võimaldab eespool osutatud kääritamis- ja järelkääritamisprotsessi läbi viia pärast tähtpäeva (st iga aasta 31. detsembrit), tingimusel et sellest teavitatakse viivitamata kontrolliasutust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

10. Sangiovese passito-tüüpi vein (rosinavein)

Kirjeldus

„Romagna“ Sangiovese passito-tüüpi veini (rosinaveini) valmistamiseks kasutatavate viinamarjade purustamine ja järgnev kääritamisprotsess võib toimuda pärast iga aasta 31. detsembrit, st kohaldatavate liikmesriigi õigusaktidega ette nähtud tähtpäeva.

Põhjused

Seda tüüpi veini valmistamiseks tuleb viinamarjad jätta kuivama viinapuule või kuivatada neid pärast koristamist; seetõttu tuleb sätestada, et ka purustamisprotsess võib toimuda pärast tähtpäeva 31. detsembrit.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

11. Romagna Bianco Spumante (Romagna valge vahuvein) ja Romagna Rosato Spumante (Romagna roosa vahuvein) tarbimisomadused

Kirjeldus

Uute tüüpide Bianco Spumante ja Rosato Spumante puhul on lisatud järgmised füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused.

„Romagna“ Bianco Spumante

Vaht: tihe ja püsib kaua

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: mahe ja hõrk

Maitse: *brut nature*'st kuivani, intensiivne ja harmooniline

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Minimaalne üldhappesus: 5 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

„Romagna“ Rosato Spumante

Vaht: tihe ja püsib kaua

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: mahe ja hõrk

Maitse: *brut nature*'st kuivani, intensiivne ja harmooniline

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Minimaalne üldhappesus: 5 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

Põhjused

Osutatud keemilised, füüsilised ja organoleptilised omadused on kindlaks määratud suuremas osas viinamarjasortide 'Trebiano' (valge vahuvein) ja 'Sangiovese' (roosa vahuvein) viinamarjadest valmistatud baasveiniga tehtud arvukate katsete tulemusena ning need on kooskõlas ELi ja liikmesriigi õigusaktides sätestatud näitajatega.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ning koonddokumendi punkti 1.4 „Veini(de) kirjeldus“.

12. Tootmisaasta mäрге

Kirjeldus

Võimalust jätta etiketile märkimata viinamarjade aastakäik on laiendatud ka uutele tüüpidele „Romagna“ Bianco Spumante ja „Romagna“ Rosato Spumante.

Põhjused

Selleks et viia uute tüüpide (Bianco Spumante ja Rosato Spumante) nõuded vastavusse olemasolevate tüüpide (Trebiano Spumante ja Trebbiano Frizzante) nõuetega, on kindlaks määratud, et etiketile ei ole kohustuslik märkida viinamarjade aastakäiku. See võimalus on ette nähtud liikmesriigi õigusaktidega selliste vahuveinide puhul, mis on valmistatud eri aastakäikude viinamarjasaagist, ning ka poolvahuveinide puhul.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

13. Märgistamine

Kirjeldus

„Romagna“ Bianco Spumante puhul on võimalik lisada etiketile mäрге värvuse kohta („Bianco“ ehk „valge“).

Põhjused Iga tootja otsustab, kas lisada kõnealuse vahuveini etiketile mäрге värvuse kohta.

Kirjeldus

„Romagna“ Rosato Spumante puhul on kohustuslik lisada etiketile mäрге värvuse kohta („Rosato“ või „Rosé“ ehk „roosa“).

Põhjused Värvuse märkimisega juhitakse tähelepanu toote eripärale.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

14. Erieeskirjad pakendamise kohta

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artikli 8 lõige 2:

„Kaitstud päritolunimetusega „Romagna“ Trebbiano, „Romagna“ Pagadebit ja „Romagna“ Sangiovese veinide puhul on kooskõlas ELi ja liikmesriigi õigusaktidega lubatud kasutada toiduainete säilitamiseks ettenähtud pakendeid mahutavusega 2–6 liitrit.“

tuleb asendada järgmisega:

„Kaitstud päritolunimetusega „Romagna“ Trebbiano, „Romagna“ Pagadebit ja „Romagna“ Sangiovese veinide puhul on kooskõlas ELi ja liikmesriigi õigusaktidega lubatud kasutada toiduainete säilitamiseks ettenähtud, muust materjalist kui klaasist valmistatud pakendeid mahutavusega 2–6 liitrit.“

Põhjused

Tegemist on vormilise muudatusega, mille eesmärk on täpsemalt kindlaks määrata pakendite mahutavus.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

15. **Kaitstud päritolunimetus „Romagna“ – täiendav geograafiline tähis „Bertinoro“**

Kirjeldus

Täiendavat geograafilist tähist „Bertinoro“ on edaspidi lubatud kasutada ka sordi 'Sangiovese' viinamarjadest valmistatud baasveini puhul.

Põhjused

Bertinoro on nimetusega hõlmatud piirkonna kõige väiksem geograafiline üksus ning märkega „Bertinoro“ identifitseeritakse väikseid veine (tähistusega „Riserva“ või ilma), mis on valmistatud vähemalt 95 % ulatuses 'Sangiovese' viinamarjadest.

Sellele vastavalt osutatakse tootespetsifikaadis tähistuseta „Riserva“ baasveinile.

Muudatus puudutab kaitstud päritolunimetuse „Romagna“ tootespetsifikaadi 1. lisa (milles käsitletakse täiendava geograafilise tähise „Bertinoro“ kasutamist) artiklit 1, 2, 3, 4, 5 ja 6, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Romagna

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein
4. Vahuvein
8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

„Romagna“ *Albana Spumante*

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Albana Spumante“ veini valmistatakse osaliselt kuivatatud viinamarjadest saadud viinamarjavirdest, kasutades pudelis või autoklaavis kääritamist vastavalt ELi õigusaktidele. Veinil on kuldkollane värvus, tihe vaht ja püsiv kihisevus, viinamarjasordile iseloomulik eriomane ligitõmbav puuviljane lõhn, hea struktuur ja elegantne värskus ning meeldiv, mahe ja magus, kuid mitte imal maitse.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	6 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Cagnina

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Cagnina“ vein, mida valmistatakse tavaliselt septembri lõpus koristatavatest sordi 'Terrano' viinamarjadest, on tarbimiseks ringlusse lubamiseks valmis oktoobri teisel nädalal (10ndal päeval). Vein on lillakaspunast värvi ja intensiivse eriomase lõhnaga, milles on tunda *marasca* kirsi ja vaarika nüansse; maitse on magus, kergelt tanniinine ja meeldivalt happelise noodiga.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 11,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	8,5
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Pagadebit, sh Amabile ja Frizzante

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Pagadebit“ vein, mida valmistatakse sordi 'Bombino bianco' viinamarjadest, on erineva intensiivsusega õlgkollast värvi, olenevalt vanusest ja veinivalmistusprotsessist; seda iseloomustab värske ja aromaadne lõhn, milles võib täheldada viinamarjasordile omast viirpuunüansi, ning meeldiv ja hõrk maitse, mis võib varieeruda kuivast poolmagusani, sealhulgas vahuveini puhul.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 11,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Pagadebit Bertinoro

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Pagadebit“ vein, mida valmistatakse sordi 'Bombino bianco' viinamarjadest, on erineva intensiivsusega õlgkollast värvi, olenevalt vanusest ja veinivalmistusprotsessist; seda iseloomustab värske ja aromaadne lõhn, milles võib täheldada viinamarjasordile omast viirpuunüansi, ning meeldiv ja hõrk maitse, mis võib varieeruda kuivast poolmagusani, sealhulgas vahuveini puhul.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Sangiovese

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Sangiovese“ vein, mida valmistatakse sordi 'Sangiovese' viinamarjadest, on lillaka varjundiga rubiinpunast värvi; lõhn on tugevalt veinine ja võimaliku kannikesenüansiga, noortel veinidel lisaks kergelt ürdine; maitse on noortel veinidel elegantne, täidlane ja meeldivalt tanniinine, järelmaitse meeldiv ja kergelt mõrkjas.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: kuni 10 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Sangiovese Novello

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Sangiovese Novello“ vein, mida valmistatakse sordi 'Sangiovese' viinamarjadest ja mille puhul viinamarjavirret leotatakse süsihappegaasi keskkonnas, on rubiinpunast värvi, kõnealuse meetodi abil valmistatud veinidele omase tugeva veinise lõhnaga, kuiva või kergelt magusa maitsega tänu teatavale tootmist reguleerivate eeskirjadega lubatud jääsuhkrusisaldusele.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 mahuprotsenti

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: maksimaalselt 10 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Sangiovese Superiore

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Sangiovese Superiore“ vein, mida valmistatakse sordi 'Sangiovese' viinamarjadest, on rubiinpunast (kaldudes granaatpunase poole) värvi, kohatise lillaka varjundiga; lõhn on veinine ja kannikesenüanssidega ning maitse ümar, täidlane, kuid pehme ja elegantne, noortel veinidel kergelt ja meeldivalt tanniinine ning selgelt tajutava meeldiva järelmaitsega, mis on kergelt mõrkjas.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,5 mahuprotsenti;

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: kuni 10 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Sangiovese Riserva, sh Superiore Riserva

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Sangiovese Riserva“ vein, mida valmistatakse sordi 'Sangiovese' viinamarjadest, on rubiinpunast värvi, mis kaldub granaatpunase poole ning omandab veini laagerdudes lillakaid ja oranže varjundeid; veinil on laagerdumisele iseloomulikult peen eeterlike nootidega vaniljearoom ning kuiv, ümar, harmooniline ja eripärane maitse, milles võib sageli tajuda teatavaid puidunüansse tänu puidust laagerdumisvaatidele.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13 mahuprotsenti

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: kuni 10 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Sangiovese Passito

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Sangiovese Passito“ vein, mida valmistatakse sordi 'Sangiovese' viinamarjadest, on rubiinpunast värvi, mõnikord lillaka varjundiga; lõhn on hõrk ja võimalike kannikesenüanssidega ning maitse harmooniline, meeldivalt tanniinine, meeldiva eriomase, kergelt mõrkja järelmaitsega,

samuti võib maitset tajuda teatavaid puidunüansse tänu puidust laagerdumisvaatidele.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: 6,0–20,0 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26 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)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Täiendavate geograafiliste tähistega „Romagna“ Sangiovese

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Sangiovese“ (millele järgneb täiendav geograafiline tähis) vein, mida valmistatakse selgelt kindlaks määratud piirkondadest saadud 'Sangiovese' viinamarjadest, on lillaka varjundiga rubiinpunast värvi, mitmekülgset veinise lõhnaga, milles võib täheldada kannikesenüansse ja noortel veinidel lisaks kerget ürdisust; noortel veinidel on tootmispiirkonnale iseloomulik eriomane meeldivalt tanniinine maitse ning meeldiv, kergelt mõrkjas järelmaitse.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,5 mahuprotsenti;

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: kuni 4 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Sangiovese Riserva koos täiendava geograafilise tähistusega

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Sangiovese Riserva“ (millele järgneb täiendav geograafiline tähis) vein, mida valmistatakse selgelt kindlaks määratud piirkondadest saadud 'Sangiovese' viinamarjadest, on rubiinpunast värvi, mis kaldub granaatpunase poole ning omandab veini laagerdudes lillakaid ja oranže varjundeid; maitse on tootmispiirkonnale omaselt kuiv, ümar, harmooniline ja eripärane, sageli teatavate puidunüanssidega tänu laagerdumisvaatidele.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13 %;

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: kuni 4 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Trebbiano

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Trebbiano“ vein, mida valmistatakse sordi 'Trebbiano' viinamarjadest, on erineva intensiivsusega õlgkollast värvi, veinise, maheda ja hõrgu lõhna ning peene, aromaatselt ja harmooniliselt maitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 %;

Redutseerivate jääksuhkrute sisaldus: kuni 10 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

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)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Trebbiano Spumante

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Trebbiano Spumante“ veini valmistatakse sordi 'Trebbiano' viinamarjadest, kasutades naturaalselt järelkäärimist pudelis või autoklaavis kooskõlas ELi eeskirjadega; seda veini iseloomustab erineva intensiivsusega õlgkollane värv, kauapüsiv vaht ja väikesed mullid, peen, värske ja meeldiv lõhn ning kuiv või poolkuiv maitse, olenevalt tüübist.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Trebbiano Frizzante

Kontrollitud päritolunimetusega „Romagna Trebbiano Frizzante“ veini valmistatakse sordi 'Trebbiano' viinamarjadest, kasutades naturaalselt järelkäärimist kooskõlas ELi eeskirjadega; seda iseloomustab varieeruva intensiivsusega õlgkollane värv, tihe ja kauapüsiv vaht, meeldiv hõrk lõhn ning värske harmooniline maitse.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti;

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: kuni 10 g/l

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Bianco Spumante

„Romagna“ Bianco Spumante on tiheda kauapüsiva vahuga ja erineva intensiivsusega õlgkollast värvi vein. Sellel on iseloomulik peen ja hõrk lõhn ning maitse on olenevalt suhkrusisaldusest *brut nature*'st kuivani, intensiivne ja harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Romagna“ Rosato Spumante

„Romagna“ Rosato Spumante on tiheda kauapüsiva vahuga vein. See on erineva intensiivsusega roosakat värvi ning peene ja hõrgu lõhnaga. Maitse on olenevalt suhkrusisaldusest *brut nature*'st kuivani, intensiivne ja harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

a) Peamised veinivalmistustavad

PUUDUVAD

b) Maksimaalne saagikus

Romagna Albana Spumante

45 hektoliitrit hektari kohta

Romagna Cagnina

84,5 hektoliitrit hektari kohta

Romagna Pagadebit ja Pagadebit Bertinoro, sh Frizzante

98 hektoliitrit hektari kohta

Romagna Sangiovese, sh Novello ja Riserva

98 hektoliitrit hektari kohta

Romagna Sangiovese Superiore, sh Riserva

68,25 hektoliitrit hektari kohta

Täiendava geograafilise tähisega Romagna Sangiovese

58,5 hektoliitrit hektari kohta

Täiendava geograafilise tähistusega Romagna Sangiovese Riserva

52 hektoliitrit hektari kohta

Romagna Sangiovese Passito

60 hektoliitrit hektari kohta

Romagna Bianco Spumante

126 hektoliitrit hektari kohta

Romagna Rosato Spumante

126 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kaitstud päritolunimetusega „Romagna“ tähistamise tingimustele vastavates veinides kasutatavate viinamarjade tootmispiirkond hõlmab Emilia-Romagna maakonnas asuvate Bologna, Rimini, Forlì-Cesena ja Ravenna provintside eri kommuune või teatavaid piirkondi nendest kommuunidest.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

'Bombino bianco' (V)

'Terrano' (P)

'Sangiovese' (P)

'Trebiano romagnolo'(V) – 'Trebiano'

'Albana' (V)

8. Seos(t)e kirjeldus

„Romagna“

„Romagna“ Albana Spumante

Alates 14. sajandist tegeles perekond Baldi Faenzast viinamarjakasvatusega Romagna viljakaimates piirkondades, olles veinivalmistamise arendustöö esirinnas. Tänu sellele serverisid teised aadliperekonnad nii Faenzast kui ka kaugemalt olulistel sündmustel just Baldide veine, ehkki valmistasid veini ka ise.

20. sajandi algul hakkas Francesco Baldi Romagnas esimesena valmistama vahuveini, tõenäoliselt sordi 'Albana' viinamarjadest ja muude veinidega segamise teel. Seda toodeti suurtes kogustes Sarnas Faenzas (Villa Le Fontane) ning tänu suurepärasele kvaliteedile müüdi seda Romagnas ja Bolognas. Samuti eksporditi veini Prantsusmaale ja Venemaale, kus see pälvis tähtsaid auhindu ja preemiaid.

Romagna Cagnina

Cagnina peamine viinamarjasort 'Terrano d'Istria' hakkas kogu Romagnas laiemalt levima tõenäoliselt Bütsantsi võimu ajal, kui Ravenna oluliste monumentide ehitamiseks imporditi Istriast ja Dalmaatsiast suurtes kogustes lubjakivi. Seda veini toodeti Cesena, Forlì ja Ravenna provintsis soodsate tingimustega tasandikel juba 13. sajandil. Paljudest 19. ja 20. sajandist pärit kirjalikest allikatest ja luuletekstidest võib leida viiteid selle kohta, et Cagnina oli kogu Romagnas oluline ja hinnatud müügiartikkel.

„Romagna“ Pagadebit, sh „di Bertinoro“, Amabile ja Frizzante

Viinamarjasort 'Bombino bianco' on kohalike seas tuntud nime „Pagadebit“ all, mille järgi on ka vein oma nime saanud. Thomas Hohnerlein-Buchingeri andmete kohaselt on nimi tuletatud väljendist „produce tanto da pagare i debiti“ (e k „piisav saak võlgade katmiseks“), vihjates asjaolule, et see viinamarjasort annab head saaki ka kehvades ilmastikutingimustes. Eeskätt Forlì provintsis istutati Pagadebiti koos sordiga 'Albana', et korvata 'Albana' väiksemat saagikust. Pagadebiti viinapuid mainitakse kirjalikes allikates esimest korda 1825. aastal Rimini piirkonna viinapuusortide nimistus (Acerbi). Eri piirkondadest pärit Pagadebiti viinapuid võrreldi 1876. aastal Forlìs toimunud ampelograafia-näitusel. Eriomaste silmapaistvate Pagadebiti traditsioonide poolest on ajalooliselt tuntud eeskätt Bertinoro piirkond.

Romagna Sangiovese, sh Superiore, Riserva, Novello ja Passito

Faenza riigiarhiivis säilitatavas notariaalaktis 1672. aastast viidatakse „kolmele 'Sangiovese' viinapuude reale“ Casola Valsenio kommunis asuvas Fontanella di Pagnano farmis. Keeleteadlased on järeldanud, et Toscana ja Romagna Apenniinide osas tunti sorti nime „Sangue dei gioghi“ (e k „mägede veri“) all, mis kujunes kohalikus dialektis seejärel nimetuseks „Sanzves“.

Kirjanik Beppe Sangiorgi andmete kohaselt pärinevad esimesed viited Sangiovesele Faenza-Imola piirkonnast. 1839. aastal kirjeldas Giorgio Gallesio Firenzest Forlìsse reisisid nähtud viinamarjaistandusi järgmiste sõnadega: „Kõik viinapuud on madala kasvuga, enamik neist Romagna 'Sangiovese'.“

Ajaloolistes viinamarjakasvatusalastes tekstides kirjeldatakse Romagnas levinud eripäraste omadustega viinamarjasorti 'Sangiovese' ja ainulaadset veini, mida valmistati üksnes sellest sordist.

Romagna Trebbiano, sh poolvahuvein ja vahuvein

Viinamarjasordi 'Trebbiano' töid piirkonda tõenäoliselt etruskid ja roomlased, kes istutasid pärast maade vallutamist ja ülevõtmist viinapuid leegionäridele veini valmistamiseks. 1305. aastal kirjutas Pietro de' Crescenzi valgest viinamarjasordist, mida kutsuti *tribiana*'ks. Samast sajandist pärinevad ka viited nimekujudele *turbien* (Imola) ja *trebulanum* (Bologna). Romagna kohta võib leida ka teadmata kuupäevadega viiteid nimekujule *tarbian*. 1906. aastal kirjutas Girolamo Molon, et kõnealust viinamarjasorti kasvatati ulatuslikult eeskätt Forlìs ja Ravennas, ning Pasqualini ja Pasqui märkisid, et seda sorti peeti eriti väärtuslikuks tasandikel asuvas viinamarjaistandustes, sest see kasvas hästi ka suure õhuniiskuse tingimustes. See viinamarjasort on Romagnas ulatuslikult levinud tänu võimele kohaneda erisugustes pinnase- ja kliimatingimustes.

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

Kaitstud päritolunimetus „Romagna“ – veinivalmistuspiirkond

Õigusraamistik:

Eli õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

veini valmistamise toimingud võivad toimuda Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna või Rimini provintsi territooriumil.

Kaitstud päritolunimetus „Romagna“ – poolvahuveinide ja vahuveinide tootmispiirkond

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

„Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante ja „Romagna“ Rosato Spumante puhul võivad veini valmistamise toimingud, sh toimingud vahu moodustumiseks, veini stabiliseerimiseks ja magustamiseks, toimuda Emilia-Romagna, Marche, Lombardia, Piemonte või Veneto maakonna territooriumil.

Kaitstud päritolunimetus „Romagna“ – poolvahuveinide ja vahuveinide villimispiirkond

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

„Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante ja „Romagna“ Rosato Spumante puhul peab villimine toimuma Emilia-Romagna, Marche, Lombardia, Piemonte või Veneto maakonna territooriumil. Kooskõlas kohaldatavate ELi ja liikmesriigi õigusaktidega peab villimine või pakendamine eespool nimetatud määratletud geograafilises piirkonnas toimuma selleks, et säilitada kvaliteeti ja mainet ning tagada algupära ja kontroll.

Täiendavatele geograafilistele tähistele viitamine

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

kaitstud päritolunimetust „Romagna“ kandvate veinide etikettidel ja pakenditel tohib viidata täiendavatele geograafilistele tähistele, mis on loetletud tootespetsifikaadi vastavates lisades.

Etiketil tohib kasutada järgmisi täiendavaid geograafilisi tähiseid: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro e Terra del Sole“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „San Vicinio“, „Serra“.

Kaitstud päritolunimetus „Romagna“, millele järgneb täiendav geograafiline tähis

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

veini valmistamise toimingud võivad toimuda Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena või Rimini provintsi territooriumil.

Kaitstud päritolunimetus „Romagna“, millele järgneb täiendav geograafiline tähis

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

kaitstud päritolunimetust „Romagna“ ja sellele järgnevat täiendavat geograafilist tähist kandva veini villimine peab toimuma vastava täiendava geograafilise tähise jaoks kindlaksmääratud tootmispiirkonnas, mis hõlmab erandi alusel lubatud veinivalmistuspiirkonda. Kooskõlas kohaldatavate ELi ja liikmesriigi õigusaktidega peab villimine või pakendamine eespool nimetatud määratletud geograafilises piirkonnas toimuma selleks, et säilitada kvaliteeti ja mainet ning tagada algupära ja kontroll.

Link tootespetsifikaadile

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14488>

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

(2020/C 18/11)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„DEALURILE VRANCEI“

Viitenumber: PGI-RO-A1582-AM01

Teate kuupäev: 10.10.2019

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Uute kasvatatavate veiniviinamarjasortide lisamine

Kirjeldus ja põhjused

Tootespetsifikaati täiendati uute veiniviinamarjasortidega, mille kasvatamine geograafilises piirkonnas geograafilise tähisega veini valmistamiseks on lubatud seoses viimastel aastatel täheldatud kliimamuutustega, millega uued sordid tunduvad olevat paremini kohandunud ning seoses piirkonna päikesepaisteliste päevade arvu suurenemisega, mis võib toetada teatud valgete ja punaste veinide lõhna- ja maitseomaduste ning värvuse intensiivsemat akumuleerumist.

Muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

2. Veiniviinamarjade saagikuse taset hõlmav muudatus

Kirjeldus ja põhjused

Tootespetsifikaadis muudetakse veiniviinamarjade saagikuse taset, mis on suurenenud; see muudatus mõjutab koonddokumenti.

Muudatus on vajalik seoses ümberkorraldatud või ümberstruktureeritud viinamarjaistanduste asendamisega uute viinamarjaistandustega, samuti seoses aretustegevusega ja suure kvalitatiivse ja kvantitatiivse potentsiaaliga pookealuste kasutuselevõtuga, mis võivad eeskätt soodsate ilmastikuoludega aastatel anda suuremat saaki, ning seoses töötlemistehnoloogiatega, mis võimaldavad tagada geograafilise tähise jaoks nõutava kvaliteedi säilimise.

3. Geograafilise tootmispiirkonna muutmine

Kirjeldus ja põhjused

Tootespetsifikaadis muudetakse geograafilise tähisega toote valmistamise geograafilist piirkonda, seda laiendatakse Vrancea haldusüksuse teatud asulatele, mille territooriumil koristatakse geograafilise tähisega veini valmistamiseks kasutatavaid viinamarju; nendes piirkondades valitsevad samalaadsed pinnase- ja mullastikutingimused nagu Vrancea maakonna teistes asustusüksustes, mis on tootespetsifikaadis esitatud geograafilise tootmispiirkonna osadena, ning need piirkonnad paiknevad vahetult esialgse geograafilise piirkonna läheduses.

Koonddokumenti on vastavalt muudetud.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. Roosade veinide valmistamise eritoimingute lisamine

Kirjeldus ja põhjused

Tootespetsifikaati on lisatud valgete ja roosade veinide ning sortidest 'Pinot Gris' ja 'Traminer Roz' valmistatava veini tootmistingimused, seda seoses veinivalmistamise meetodite edasiarenemisega ja tarbijate järjest enam väljenduva huviga nende konkreetsete viinamarjasortide vastu, eeskätt roosade veinide puhul.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. Veinitoodangu klassifitseerimise tingimuste ümbersõnastamine

Kirjeldus ja põhjused

Toodangu klassifitseerimise tingimused on ümber sõnastatud tootjate taotlusel, kes sedastavad, et teatud kvaliteediomadused ei ole geograafilise tähisega toodete puhul enam tagatud; see muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

„Dealurile Vrancei“

2. Geograafilise tähise tüüp

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Veini(de) kirjeldus

Analiüütilised ja organoleptilised omadused – valged/roosad veinid

Valgeid veine iseloomustab rikkalik maitse- ja lõhnabukett, värskus, tasakaalustatus, roosi, mee ja vürtside lõhna- ja maitseüansid, milles on tunda kergeid värskete ja troopiliste puuviljade varjundeid, ning keskmine või kõrge happesus. Piirkonnas kasvatatavad viinamarjasordid võimaldavad valmistada veine, mille lõhnabukett on lai, hõlmates õistaimede, puuviljade ja vürtside varjundeid, mida rõhutavad kerged mineraalsed nüansid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Füüsikalised-keemilised ja organoleptilised omadused – punased veinid

Punastel veinidel on iseloomulikud puuviljased lõhna- ja maitseüansid, mida rõhutavad mineraalsed varjundid, veinides sisalduvad antotsüaanid annavad neile intensiivse värvuse, mis võib sõltuvalt sordist ulatuda rubiinpunasest violetjaspunaseni. Erinevad veinitüübid, mis hõlmavad kuivi ja poolkuivi veine, on täidlased ja neil on konkreetse viinamarjasordi iseloomulikud maitse- ja lõhnanüansid ning punaste marjade maitsevarjundid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

5. Veinivalmistustavad

a) Peamised veinivalmistustavad

Viinamarjaistanduste omadused

Viljelustavad

- vähemalt 2 500 tüve hektari kohta,
- kasvatusviis: poolkõrge ülessuunatud võraga, vastavalt vajadusele ühe- või kaheharuline.
- kastmine: kui mullastikutingimused seda nõuavad, paigaldatakse tilkkastmissüsteem ja seda laiendatakse; selle kasutamine ei tohi avaldada negatiivset mõju viinamarjade kvaliteedile.

b) Maksimaalne saagikus

'Sauvignon', 'Pinot Gris', 'Chardonnay', 'Muscat Ottonel', 'Tămâioasă românească', 'Traminer alb':

17 600 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

'Busuioacă de Bohotin', 'Traminer Roz', 'Cabernet Sauvignon', 'Fetească Neagră':

17 600 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

'Fetească albă', 'Riesling de Rhin', 'Aligote', 'Frâncușă', 'Băbească gri', 'Șarba', 'Merlot', 'Burgund mare', 'Pinot Noir', 'Băbească Neagră':

19 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

'Fetească regală', 'Riesling italian', 'Crâmpoșie', 'Crâmpoșie selecționată', 'Galbenă de Odobești', 'Mustoasă de Măderat', 'Furmint', 'Muscadelle':

22 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

'Semillon', 'Plăvaie', 'Cadarcă', 'Negru aromat', 'Aromat de Iași', 'Unirea', 'Miorița', 'Portugais bleu', 'Codană':

22 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

'Syrah', 'Zweigelt', 'Sangiovese', 'Arcaș', 'Barbera', 'Nebbiolo':

22 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

'Sauvignon', 'Pinot Gris', 'Chardonnay', 'Muscat Ottonel', 'Tămâioasă românească', 'Traminer alb':

135 hektoliitrit hektari kohta.

'Busuioacă de Bohotin', 'Traminer Roz', 'Cabernet Sauvignon', 'Fetească Neagră':

135 hektoliitrit hektari kohta.

'Fetească albă', 'Riesling de Rhin', 'Aligote', 'Frâncușă', 'Băbească gri', 'Șarba', 'Merlot', 'Burgund mare', 'Pinot Noir', 'Băbească Neagră':

145 hektoliitrit hektari kohta.

'Fetească Regală', 'Riesling Italian', 'Crâmpoșie', 'Crâmpoșie Selecționată', 'Galbenă de Odobești', 'Mustoasă de Măderat', 'Furmint', 'Muscadelle':

170 hektoliitrit hektari kohta.

'Semillon', 'Plăvaie', 'Cadarcă', 'Negru Aromat', 'Aromat de Iași', 'Unirea', 'Miorița', 'Portugais bleu', 'Codană':

170 hektoliitrit hektari kohta.

'Syrah', 'Zweigelt', 'Sangiovese', 'Arcaș', 'Barbera', 'Nebbiolo':
170 hektoliitrit hektari kohta.

6. Määratletud geograafiline piirkond

Vrancea maakond:

- omavalitsusüksused: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu;
- omavalitsusüksused: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița-Trotușanu, Frecăței, Văleni;
- omavalitsusüksused: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Văleni;
- omavalitsusüksused: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara;
- omavalitsusüksused: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni;
- omavalitsusüksused: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani;
- omavalitsusüksused: Păunești, Viișoara;
- omavalitsusüksused: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești;
- omavalitsusüksused: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat;
- omavalitsusüksused: Odobești, Unirea;
- omavalitsusüksused: Broșteni, Pitulușa, Arva;
- omavalitsusüksused: Jariștea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia;
- omavalitsusüksused: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivăncești;
- omavalitsusüksused: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;
- omavalitsusüksused: Urechești, Popești, Terchești;
- omavalitsusüksused: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni;
- omavalitsusüksused: Bordești, Bordeștii de Jos;
- omavalitsusüksused: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița;
- omavalitsusüksused: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu;
- omavalitsusüksused: Cârlikele, Dalhăuți, Bontești, Blidari;
- omavalitsusüksused: Câmpineanca, Pietroasa;
- omavalitsusüksused: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmnicanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;
- omavalitsusüksused: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni; Buzău maakond:
- omavalitsusüksused: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;
- omavalitsusüksused: Podgoria, Orația, Coțatcu, Tăbăcari;
- omavalitsusüksused: Topliceni, Răducești.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

'Pinot Noir N' – 'Blauer Spätburgunder', 'Burgund mic', 'Burgunder roter', 'Klávner Morillon Noir'
'Șarba B'
'Galbenă de Odobești B' – 'Galbenă de Căpătanu', 'Galbenă Uriașă', 'Galbenă'
'Miorița B'
'Muscadelle B' – 'Moscatello bianco', 'Muscadet doux'
'Sémillon B' – 'Semillon blanc'
'Aligoté B' – 'Plant de trois', 'Plant gris', 'Vert blanc', 'Troyen blanc'
'Aromat de Iași B'
'Băbească gri G'
'Chardonnay B' – 'Gentil blanc', 'Pinot blanc Chardonnay'
'Crâmpoșie B'
'Crâmpoșie selecționată B'

'Frâncușă B' – 'Vinoasă', 'Mildweisser', 'Mustoasă de Moldova', 'Poamă creată'

'Pinot Gris G' – 'Affumé', 'Gru Burgunder', 'Grauburgunder', 'Grauer Mönch', 'Pinot cendré', 'Pinot Grigio', 'Ruländer'

'Riesling du Rhin B' – 'Weisser Riesling', 'White Riesling'

'Unirea B'

'Plăvaie B' – 'Bălană', 'Plăvană', 'Poamă bălaie'

'Furmint B' – 'Furmin', 'Șom szalai', 'Szegszolo'

'Pinot noir N' – 'Spätburgunder', 'Pinot nero'

'Burgund Mare N' – 'Grosser burgunder', 'Grossburgunder', 'Blaufrankisch', 'Kekfrankos', 'Frankovka', 'Limberger'

'Codană N'

'Portugais Bleu N' – 'Blauer Portugieser', 'Oporto', 'Portugieser',

'Cadarcă N' – 'Schwarzer Kadarka', 'Rubinroter Kadarka', 'Lugojană', 'Gânză', 'Fekete budai'

'Zweigelt N' – 'Blauerzweigelt', 'Negru de Zweigelt', 'Zweigelt blau'

'Sangiovese N' – 'Brunello di Montalcino', 'Morellino'

'Arcaș N'

'Barbera N'

'Nebbiolo N'

'Tămâioasă românească B' – 'Busuioacă de Moldova', 'Muscat blanc à petits grains'

'Tămâioasă românească B' – 'Rumanische Weihrauchtraube', 'Tamianka'

'Busuioacă de Bohotin Rs' – 'Schwarzer Muscat', 'Muscat fioletovâi', 'Muscat violet cyperus', 'Tămâioasă violetă'

'Negru Aromat N'

'Traminer Roz Rs' – 'Rosetraminer', 'Savagnin roz', 'Gewürztraminer'

'Mustoasă de Măderat B' – 'Lampau', 'Lampor', 'Mustafer', 'Mustos Feher', 'Straftraube'

'Traminer aromt alb B'

8. Seos(t)e kirjeldus

Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

Aluspinnas – liiv, mis on kaetud lössipõhise settekihiga, mis paikneb savi ja mereliiva kihistustel.

Pinnamood – vahelduvad tasandikud ja künklikud alad, mille kõrgus jääb vahemikku 100–300 m ning mis paiknevad lääne-ida suunaliselt. Pinnavormide avatus ja kallak loovad optimaalsed tingimused viinamarja kasvatamiseks ning võimaldavad kasvatada viinamarjaistandustes kasutatavaid erinevaid sorte.

Kliima on mõõdukalt kontinentaalne ja vahelduv, mis on tingitud Ida-Euroopa ja Atlandi ookeani õhumassidest. Üldise keskmise päikesekiirguse tase aasta lõikes on piirkonnas valdavalt üle 120 kcal/cm², ulatudes lõuna poole avanevatel aladel 140 kcal/cm²-ni. Viimastel aastatel on täheldatud kliima soojenemist, millega kaasneb sademete ebäühtlus ja kuivaperioodid, mis vahelduvad perioodidega, mil sademeid on ülemääraselt.

Mulla kerge ja tasakaalustatud tekstuuri tagab hea veeläbilaskvuse ja samas kindlustavad mulla omadused ka piisava toitainete sisalduse, mis on väga soodne viinamarjakasvatuseks.

Toote andmed

Valgeid veine iseloomustab looduslikkus, tasakaalustatud struktuur ja sobiv happesus, mis tulenevad viinamarja kasvatamisest kagusse avanevatel nõlvadel ning ka viljelustavade, millega hoitakse toodangu maht mõõdukalt tasemel.

Punased veinid on hinnatud nende peenekoelisuse, kerge tanniinisuse ja erksa värvuse tõttu, need omadused tulenevad suurest päikesekiirguse hulgast ja kerge tekstuuri mullastikust. Selle geograafilise tähisega hõlmatavate veiniviinamarjatoodete kvaliteet on seotud peamiselt piirkonna mullastiku omadustega ning kaudselt ka traditsiooniliste viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise tavade, mida piirkonna viinamarjakasvatajad on oma kogemusest tulenevalt aja jooksul täiustanud.

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

Turustustingimused

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Lisatingimusi ei ole.

Link tootespetsifikaadile

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_-track_changes.pdf

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

(2020/C 18/12)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„PANCIU“

Viitenumber: PDO-RO-A1584-AM01

Teate kuupäev: 9.10.2019

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Saagikuse kohandamine veiniviinamarjasektoris

Kirjeldus ja põhjused

Tootespetsifikaadis esitatud saagikust muudetakse ning see muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

Muudatus on tingitud uute suurte viinamarjaistanduste rajamisest, kus istutustihedus on rohkem kui 4000 puud hektari kohta, mis on saanud võimalikuks tänu parema kvaliteediga ja suurema saagikusega pookealuste kasutamisele. Kuigi toodangu maht on suurenenud, on kaitstud päritolunimetusega toote kvaliteet säilinud tänu uue tehnoloogia kasutuselevõtule.

2. Veinide tootmispiirkonna muutmine

Kirjeldus ja põhjused

Tootespetsifikaati on lisatud lisaäatted, mis võimaldavad veini valmistada väljaspool päritolunimetuse geograafilist piirkonda, st samas haldusüksuses asuvas naaberpiirkonnas, kus on veinivalmistamise jaoks optimaalsed tingimused. Valmistamine toimub kontrollitud temperatuuril ja see on seotud vajadusega kaitsta päritolunimetusele iseloomulike viinamarjasortide lõhna- ja maitsepotsentsiaali.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. Roosa veini valmistamise eritoimingute lisamine

Kirjeldus ja põhjused

Tootespetsifikaati on lisatud valgete ja roosade veinide ning ka sortidest „Pinot Gris” ja „Traminer Roz” valmistatava veini eriomased tootmistingimused, seda seoses veinivalmistamise meetodite edasiarenemisega ja tarbijate järjest suurema huviga neist konkreetsetest viinamarjasortidest valmistatud veini vastu, eeskätt roosade veinide puhul.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. Toodangu klassifitseerimise tingimuste muutmine

Kirjeldus ja põhjused

Päritolunimetusega veiniviinamarjatoodete klassifitseerimise tingimused on ümber sõnastatud, sest tootjad peavad seda vajalikuks, kuna toodete teatavad kvaliteediomadused ei ole enam tagatud ning ei vasta päritolunimetusele.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Panciu

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Veini(de) kirjeldus*Füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused – valged/roosad veinid*

Valgeid veine iseloomustavad erinevad lõhna- ja maitseüansid, sealhulgas tsitrusviljade ja rohttaimede lõhn ja maitse, mis annavad veinile erksuse ja värskuse või roosi nüansid (Şarba), vein on keskmise happesusega ja mõjub värskelt, tal võivad olla magusad troopiliste puuviljade või viinapuude maitsevarjundid või õrn õuna ja õistaimi meenutav lõhn (Fetească regală), aga ka või ja optimaalse happesusega troopiliste viljade lõhn ja maitse (Chardonnay) ning kerged värskete puuviljade varjundid.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused – punased veinid

Punaseid veine iseloomustab keskmine täidlus ning vaarika, ploomi ja punase sõstra lõhna- ja maitseüansid, esineda võib ka roheline paprika ja üleküpsenud mustsõstra (Cabernet Sauvignon) ning punaste küpsete puuviljade varjundeid. Vananedes omandavad veinid rosinat ja musta pipra lõhna- ja maitseüansid, intensiivse värvuse ja optimaalse alkoholisisalduse, saadud veinid on kuivad ja poolkuivad, need on rahulikud ja neis võib tunda konkreetse viinamarjasordi lõhna- ja maitseüansse (Fetească neagră).

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

5. Veinivalmistustavad

a) Peamised veinivalmistustavad

Viinamarjakasvatuseviisid

Viljelustavad

— vähemalt 3 000 tüve hektari kohta

- kastmine: kui mullastikutingimused seda nõuavad, paigaldatakse tilkkastmissüsteem ja seda laiendatakse; selle kasutamine ei või avaldada negatiivset mõju viinamarjade kvaliteedile.

b) *Maksimaalne saagikus*

„Muscat Ottonel”, „Tămâioasă românească”, „Chardonnay”, „Pinot gris”, „Sauvignon”, „Traminer alb”:

15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

„Fetească albă”, „Riesling de Rhin”, „Aligote”, „Băbească gri”, „Șarba”, „Traminer roz”:

16 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

„Fetească regală”, „Galbenă de Odobești”, „Crâmpoșie”, „Crâmpoșie selecționată”, „Frâncușă”, „Mustoasă de Măderat”, „Furmint”, „Riesling italian”:

19 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

„Cabernet Sauvignon”, „Fetească neagră”, „Pinot noir”, „Merlot”:

16 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

„Băbească neagră”, „Burgund mare”:

17 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

„Codană”, „Arcaș”, „Negru Aromat”, „Portugais bleu”, „Cadarcă”, „Plăvaie”:

21 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

„Muscat Ottonel”, „Tămâioasă românească”, „Chardonnay”, „Pinot gris”, „Sauvignon”, „Traminer alb”:

116 hektoliitrit hektari kohta.

„Fetească albă”, „Riesling de Rhin”, „Aligote”, „Băbească gri”, „Șarba”, „Traminer roz”:

127 hektoliitrit hektari kohta.

„Fetească regală”, „Galbenă de Odobești”, „Crâmpoșie”, „Crâmpoșie selecționată”, „Frâncușă”, „Mustoasă de Măderat”, „Furmint”, „Riesling italian”:

146 hektoliitrit hektari kohta.

„Plăvaie”:

162 hektoliitrit hektari kohta.

„Cabernet Sauvignon”, „Fetească neagră”, „Pinot noir”, „Merlot”:

127 hektoliitrit hektari kohta.

„Băbească neagră”, „Burgund mare”:

135 hektoliitrit hektari kohta.

„Codană”, „Arcaș”, „Negru Aromat”, „Portugais bleu”, „Cadarcă”:

162 hektoliitrit hektari kohta.

6. Määratletud geograafiline piirkond

Vrancea maakond:

- omavalitsusüksused: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu;

- omavalitsusüksused: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Troțușanu, Frecăței, Văleni;

- omavalitsusüksused: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni;

- omavalitsusüksused: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara;

- omavalitsusüksused: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni;

- omavalitsusüksused: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani;

- omavalitsusüksused: Păunești, Viișoara;

- omavalitsusüksused: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești;

- omavalitsusüksused: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-Sat.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

„Galbenă de Odobești B” – „Galbenă de Căpătanu”, „Galbenă Uriașă”, „Galbenă”

„Șarba B”

„Tămâioasă românească B” – „Busuioacă de Moldova”, „Muscat blanc à petits grains”

„Traminer aromat alb B”

„Pinot Gris G” – „Affumé”, „Grau Burgunder”, „Grauburgunder”, „Grauer Mönch”, „Pinot cendré”, „Pinot Grigio”, „Ruländer”

„Arcaș N”

„Băbească gri G”

„Burgund Mare N” – „Grosser burgunder”, „Grossburgunder”, „Blaufrankisch”, „Kekfrankos”, „Frankovka”, „Limberger”

„Cadarcă N” – „Schwarzer Kadarka”, „Rubinroter Kadarka”, „Lugojană”, „Gâmză”, „Fekete budai”

„Crâmpoșie B”

„Crâmpoșie selecționată B”

„Frâncușă B” – „Vinoasă”, „Mildweisser”, „Mustoasă de Moldova”, „Poamă creată”

„Furmint B” – „Furmin”, „Șom szalai”, „Szegszolo”

„Codană N”

„Mustoasă de Măderat B” – „Lampau”, „Lampor”, „Mustafer”, „Mustos Feher”, „Straftraube”

„Riesling du Rhin B” – „Weisser Riesling”, „White Riesling”

„Traminer Roz Rs” – „Rosetraminer”, „Savagnin roz”, „Gewürztraminer”

„Tămâioasă românească B” – „Rumanische Wehrauchtraube”, „Tamianka”

„Negru Aromat N”

„Pinot Noir N” – „Blauer Spätburgunder”, „Burgund mic”, „Burgunder roter”, „Klävner Morillon Noir”

„Pinot noir N” – „Spätburgunder”, „Pinot nero”

„Portugais Bleu N” – „Blauer Portugieser”, „Oporto”, „Portugieser”,

„Plăvaie B” – „Bălană”, „Plăvană”, „Poamă bălaie”

„Aligoté B” – „Plant de trois”, „Plant gris”, „Vert blanc”, „Troyen blanc”

„Chardonnay B” – „Gentil blanc”, „Pinot blanc Chardonnay”

8. Seos(t)e kirjeldus

Seos geograafilise piirkonnaga

Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

Aluspinnas: kaljune jalamitasandik, mis on moodustunud kvaternaari uhtkuhikute kogunemisel, mille vanus ja kõrgus vähenevad ida suunas ja mis paiknevad vastavalt sellele, kuidas Karpaate ja Alam-Karpaate läbivad jõed on need tekitanud. Tekkelt on tegemist veeristikuga ja liivasetetega, mida katab kvaternaari lössirikas mudapinnas, mille all on pliotseeni meresetted (mergel, savi, liiv).

Pinnamood: piirkond jaguneb kaheks eelmäestiku funktsionaalseks allüksuseks: mäejalame ülemine platoo (vanem ja keskmine pleistotseen) ja mäejalame alumine platoo (noorem pleistotseen ja holotseen) ulatuvad kuni praeguse Sireti jõe tasandikuni ning moodustavad väga hea viinamarjakasvatuspriirkonna eeskätt seoses kõrguste ja päikesele avatuse vaheldumisega.

Kliima: tegemist on põõsastikuga kaetud stepi eripärase kliimaga, mis vastab mõõdukale kontinentaalsele kliimale, mida mõjutavad Skandinaavia ja Baltimaade põhjaosa õhumassid, mis segunevad lõunast tulevate troopiliste Vahemere õhumassidega, luues seega väga head tingimused kvaliteetsete viinamarjasortide kasvatamiseks; iseloomulik on päikesekiirguse hulga vaheldumine ja soodne sademehulk. Aasta keskmine temperatuur ja keskmine sademete hulk ning eeskätt päikesekiirguse tase ja päikesevalguse langemisnurk on soodsad viinapuude arengule. Mullastik: selle viinamarjakasvatuspriirkonna mullastiku tekstuuri annab viinamarjadele väga soodsad füüsikalised-keemilised ja hüdrofüüsikalised omadused: mullastik on poorne, hästi õhustatud ja suure veeläbivusega, selle struktuur on tompjas, sadevee vertikaalne drenaaž on hea, see võimaldab vähendada seenhaiguste esinemist ja tagada viinamarjaistanduste pinnase küllalt hõlpsa töötlemise. Tegemist on peamiselt (leostunud ja deluviaalsete savimuldade) aktiivkihtidega ja metsamuldadega. Leostunud mustmuld hõlmab kõiki soodsaid keemilisi, bioloogilisi ja toiteomadusi.

Toote andmed

Valgeid veine iseloomustab looduslikkus, tasakaalustatud struktuur ja sobiv happesus, mis tulenevad viinamarja kasvatamisest mäekülgede kagupooltel, aga ka kasvatustavade, millega hoitakse toodangu maht mõõdukal tasemel.

Punased veinid on hinnatud nende peenekoelisuse, kerge tanniinuse ja erksa värvuse tõttu.

Riigi selles piirkonnas tehtud arheoloogilistest uuringutest ilmneb, et piirkonnas elasid vabad daaklased, kes kasvasid viinamarja, sellest annavad tunnistust arheoloogilised säilmed, millel võib leida viinapuuväate kujutavaid ornamente. Alates 1527. aastast vürst Petru Rareși juures Ferdinand de Habsburgi saadikuna tegutsenud Georg von Reichersterffer märgib oma reisikirjas ära piirkonna viinamarjaistandused, mida teatakse hilisema nimetuse Podgoria Crucilor (Risti viinamägi) all. Veinist on juttu ka teoses „Codex Bandinus“, kus on märgitud, et „kogu Moldova lõunaosas toodetakse nii palju veini, et koristusperioodil maksab kannutäis (selle kohta kasutatakse nimetust „vadră“) veini 4 suud, talvel aga 6 või 7 suud“.

Põhjuslik seos

Pinnavormide struktuur, mis hõlmab mäejalami ülemist platood (vanem ja keskmine pleistotseen) ja mäejalami alumist platood (noorem pleistotseen ja holotseen) ning mis ulatub kuni praeguse Sireti jõe tasandikuni, kus kõrgused ja päikesele avatus on väga vahelduvad, on viinamarjakasvatuse, eeskätt punase veini valmistamiseks kasutatavate viinamarjasortide jaoks optimaalne.

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

Märgistamine ja turustamine

Õigusraamistik:

riigisisese õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Lisatingimusi ei ole

Toote töötlemine väljaspool piirkonda

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Teatud kliimatingimuste puhul, mis avaldavad positiivset mõju teatavate sortide puhul saavutatavale saagikusele, võib geograafilises piirkonnas asuvatest viinamarjaistandustest koristatud viinamarju töödelda ka väljaspool geograafilist piirkonda, st naabruses asuvas piirkonnas, mille veinivalmistamise keskustes on olemas optimaalne suutlikkus pressida kiiresti viinamarjadest mahl ja see kääritada kontrollitud temperatuuri juures, säilitades asjaomaste sortide potentsiaalsed lõhna- ja maitseomadused ning värvuse. See piirkond hõlmab järgmisi Vrancea maakonnas asuvaid omavalitsusüksusi:

— Odobești, Jariștei;

— Cotești, Obrejița, Tâmboiștei, Popești, Budești, Cârlikele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

Link tootespetsifikaadile

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_no_track_changes_0.pdf

ISSN 1977-0936 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-2431 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET