

## Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

64. aastakäik

19. juuli 2021

## Sisukord

II *Teatised*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

**Euroopa Komisjon**

2021/C 288/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) <sup>(1)</sup> .....	1
2021/C 288/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) <sup>(1)</sup> .....	2

IV *Teave*

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

**Euroopa Komisjon**

2021/C 288/03	Euro vahetuskurss — 16. juuli 2021 .....	3
---------------	--	---

V *Teated*

## MUUD AKTID

**Euroopa Komisjon**

2021/C 288/04	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 .....	4
---------------	---	---

2021/C 288/05	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine ...	15
2021/C 288/06	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine .....	20
2021/C 288/07	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 .....	31

## II

*(Teatised)*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

## EUROOPA KOMISJON

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta****(Juhtum M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2021/C 288/01)

12. juuli 2021 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32021M10303 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**  
**(Juhtum M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2021/C 288/02)

13. juuli 2021 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32021M10250 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss <sup>(1)</sup>

16. juuli 2021

(2021/C 288/03)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1802	CAD	Kanada dollar	1,4856
JPY	Jaapani jeen	130,03	HKD	Hongkongi dollar	9,1684
DKK	Taani kroon	7,4381	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6836
GBP	Inglise nael	0,85298	SGD	Singapuri dollar	1,5993
SEK	Rootsi kroon	10,2428	KRW	Korea vonn	1 347,94
CHF	Šveitsi frank	1,0853	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	16,9840
ISK	Islandi kroon	145,90	CNY	Hiina jüaan	7,6373
NOK	Norra kroon	10,3878	HRK	Horvaatia kuna	7,4968
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	17 083,05
CZK	Tšehhi kroon	25,538	MYR	Malaisia ringit	4,9681
HUF	Ungari forint	359,73	PHP	Filipiini peso	59,364
PLN	Poola zlott	4,5867	RUB	Vene rubla	87,5186
RON	Rumeenia leu	4,9285	THB	Tai baat	38,669
TRY	Türgi liir	10,0521	BRL	Brasiilia reaal	6,0146
AUD	Austraalia dollar	1,5907	MXN	Mehhiko peso	23,4589
			INR	India ruupia	88,0310

<sup>(1)</sup> Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

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

(2021/C 288/04)

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

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM02

Teate esitamise kuupäev: 7. mai 2021

## KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Ametlik geograafiline kood**

Geograafilise piirkonna omavalitsusüksused ja vahetus läheduses asuv piirkond on viidud kooskõlla ametliku geograafilise koodiga.

Piirkonna ulatus jääb samaks.

Muudetud on koonddokumendi punkte<sup>6</sup> ja 9.

2. **Noorte roosade veinide väljajätmine**

Spetsifikaadist on välja jäetud võimalus valmistada noori roosasiid veine. Veinid kustutatakse spetsifikaadist, kui neid enam ei toodeta. Seost päritoluga on muudetud, et eemaldada viide noortele veinidele.

See muudatus mõjutab koonddokumendi punkti 8.

3. **Viinamarjasordid**

Nimetusega punaste veinide puhul muutub sort „Cabernet franc“ põhisordist lisasordiks.

Nimetusega „Chenonceaux“ punaste veinide puhul muutub sort „Cabernet franc“ põhisordist lisasordiks ja sort „Gamay“ on spetsifikaadist välja jäetud.

Kõnealuste muudatuste tulemusena kohandatakse eeskirju, milles käsitletakse sortide osakaalu põllumajandusettevõtetes. Samuti kohandatakse eeskirju, milles käsitletakse sortide osakaalu põllumajandusettevõtetes, kus valmistatakse veine, mis kannavad märget „Gamay“.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

(<sup>1</sup>) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.

**4. Istutustihedus**

Sama rea viinapuude vahelist kaugust on vähendatud 0,90 meetrini.

Muudetud on koonddokumenti punkti<sup>o</sup>5.

**5. Tagasilõikamine**

Võrakujunduse nõudeid on lihtsustatud ja spetsifikaadis on vaid märgitud, et tagasilõigatud võrsed on kas pikad või lühikesed, ilma et oleks viidatud konkreetsele tagasilõikuse meetodile.

Muudetud on koonddokumenti punkti<sup>o</sup>5.

**6. Kasvatuskoha maksimaalne koormus**

Kui täiendavat geograafilist tähist ei kasutata, on märgisega „Touraine“ punaste, roosade, valgete ja vahuveinide puhul ühtlustatud maatüki suurimat lubatud koormust 11 000 kg/ha.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

**7. Keskkonnaga seotud nõuded**

On lisatud kaks keskkonnaga seotud nõuet:

- maatükke ümbritsev püsihaljastus on kohustuslik (põllupeenrad ja maatükkidevahelised alad, kuhu ei istutata ning mida ei harita). Seda kohustust ei kohaldata põllupeenarde korrastamise korral, eelkõige erosiooni või erandlike ilmastikutingimuste tõttu.
- täielik keemiline umbrohutõrje on keelatud maatükkide puhul, mis on ette nähtud täiendava geograafilise tähisega veinide tootmiseks.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

**8. Kokkusegamine**

Koos eeskirjadega, milles käsitletakse sortide osakaalu põllumajandusettevõtetes, on muudetud ka kokkusegamise eeskirju.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

**9. Aktiivsöe kasutamine**

Veinivalmistuses kasutatava aktiivsöe kasutamise keeld on välja jäetud, et anda võimalus parandada kuveesid, mis võivad olla nakatunud mükoosiga.

Muudetud on koonddokumenti punkti<sup>o</sup>5.

**10. Seos piirkonnaga**

Nimetusega „Chenonceaux“ veinide puhul asendatakse sõnad „punaste puuviljade varjundeid“ sõnadega „mustade puuviljade varjundeid“.

Muudetud on koonddokumenti punkti<sup>o</sup>8.

**11. Üleminekumeetmed**

Aegunud üleminekumeetmed on spetsifikaadist välja jäetud.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

**12. Deklareerimiskohustused**

Taotluse deklaratsiooni esitamise kuupäeva on lükatud edasi 30. novembrilt 10. detsembrile.

Koonddokumenti ei muudetud.

**13. Veini üldisema nimetuse all turustamise deklaratsioon**

Lisatud on veini üldisema nimetuse all turustamise deklaratsioon:

„9. Veini üldisema nimetuse all turustamise deklaratsioon

Iga ettevõtja, kes turustab kontrollitud päritolunimetusega veini üldisema nimetuse all, teatab sellest kaitse- ja juhtorganile ning volitatud kontrolliasutusele vähemalt viisteist päeva enne veini turustamist üldisema nimetuse all.“

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

#### 14. Viide kontrolliasutusele

Kontrolliasutust käsitleva viite sõnastus on läbi vaadatud, et ühtlustada see teiste nimetuste tootespetsifikaatide sõnastusega. Tegemist on üksnes redaktsioonilise muudatusega.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

#### KOONDDOKUMENT

##### 1. Nimetus(ed)

Touraine

##### 2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

##### 3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
5. Kvaliteetvahuvein

##### 4. Veini(de) kirjeldus

###### 1. Analüütilised standardid

###### LÜHIKIRJELDUS

Tegemist on vaiksete valgete, punaste ja roosade veinidega ning valgete ja roosade vahuveinidega. Vaiksete valgete, punaste ja roosade veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 10 mahuprotsenti.

Selle veini kõigi partiide analüütilised omadused on pärast pakendamist järgmised: valgete ja roosade veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 4 grammi liitri kohta ja viinhappe üldhappesus (grammides liitri kohta) on kuni 3,5 grammi liitri kohta. Punaste veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 2 grammi liitri kohta. Malolaktiline käärimine peab punaste veinide puhul olema lõppenud. Õunhappe sisaldus on kuni 0,3 grammi liitri kohta. Ilma rikastamata valmistatud valgete ja roosade veinide (mille tegelik minimaalne alkoholisisaldus on vähemalt 12,5 %) fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 6 grammi liitri kohta. Sellisel juhul ei ole veinide üldhappesus, väljendatuna viinhappe grammides liitri kohta, rohkem kui 1 gramm väiksem fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldusest.

pärast rikastamist on veinide üldine alkoholisisaldus järgmine: valgete, punaste ja roosade veinide puhul 12,5 % ning valgete ja roosade vahuveinide puhul 13 % (veinivirde rikastamise korral).

###### ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

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



2. *Happesus*

## LÜHIKIRJELDUS

Vaiksete valgete ja roosade veinide puhul on lenduvate hapete sisaldus ja vääveldioksiidi üldsisaldus määratud kindlaks liidu õigusaktidega. Vaiksete punaste veinide lenduvate hapete sisaldus, üldhappesus ja vääveldioksiidi kogusisaldus on määratud kindlaks liidu õigusaktidega.

Roosade ja valgete vahuveinide lenduvate hapete sisaldus, üldhappesus, vääveldioksiidi kogusisaldus ja süsinikdioksiidi sisaldus on määratud kindlaks liidu õigusaktidega.

Märkega „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus) pakendamata veini partiide puhul võib lenduvate hapete üldsisaldus olla kuni 10,2 milliekvivalenti liitri kohta.

## ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

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

3. *Kirjeldus*

## LÜHIKIRJELDUS

Kontrollitud päritolunimetusega „Touraine“ veinid on täidlase maitsega ja nende puhul on tunda värskaid ja tasakaalustatud nüansse. Valgete veinide värvus on sageli kahvatukuldne ning nende lõhnabukett võib ulatuda tsitrusvilju või eksootilisi puuvilju meenutavatest varjunditest õistaimede nüanssideni, mis toovad meelde eeskätt valged lilled. Veinide järelmaitse on värske.

Roosad veinid on õrnade lõhnanüanssidega, mis võivad meenutada sõstraid, eksootilisi puuvilju või tsitrusvilju.

Viinamarjasordist „Gamay N“ valmistatud punastel veinidel (veinid märkega „Gamay“ või „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus)) on sageli kirsi maitse nüansid ning üldiselt on nende maitstes tunda õrnu väikeste punaste puuviljade maitsevarjundeid koos siidiste tanniinidega. Neid veine iseloomustab kerguse ja peenekoelisuse vaheline tasakaal. Veinid viinamarjasortide segust või üksnes sordist „Cabernet Franc N“, mis kasvab Tours'i meridiaanist lääne pool, on meeldivalt tanniinise struktuuriga elegantsed ja võimsa maitsega veinid, nende lõhnas ja maitstes on segunenud punased ja mustad puuviljad ning nende värvus ulatub tumedast rubiinpunasest sügava granaatpunaseni.

Valged ja roosad vahuveinid on domineeriva happelise struktuuriga, mis annab veinile värskuse ja peenekoelisuse. Happelisusele lisanduvad puuviljalised nüansid, aja jooksul võivad ilmned ka võitainale iseloomulikud varjundid.

## ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

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

## 5. Veinivalmistustavad

### 5.1. Veinivalmistuse eritavad

#### 1. Veinivalmistuse eritavad

– Roosade veinide valmistamisel on aktiivsöe kasutamine lubatud nii puhtal kujul kui ka seguna veinivirde ja veel kääritamisetapis oleva värskelt veinil, mille kogus ei ületa 15 % asjaomase veinivalmistaja vastava aasta saagist valmistatud roosa veini mahust, seejuures ei või maksimaalne kogus ületada 60 grammi ühe hektoliitri veini kohta.

— Punaste veinide puhul on lubatud substraktiivsete rikastamistehnoloogiate kasutamine, maksimaalne osalise kontsentreerimise tase töödeldavates kogustes võib olla kuni 10 %.

— Vahuveine valmistatakse üksnes pudelis toimuva teise käärimise teel.

— Pärast rikastamist on veinide üldine alkoholisisaldus järgmine: valgete, punaste ja roosade veinide puhul 12,5 % ning valgete ja roosade vahuveinide puhul 13 % (veinivirde rikastamise korral).

Lisaks eespool esitatud sätetele tuleb veinivalmistustavade puhul kinni pidada liidu tasandi ning maaseadustiku ja merekalapüügi seadustiku (code rural et de la pêche maritime) sätetest.

#### 2. Viljelustavad

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 500 puud hektari kohta, ridadevaheline kaugus on kuni 2,10 meetrit. Sama rea viinapuude vaheline kaugus on vähemalt 0,9 meetrit.

Viinapuid lõigatakse hiljemalt 30. aprillil; tagasilõigatud võrsed on kas pikad või lühikesed, kuid igal viinapuul on maksimaalselt 11 punga.

Sõltumata lõikamismeetodist võib viinamarju tagasi lõigates jätta tüve kohta täiendavalt kaks punga, tingimusel, et taime kasvuetapis, mis vastab 11 või 12 lehele, on viljakandvate okste arv aastas tüve kohta maksimaalselt 11.

### 5.2. Maksimaalne saagikus

#### Valged veinid

72 hektoliitrit hektari kohta

#### Punased ja roosad veinid

66 hektoliitrit hektari kohta

#### Vahuveinid

78 hektoliitrit hektari kohta

## 6. Määratletud geograafiline piirkond

Viinamarjade korjamine, pressimine ja töötlemine ning veini valmistamine vaiksete veinide puhul ning viinamarjade korjamine, pressimine, veini valmistamine, laagerdamine ja pakendamine vahuveinide puhul toimub järgmiste kommuunide territooriumil (nimekiri on koostatud 2020. aasta ametlike geograafiliste koodide alusel):

— Indre-et-Loire'i departemang: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Cruzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (ainult endine Langeais' kommuuni territoorium, millest on saanud kantoni keskne kommuun), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétret, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray

— Loir-et-Cher departemang: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (järgmiste delegeeritud kommuunide territooriumid: Contres ja Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (järgmiste delegeeritud kommuunide territooriumid: Chambon-sur-Cisse ja Molineuf territoorium) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (järgmise delegeeritud kommuuni territoorium: Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (järgmise delegeeritud kommuuni territoorium: Onzain).

## 7. Peamine veiniviinamarjasort/peamised veiniviinamarjasordid

'Cabernet franc N' (tume)

'Cabernet-Sauvignon N' (tume)

'Chardonnay B' (hele)

'Chenin B' (hele)

'Cot N' (tume) – 'Malbec'

'Gamay N' (tume)

'Grolleau N' (tume)

'Grolleau gris G' (hall)

'Meunier N' (tume)

'Orbois B' (hele)

'Pineau d'Aunis N' (tume)

'Pinot gris G' (hall)

'Pinot Noir N' (tume)

'Sauvignon B' (hele) – 'Sauvignon blanc'

'Sauvignon gris G' (hall) – 'Fié gris'

## 8. Seos(t)e kirjeldus

Geograafiline piirkond kujutab endast Pariisi nõost edela poole jäävat laugjate küngastega platood, tegemist on jõgede ühinemise alaga, kus Cheri, Indre'i ja Vienne'i jõed suubuvad Loire'i jõkke. Viinamarjakasvatustala, mille ulatus on sadakond kilomeetrit, paikneb piki orgusid, välja arvatud Sologne'i viinamarjakasvatustalapiirkond, mis asub Cheri ja Loire'i jõgede vahelisel platool.

Täiendavate geograafiliste nimetuste „Amboise“ ja „Mesland“ geograafilised piirkonnad asuvad orgudes, mis kulgevad ida-lääne suunaliselt piki Loire'i jõe orgu (Val de Loire), samas kui täiendava geograafilise nimetuse „Azay-le-Rideau“ geograafiline piirkond ääristab Indre'i jõe orgu. Cheri jõe ülemjooksul moodustunud orus asub täiendava geograafilise nimetuse „Chenonceaux“ geograafiline piirkond ning nimetuse „Oisly“ piirkond asub Loire'i ja Cheri jõgede vahel.

Geograafilise piirkonna kõrgus merepinnast ei ületa 100 või 120 meetrit ning see asub geograafilist piirkonda moodustava 143 kommuuni territooriumil.

Veinid pärinevad rangelt ja täpselt piiritletud kasvatusaladelt, mis vastavad ajaloolistele tootmiskeskustele. Kasvatustalade omadused on järgmised: – kasvatusalad ränikonkretsioonidega savist tekkinud muldadega, millesse on segunenud miotseenist pärinevat liiva; selliste muldade kohalik nimetus on „bournais perrucheux“; kasvatusalad paiknevad ränikonkretsioonidega savipinnasel („perruche“) või lubjakivist tekkinud kivistel savi-lubjamuldadel, mille kohalik nimetus on „aubuis“, tegemist on hästi soojenevate ja vett läbilaskvate muldadega, mis paiknevad madalamatel orunõlvadel või orgude külgedel; – kasvatusalad, mille mullad on tüüpilised orgudele, ning mis paiknevad vanadel alluviaalsetel terrassidel, mille kohta kasutatakse kohalikku nimetust „graviers“ (kruus).

Geograafilise piirkonna kliima on ookeaniline ning selle mõju nõrgeneb oluliselt geograafilise piirkonna idaosas Tours'i meridiaani juures. See mõju nõrgenemine kajastub ka temperatuuri ja sademetehulga muutustes; piirkonna lääneosas on sademeid ligikaudu 550 millimeetrit, ida pool on see kuni 650 millimeetrit ning sealse suuremad temperatuurikõikumised annavad tunnistust ookeani mõju vähenemisest.

Azay-le-Rideau lähedal Cheillés leitud vana pressimiskoja varemend annavad tunnistust veini valmistamisest Touraine'i piirkonnas juba alates II sajandist. Viinamarjakasvatuse saavutas õitsengu kiriku mõju all VII sajandi ja XII sajandi vahel.

Kvaliteetveini valmistamist soodustas ka õukonna kohalolek Loire'i orus XVI sajandil (Chambord'i ja Chenonceau' lossid jt), sellest ajast pärineb ka teatud veinimarkide kõrge maine. Tootmine arenes kiiresti edasi pärast nn kahekümne lõõu edikti vastuvõtmist, millega keelati veini valmistamine pealinna ümbruses; sel ajal hakati kasvatama Lyoni piirkonnast pärinevaid viinamarjasorte „Gamay“.

Looduslikud transporditeed (Loire'i ja Cheri jõgi) edendasid kaubandust, tootmise arendamist ja geograafilise piirkonna veinide eksporti. Parimaid veine viidi eeskätt Hollandisse ja Inglismaale, vedu toimus läbi Ingrandes-sur-Loire'i tollivärava Nantes'i lähedal. Kuna need kvaliteetveinid kannatasid hästi transportimist, hakati neid kutsuma mereveinideks (vins de la mer).

XVIII sajandil hakkas arenema viinamarjapiirkond Cheri oru madalamas osas, Bléré, Thésée, Montrichard ja Chenonceaux' linnade lähedal. Üks veinivaldkonnas kasutatavate viinamarjasortide kirjeldus koostati aastal XII (Prantsuse revolutsioonikalendri ajaarvamine) (1804) põllumajandusuuringu raames. Selles kirjelduses esitatud „Kõige levinumate Cheri kallastel kasutatavate viinapuude tabelis“ on sorti „Côt“ nimetatud peamiseks viinamarjasordiks, mida kasutatakse kõige rohkem Cheri lõunasse avanevatel kallastel ja millest valmistatakse esmaklassilist veini.

Krahv ODART nimetab 1845. aastal oma teoses „Ampélographie“ (Viinamarjakasvatuse) sorti „Côt N“, ja märgib, et tegemist on Cheri ja Lot' jõe kallastel kõige enam kasvatatava sordiga. Alati väga täpseid kirjeldusi esitav Jules GUYOT kirjutas 1860. aastal: „Bretoni sorti („Cabernet franc N“) kasvatatakse peamiselt Bourgueil', Chinoni ja Saumuri vahelisel alal, kus sellest valmistatakse esmaklassilist veini, kuid piirkonna idapoolses osas seda sorti enam ei esine ja seda asendavad Loir-et-Cheris levinud „Côt“, „Chardonnay“. „Pinot noir“, „Beurot“ ja „Meunier““.

Pärast viinapuu lehetäi kriisi taastati „Touraine“ viinamarjakasvatuseala eeskätt uute poogitud viinamarjasortide abil, nagu „Gamay N“ ja „Sauvignon B“. Geografiline piirkond hakkas vähehaaval taastuma, hõlmates väga hea kvaliteedipotentsiaaliga veinivaldkondi ning veidi enne teist maailmasõda, 1939. aastal, tunnustati nimetust „Coteaux de Touraine“ kontrollitud päritolunimetusega.

1953. aastal võeti lõplikult kasutusele nimetus „Touraine“.

Selle viinamarjakasvatuseala pindala on 8 000 hektarit ning tootjad on koondunud viie ühistuna tegutseva veinikoja juurde, kus viinamarjasortidest „Sauvignon B“ ja „Gamay N“ toodetakse veini, mis on saavutanud kõrge tunnustuse eeskätt tootlustasettevõtjate seas üldiselt kasutatavate nimetuste „Sauvignon de Touraine“ ja „Gamay de Touraine“ all.

Cheri oru piirkonna tootjad, kes on teadlikud oma piirkonna ja viinamarjasortide potentsiaalidest, hakkasid alates 1985. aastast istutama viinamarjasorte „Côt N“ ja „Sauvignon B“ orgude nõlvadel asuvatele maatükkidele, samas kui Sologne'i viinamarjakasvatusepiirkonna tootjad kasvatavad sorti „Sauvignon B“ pigem liivaste muldadega maatükkidel.

Selliste autentsuspüüdluste tulemusel tunnustati täiendavat päritolunimetust „Chenonceaux“ Cheri piirkonna valgete ja punaste veinide puhul ning täiendavat päritolunimetust „Oisly“ Sologne'i viinamarjakasvatusepiirkonnast pärinevate valgete veinide puhul.

Viinamarjakasvatuseala pindala oli 2009. aastal 4 500 hektarit ning seda haris umbes 800 tootjat. Toodeti ligikaudu 260 000 hektoliitrit, millest enam kui 60 % moodustasid valged veinid. Kontrollitud päritolunimetusega „Touraine“ veinid on täidlase maitsega ja nende puhul on tunda värskeid ja tasakaalustatud nüansse.

Valgete veinide värvus on sageli kahvatukuldne ning nende lõhnabukett võib ulatuda tsitrusvilju või eksootilisi puuvilju meenutavatest varjunditest õistaimede nüanssideni, mis toovad meelde eeskätt valged lilled. Veinide järelmaitse on värske.

Roosad veinid on õrnade lõhnanüanssidega, mis võivad meenutada sõstraid, eksootilisi puuvilju või tsitrusvilju.

Viinamarjasordist „Gamay N“ valmistatud punastel veinidel (veinid märkega „Gamay“ või „primeur“ (värske)) on sageli kirsi maitseüansid ning üldiselt on nende maitstes tunda õrnu väikeste punaste puuviljade maitsevarjundeid koos siidiste tanniinidega. Neid veine iseloomustab kerguse ja peenekoelisuse vaheline tasakaal. Veinid viinamarjasortide segust või üksnes sordist „Cabernet Franc N“, on meeldivalt tanniinise struktuuriga elegantsed ja võimsa maitsega veinid, nende lõhnas ja maitstes on segunenud punased ja mustad puuviljad ning nende värvus ulatub tumedast rubiinpunasest sügava granaatpunaseni.

Valged ja roosad vahuveinid on domineeriva happelise struktuuriga, mis annab veinile värskuse ja peenekoelisuse. Happelisusele lisanduvad puuviljalised nüansid, aja jooksul võivad ilmned ka võitainale iseloomulikud varjundid. Vaiksed veinid. Suur jõgedevõrgustik, mille moodustavad Loire'i, Vienne'i, Cheri ja Indre'i jõed, on aja jooksul välja kujundanud lainelise platoo, mille pehmed kivimid pärinevad tertsaari ja mesosoikumi aegkondadest. Keskajal hakkasid inimesed kiriku mõjul kasvatama viinapuid piki liigendunud jõekaldaid ja platoo äärealadel.

Jõgede lähedus oli juba renessansi ajal oluline tegur, mis soodustas „Touraine“ veinide eksportimist. Püsiva tollivärrava olemasolu Ingrandes-sur-Loire'is, kust veine eksporditi Hollandisse, ja kahekümne ljöö edikti vastuvõtmine 1577. aastal mõjutasid Loire'i piirkonna viinamarjakasvatust ja soodustasid kvaliteetse toodangu valmistamist. Kliimamõjutuste tõttu eelistati geograafilise piirkonna läänepoolses osas selliseid viinamarjasorte, nagu „Chenin B“ ja „Cabernet franc N“, samas kui idapoolses osas kasvatati peamiselt sorte 'Sauvignon B, „Côt N“ ja „Gamay N“. Seda looduslikku kliimaatilist piiri tähistab Tours'i meridiaan Viinamarjasordid on mitmekülgses tootjatele kättesaadavates viinamarjade kasvatustingimustes loomulikult juurdunud.

Tavasid arvesse võttes kasutatakse viinamarjade piiritletud kasvualadena ainult selliseid hea veeläbilaskevõimega muldadega maatükke, mille mullad pärinevad peamiselt turooni ja senomaani ladejärgust. Tegemist on ränikonkretsioonidega saviste muldadega, milles on palju räniveeristikku ja mis paiknevad valdavalt vahepealsetes orgudes. Kuna ränikivimitest suur osa paikneb maapinnal, mängib see olulist rolli viinamarjade küpsemisel, suurendades akumulereitava soojuse hulka. Need tingimused mõjutavad olulisel määral valgete ja punaste veinide kvaliteeti. Viinamarjasort „Sauvignon B“ kasvab hästi savipinnasega ja savi-lubjamuldadega maatükkidel. Sellistes tingimustes on sellesse sorti kuuluvad viinamarjad aastate jooksul väga hästi küpsenud. Sellises mullas ja sellises kliimas kasvanud viinamarjadest valmistatud vein on värske maitse ja iseloomulike omadustega. Need veinid moodustasid 2009. aastal 2/3 kontrollitud päritolunimetusega veinidest. Viinamarjasorti „Gamay N“, mida kasutati peamise tumeda viinamarjasordina viinamarjakasvatusala taastamisel pärast viinapuutäi põhjustatud kriisi, kasvatatakse põhiliselt ränikonkretsioonidega savi sisaldavatel muldadel ja sellest valmistatud veinid on puuviljalised ja erksad. Tours'i jmeridiaanist ida pool kasutatakse punaste veinide valmistamiseks peamiselt viinamarjasorti „Côt N“, sellest lääne pool on valdav viinamarjasort „Cabernet franc N“. Nendel veinidel on väga hea tanniinide struktuur.

Kaitstud päritolunimetuse „Touraine“ raames on tunnustatud viis täiendavat geograafilist nimetust.

„Amboise“

Pehme kriidipinnasega platoo reljeef on küllalt vaheldusrikas ja selle kõrgus jääb 80 ja 100 meetri vahele. Geoloogiliste olude ja mullastikutingimuste mitmekesisus on andnud ettevõtjatele võimaluse leida igale kasvatatavale sordile optimaalsed kasvutingimused. Roosad veinid on puuviljalised ja värsked, punased veinid on meeldiva tanniinise struktuuriga ning küllalt tugeva lõhnaga, eeskätt on maitstes tunda punaste puuviljade varjundeid, valged veinid on üldiselt kuivad, kuid võivad mõnikord sisaldada fermenteeritavaid suhkruid, sel juhul võib neid liigitada poolkuivade, poolmagusate või magusate veinide hulka. Punaste veinide laagerdamine pehmedab nende tanniinist struktuuri. Valgete veinide puhul muudab laagerdamine veinide lõhnaomadused komplekssemaks.

„Azay-le-Rideau“

Viinamarjakasvatuspiirkond asub Loire'i ja Indre'i jõgede orgude vahel ja seal valitseb mõõdukas kliima. Liiva ja kruusa sisaldava mullaga küngastel kasvatatakse peamiselt viinamarjasorte „Grolleau N“ ja „Chenin B“, millest valmistatakse elegantseid ja värsked valgeid veine ning puuviljalisi roosasid veine. Traditsiooniliselt võib roosasid veine valmistada üksnes otsese pressimise teel enne kääritamist, see tagab veinide puuviljalisuse. Valged veinid, mis võivad mõnikord sisaldada fermenteeritavaid suhkruid, on elegantseid ja mineraalseid.

*„Chenonceaux“*

Geograafiline piirkond asub Cheri jõe mõlemal kaldal. Viinamarju kasvatatakse maatükkidel, millele on iseloomulikud olulisel määral rani sisaldavad mullad. Valgel veinil on üldiselt tugev aroom, mis meenutab õistaimi (viirpuu, akaatsia jms) ja milles on värskaid lõhnanüansse (tsitrusviljad, kuivatatud puuviljad jms). Veinide laagerdamine, mis peab toimuma vähemalt kuni koristamisele järgneva aasta 30. aprillini, lisab nende maitsele täidlust ja peenekoelisust. Punastel veinidel on väga meeldiv tanniinine struktuur. Nende lõhna- ja maitseomadused on küllalt intensiivsed ja sisaldavad mustade puuviljade varjundeid. Veinide laagerdamine, mis peab toimuma kuni koristamisele järgneva aasta 31. augustini, annab neile kompleksse aroomi ning muudab tanniinid täidlaseks ja siidiseks.

*„Mesland“*

Geograafiline piirkond asub kontrollitud päritolunimetuse „Touraine“ piirkonna põhjaosas, tegemist on Loire'i jõe poole avaneva platoo servaga. Muldadele on iseloomulikud miotseenist pärinevad ränikivimid ja liiv. Temperatuuride suur kõikumine ja geograafiline asukoht on eriti sobivad varaste viinamarjasortide jaoks. Punastel ja roosadel veinidel, mis pärinevad viinamarjasordist „Gamay N“, on väikeste punaste puuviljade kontsenteeritud aroom. Valged veinid võivad mõnikord sisaldada fermenteeritavaid suhkruid, neil on kompleksne õistaimi (viirpuu, pärn, raudürt jms) meenutav lõhnabukett, mis võib hõlmata puuviljalisemaid varjundeid (tsitrusviljad, pirn,jms). Järeлмаitses jääb sageli domineerima värskestunne.

*„Oisly“*

See viinamarjakasvatuspriirkond paikneb Sologne'i viinamarjakasvatusala keskel ning seal valmistatakse valgeid veine üksnes viinamarjasordist „Sauvignon B“, mille jaoks on seal väga sobivad mullad, mis sisaldavad kontinentaalset liiva ja kruusa ning nn Sologne'i setteid, mis koosnevad liivast, savist ja karplubjakivist (falun). Geograafilise piirkonna kliimat iseloomustab suvine kuivaperiood, mis on eriti iseloomulik Touraine'i piirkonnale. Selline looduskeskkond võimaldab toota väga värsked, peenekoelise ja õrna, tsitrustaimi ja valgeid õistaimi meenutava lõhnaga veine. Veinide laagerdamine, mis peab kestma vähemalt kuni koristamisele järgneva aasta 30. aprillini, lisab nende maitsele kompleksust.

Touraine'i piirkonna veinid, kuningakodades kõrgelt hinnatud viinamarjaistandustest ja orgudest pärit veinide järeltulijad, on siiani jäänud põhjapoolsemate viinamarjakasvatusalade parimaks näiteks ning sinne kultuuriliselt elujõuline keskkond, Loire'i org, on lisatud UNESCO maailma kultuuripärandi nimekirja.

*Vahuveinid*

Ka vahuveinide tootmine asetub eespool kirjeldatud konteksti. Kui avastati, et keldrisse paigutatud pudelites algas mõnikord uus käärimine, tekkis Touraine piirkonna veinitootjatel soov selliste nn looduslike vahuveinide omadusi ära kasutada ja sellest kasu saada. Nii hakati tarbijatele alates XIX sajandist pakkuma nn kihisevaid veine. Tufipinnasesse kaevatud koopad on väga oluline tegur nende veinide valmistamisel, kuna see protsess nõuab suuri ühtlaste tingimustega ladustamis- ja käitlemisruume.

Enam kui sajandi jooksul omandatud kogemustega on vahuveinide valmistajatel tekkinud oskusteave, mis väljendub täielikult nende kuveedes. Valgete veinide territoriaalne algupärasus tagatakse nõudega, et veinid tuleb 60 % ulatuses valmistada viinamarjasortidest „Chenin B“ või „Orbois B“. Pikk laagerdamine horisontaalasendis (sõrestikul, sur lattes) võimaldab välja kujuneda võitainast meenutavatel terviklikel lõhnaomadustel ja kompleksusel.

**9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)***Vahetus läheduses asuv piirkond*

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse vaiksete veinide puhul viinamarjade pressimist, veini valmistamist ja kääritamist ning vahuveinide puhul viinamarjade pressimist, veini valmimist ja pakendamist hõlmavat erandit, sisaldab järgmiste kommuunide territooriume (2020. aasta ametlike geograafiliste koodide alusel):

- Indre'i departemang: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;
- Indre-et-Loire'i departemang: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- Loir-et-Cher departemang: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (järgmiste delegeeritud kommuunide territooriumid: Feings, Fougères-sur-Bièvre ja Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher ;
- Maine-et-Loire'i departemang: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

- Kontrollitud päritolunimetusele peab järgnema märg „Gamay“ vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele.
- Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele ühe järgmistest täiendavatest geograafilistest tähistest: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.
- Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada täiendava märke „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus) vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele.
- Kõik vabatahtlikud märged, mille kasutamist võivad liidu sätete alusel reguleerida liikmesriigid, kantakse märgistusele tähtedega, mille mõõtmed ei ole (kõrguselt ega laiuselt) üle kahe korra suuremad kui kontrollitud päritolunimetuse tähed.
- Geograafilise nimetuse „Val de Loire“ märkimiseks kasutatavad tähed ei või kõrguselt ega laiuselt ületada kaht kolmandikku tähtede suuruselt, mis moodustavad kontrollitud päritolunimetuse.

*Täiendavad geograafilised nimetused*

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

*märgistamisega seotud lisasätted*

Tingimuse kirjeldus

- Täiendavad geograafilised nimetused „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ või „Mesland“ peavad järgnema kontrollitud päritolunimetusele ja need kantakse märgistusele tähtedega, mille mõõtmed ei ole kõrguselt ega laiuselt suuremad kui kontrollitud päritolunimetuse tähed.
- Täiendavad geograafilised nimetused „Chenonceaux“ või „Oisly“ peavad asuma kontrollitud päritolunimetuse all ja need kantakse märgistusele tähtedega, mille mõõtmed ei ole kõrguselt ega laiuselt suuremad kui kontrollitud päritolunimetuse tähed.

- Täiendava geograafilise nimetusega „Amboise“, „Mesland“ või „Azay-le-Rideau“ valgete veinide puhul tuleb märgisel esitada märgede demi-sec (poolkuiv) vastavalt selle märgede jaoks käesolevas tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele, või märgede moelleux (poolmagus) või doux (magus) vastavalt veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldusele, nagu on sätestatud liidu õigusaktides.

#### Märgistus

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

*märgistamisega seotud lisasätted*

Tingimuse kirjeldus

- Täiendava geograafilise nimetusega „Mesland“ roosade veinide puhul tuleb märgisel esitada märgede „demi-sec“ (poolkuiv) vastavalt selle märgede jaoks tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele, või märgede „moelleux“ (poolmagus) või „doux“ (magus) vastavalt veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldusele, nagu on sätestatud liidu õigusaktides.
- Veinidele, millel on märgede „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus), tuleb märkida veini aastakäik.
- Kaitstud päritolunimetusega veinid võib märgistada väiksema geograafilise piirkonnaga, kui kõnealune piirkond on:
  - kantud katastrisse;
  - märgitud saagideklaratsioonile.
- Märgede „Gamay“ peab paiknema vahetult kontrollitud päritolunimetuse all ja selle märkimiseks kasutatavad tähed ei või kõrguselt ega laiuselt ületada kaht kolmandikku tähtede suurusest, mis moodustavad kontrollitud päritolunimetuse nime.

#### **Link tootespetsifikaadile**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5)

---



**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine**

(2021/C 288/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

**„Vänerlõjrom“**

**ELi nr: PDO-SE-02412 – 6. märts 2018**

**(X) KPN ( ) KGT**

**1. Nimetus**

„Vänerlõjrom“

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Rootsi

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**

**3.1 Toote liik**

1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

**3.2 Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

„Vänerlõjrom“ on looduslik toode, mida valmistatakse üksnes rääbise (*Coregonus albula*) marjast ja soolast (NaCl). Toode müüakse värskest, külmutatult või sulatatult. Toote omadused on selle müümise vormist olenemata samad.

Tootel „Vänerlõjrom“ on järgmised omadused.

Välimus: loomulik läikiv, kiviklibule sarnane sära. Terved marjaterad peavad olema nähtavad.

Konsistents: tootele „Vänerlõjrom“ on iseloomulikud terved marjaterad, mis söömisel suulae vastu surudes erilise „plöksuga“ lõhkevad.

Suurus: marjaterade suurus on 0,8–2,0 mm sõltuvalt sellest, millisel kalastushooajal ja millisest Vänerni järve osast rääbis püüti.

Värvus: selge ja särav, püügihooaja vältel võib varieeruda heledast punakaskollasest kuni mõnevõrra tumedama punakaskollaseni (loomuliku värvussüsteemi Natural Colour System toonid S1060-Y30R kuni 080-Y40R).

Soolasisaldus: 4,0–4,5 % NaCl

Niiskussisaldus: ei tohi olla liiga suur, nii et toode kukuks tagurpidi pööratud lusikalt maha. Kalamari peab säilitama oma kuju ka siis, kui see asetatakse tasasele pinnale.

Maitse: mahe ja puhas lõhe ning umami maitse tasakaalustatud soolasusega. Maitse muutub intensiivsemaks, kui väikesed marjaterad suus katki lähevad.

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

Rääbis toitub üksnes planktonist (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) ja *Diaptomus* (sp)), mida leidub looduslikult Vänerni järve magevees.

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

*Toorained:*

toote „Vänerlõjrom“ tooraine on Vänerni järvest püütud räabise (*Coregonus albula*) mari.

Muud koostisosad: jodeerimata sool (NaCl)

3.4 *Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toodet „Vänerlõjrom“ valmistatakse Vänerni järvest püütud räabise (*Coregonus albula*) marjast. Kõik tootmisprotsessi etapid, alustades püügist kuni toote „Vänerlõjrom“ valmistamiseni (pigistamine, segamine, eelloputamine, kurnamine, põhjalik puhastamine, kuivatamine ja soolamine) tuleb teha punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

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

—

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

Lisaks üldistele märgistamiseeskirjadele peavad kõik toote „Vänerlõjrom“ tootjad lisama märgisele järgmise logo.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Vänerlõjrom“ tootmispiirkond hõlmab Vänerni järve ja seda ümbritsevaid osavaldud:

Väse ja Östra Fågelvik Väse vallas;

Ölme ja Varnum Ölme vallas;

Visnum ja Visnums Kil Visnumi vallas;

Karlstadi linnaosad ja osavallad ning Hammarö Karlstadi vallas;

Segerstad, Grums ja Ed Grumsi vallas;

Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny ja Tvetä Näsi vallas

(kõik asuvad Värmlandi maakonnas).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad ja Mariestadi linn Vadsbro vallas;

Källby, Skeby, Husaby ja Sävare Kinnefjärdingi vallas;

Medelplana, Västerplana, Österplana ja Forshem Kinne vallas;

Tädene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad ja Lidköpingi linn Källandi vallas;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby ja Frie Åse vallas;

Västra Tunhem, Vassända-Naglum ja Vänersborgi linn Väne vallas;

Bolstad, Grinstad, Gestad ja Frändefors Sundali vallas;

Skållerud, Holm ja Järn Nordali vallas;

Åmåli linnaosad ja osavallad Tössö med Tydie ja Danisco Tössbo vallas;

(kõik asuvad Västra Götalandi läänis)

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna konkreetset üksikasjad

Vänern on Rootsi suurim järv ja Euroopa suuruselt kolmas järv. See asub Rootsi edelaosas ja selle pindala on ligikaudu 5 650 km<sup>2</sup>. Järve keskmine sügavus on 27 meetrit ja maksimaalne sügavus 106 meetrit. Oma suuruse tõttu võib Vänerni järve võrrelda sisemerega, millel on enam kui 12 000 saarest koosnev ulatuslik arhipelaag. Ulatuslikule arhipelaagile vaatamata on järv peamiselt pelaagiline.

Järve keskel ulatub põhjapoolne Lurö arhipelaag lõuna pool asuva Källandi arhipelaagini. Need kaks arhipelaagi jagavad järve põhimõtteliselt kaheks suureks suletud vesikonnaks, mille edelapoolne osa on tuntud Dalbo järvena ja kirdepoolne Värmlandi järvena. Dalbo järv on madalam ja selle veemaht on väiksem kui Värmlandil. See tähendab seda, et kahel vesikonnal on mõnevõrra erinev aastane temperatuuritsükkel.

Vänerni järv tekkis ligikaudu 10 000 aastat tagasi, kui see eraldus järk-järgult veemassist, millest moodustus pärast viimast jääaega toimunud kurrutust Läänemeri. Tänapäeval on järve keskmine veetase 44,3 meetrit üle merepinna. Eraldatuse tõttu Läänemerele on Vänerni järv kodus mõningatele jääaja reliktsetele koorikloomadele.

Järvel on suur valgala, mis ulatub kuni Norrani. Klarälveni jõgi, mille vesikonna suurus on 11 847,6 km<sup>2</sup> ja keskmine voolukiirus 162,5 m<sup>3</sup>/s (suurvee ajal 690 m<sup>3</sup>/s), moodustab domineeriva lisajõe.

Keskmine aastane sademete hulk on Vänerni järve piirkonnas ligikaudu 600 mm ja ligikaudu 1 000 mm alal, mis jääb Norra piiri ääres lääne- ja loodeosasse. Talvel esinevad sademed peamiselt lume kujul. Lumekate võib olla märkimisväärne (60–65 cm), ennekõike valgala loodeosades. Lund on tavaliselt veel ka aprillis, ja see mängib oma osa kevadistes suurtes üleujutustes paljudes Vänerni järve suubuvates jõgedes.

Valgala Rootsi-poolne osa moodustab ligikaudu 10 % riigi territooriumist ja koosneb peamiselt metsamaast, mis tähendab seda, et järve satub ka orgaanilist ainet (kokku on orgaanilise aine sisaldus Vänernis ligikaudu 5–6 mg/l). Pinnavee temperatuur on detsembrist veebruarini ligikaudu –5...0 °C ja maist septembrini ligikaudu 10–16 °C. Vänerni järve moodustumise ajal lahutati Vänerni rääbis oma Läänemeres elavatest sugulastest, mistõttu on Vänerni rääbis tänapäeval geneetiliselt teistest rääbistest erinev ja kohanenud Vänerni järve loodusoludega.

Vänerni rääbis on pelaagiline kala, kes elab suurtes parvedes ja liigub eri teguritest, sh vee temperatuurist ja veelustest hoovustest, sõltuvalt Dalbo ja Värmlandi järve vahel. Rääbis püsib valdavalt jahedamas vees termokliinist allpool.

Vänerni rääbis on levinud kalaliik ja moodustab avavees ligikaudu 30 protsenti biomassist. Rääbis saavutab suguküpsuse ligikaudu ühe aasta vanuselt. Rääbise paljunemistsükli mõjutab kliima. Rohked sademed talvel, tugevad kevadised üleujutused ja orgaanilise materjali hea sissevool aitavad tagada planktoni kõrgema taseme, mis on rääbise peamine toiduallikas.

### Inimtegurite kirjeldus

Toodet „Vänerlörrom“ valmistatakse Vänerni järvest püütud rääbise (*Coregonus albula*) marjast.

Toote omadused saavutatakse tänu nende inimeste oskustele ja asjatundlikkusele, kes tegelevad suguküpse viljastatud Vänerni rääbise püüdmisega ja osalevad seejärel toote valmistamises.

Toote kvaliteet sõltub lõppkokkuvõttes sellest, millises kudemisetaapis rääbis püüdmise ajal oli. Vänerni rääbis koeb oktoobrist kuni detsembrini. Täpset kudemisperioodi mõjutab vee temperatuur, mis tähendab seda, et kudemisaeg on Vänerni järve eri osades erinev. Kudemise ajal eelistavad rääbised neid järve osi, kus hoovused ja järvepõhja topograafia suunavad põhjas oleva vee pinna poole. Kudemise ajal liiguvad rääbiseparved eeskätt 10–20 meetri sügavuses. Kaasaegsetele abivahenditele vaatamata on kalurite teadmised rääbise käitumisest seoses hoovuste, järvepõhja topograafia, ilmastiku ja tuule suunaga väga olulised, et püüda viljastatud kala kudemisperioodi õiges etapis, eesmärgiga tagada tooraine, st marja parim võimalik kvaliteet.

Rääbist püütakse üksnes võrkudega, mille võrgusilma suurus on vähemalt 16,5 mm. Iga kalur võib ühe püügikorra ajal kasutada kuni 1 400 meetri pikkust võrku. Rääbisepüüki reguleeritakse ja see toimub rääbise kudemisajal hilissügisel. Püügiperioodi määrab kindlaks Rootsi mere- ja veemajandusamet.

Tooraine kvaliteeti peab valmistamisprotsessi ajal säilima, et tagada toote „Vänerlõjrom“ iseloomulikud omadused. Toodet valmistatakse käsitsi ja töötada tuleb kiiresti. Valmistamine algab kohe pärast paatide kalasaagiga saabumist. Kiire valmistamisprotsess on vajalik marja kvaliteedi säilitamiseks; toode valmistatakse järve vahetus läheduses (mitte rohkem kui 5 kilomeetrit veepiirist tavapärase veetaseme korral).

Toote „Vänerlõjrom“ valmistamiseks pigistatakse mari käega kala seest välja ning see puhastatakse seejärel segamise käigus verest, membraanidest ja kõlbmatutest marjateradest. Suguküpsete emaste rääbiste puhul võib marja kogus moodustada 5–10 protsenti kala kaalust (ligikaudu 30 grammi). Marja pigistavad viljastatud kalast välja vilunud ja pikaajaliste kogemustega töötajad. Selle protsessi kestel kontrollitakse tooraine puhtust ja kvaliteeti visuaalselt.

Pärast segamist loputatakse marja kohe puhtas külmas vees kolm kuni viis korda. Järelejäänud lisandid eemaldatakse ja mari kogutakse filterriidesse, mis riputatakse üles, et vesi saaks välja nõrguda. Selleks, et mari ei kaotaks oma värvi ega paisuks kuni lõhkemiseni, peab esimesest loputamisest kurnamiseni kuluv aeg olema võimalikult lühike (ligikaudu 10 minutit).

Pärast segamist kuivatatakse marja külmas hoiuruumis temperatuuril 3–6° C ligikaudu 48 tundi. Kuivatamisprotsessi käigus väheneb marja kaal ligikaudu 8–10 %. Kuivatatud marja soolatakse jodeerimata soolaga (NaCl).

Lõpptoote omadusi hinnatakse pistelise kontrolli ja pimekatsetega püügihooaja jooksul. Hindamisi teevad sõltumatud hindajad. Üksnes spetsifikaatide nõuetele vastav mari pakendatakse nimetusega „Vänerlõjrom“.

Tootel „Vänerlõjrom“ on tugevad kohalikud sidemed. Igal aastal meelitavad erinevad Vänerni järve ja kalamarjapüügiga seotud sündmused, sh rääbisemarja päev, kohale arvukalt külastajaid.

#### *Toote eripära*

Toodet „Vänerlõjrom“ valmistatakse Vänerni järves elava rääbise marjast; tegemist on mageveekalaga, kes on olnud Botnia lahes elavast rääbisest geneetiliselt eraldatud 8 000–9 000 aastat.

„Vänerlõjrom“ on looduslik toode, mis ei sisalda muid lisaineid kui keedusool (NaCl). Seeläbi eristub see valdavast osast turul pakutavatest kalamarjatoodetest.

Toote „Vänerlõjrom“ eriomadused tulenevad Vänerni järve vees sisalduvatest mineraal- ja toitainetest. Kalamari on mõnevõrra väiksem kui Botnia lahes elaval rääbisel. See on kahvatumat värvi selge punakaskollase varjundiga.

Tootel on tasakaalustatud soolasus, mis aitab esile tulla kalamarja mahedal ja täidlasel maitсел.

Marjaterade väiksus tähendab seda, et toodet peetakse vähem „teraliseks“ ja koos tasakaalustatud soolasuse ja loomupäraselt elegantse maitsega aitab see tagada meeldiva söömiskogemuse.

„Vänerlõjrom“ on hästi nõrutatud (kuivatatud) toode, millest eraldub vähem vett kui teistest sarnastest turul olevatest toodetest.

#### *Põhjuslik seos*

Vänerni järve keskkond on väga eriline. Järv eraldus Läänemerest ligikaudu 10 000 aastat tagasi. Sellest ajast peale on järve ökosüsteem arenenud Läänemerest eraldiseisvalt ja see tähendab seda, et järve rääbisepopulatsioon erineb geneetiliselt tänapäeval Läänemes elavast populatsioonist. Vänerni järves on esindatud ka jääaegne reliktno zooplankton.

Vänerni järve vesi pärineb erinevatest suurtest ja väikestest vooluveekogudest, mis kulgevad peamiselt läbi metsaga kaetud moreense pinnase ja läbi huumuserikkamate soode ja järvede. Järv on suhteliselt toitainevaene, nii et toitainerikka vee lisandumine pärast tugevaid sademeid stimuleerib planktoni kasvu ja see omakorda on toiduks järve ainulaadsele rääbisepopulatsioonile, mida tuntakse kui Vänerni rääbist.

Vänerni järve vee kvaliteet ja asjaolu, et toiduallikad sisaldavad üksnes mageveeorganisme, mõjutavad Vänerni rääbise marja eripära. Mari on mõnevõrra väiksem kui Botnia lahe rääbisel ja sellel on ainulaadne punakaskollane värv.

Toote „Vänerlõjrom“ valmistamiseks tuleb rääbis püüda kudemisperioodi õiges etapis, sest see tagab tooraine prima kvaliteedi. Vänerni järve suuruse tõttu mõjutavad ilm ja tuuled väga kergesti järves valitsevaid tingimusi. Rääbise sügisesel kudemisperioodil võivad olud muutuda väga keeruliseks ja kalamehed peavad sellega arvestama. Vänerni rääbise kudemiskäitumist mõjutab vee temperatuur, hoovused ja järvepõhja topograafia. Selleks et püüda viljastatud emaskalad õiges marjaterade kandmise etapis, peavad kalurid tundma rääbise käitumist ja prognoosima kogemuste põhjal, kuhu rääbis valitsevate ilmastikutingimuste korral kudema läheb.

Kui viljastatud rääbis on püütud, peab marja kvaliteet valmistamisprotsessi ajal säilima, et saavutada toote „Vänerlõjrom“ eripära. Toodet valmistavad käsitsi inimesed, kellel on pikaajalised kogemused ja töömeisterlikkus kvaliteetse rääbisemarja saamiseks ja kes valdavad meisterlikult erilist tehnikat, mis on vajalik marja käsitsi kalast välja pigistamiseks.

Toodet „Vänerlõjrom“ määratlevad eripärad on täielikult tingitud geograafilises piirkonnas looduslikult valitsevatest tingimustest ja inimeste oskusest kasutada ja hallata tänu sellistele tingimustele saadud toorainet.

### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlrojrom\\_2020\\_05\\_11-002.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlrojrom_2020_05_11-002.pdf)

---

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine**

(2021/C 288/06)

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

TOOTESPETSIFIKAADI MUUTMISE TAOTLUS

„ARDÈCHE“

PGI-FR-A1198-AM03

**Taotluse esitamise kuupäev: 23. september 2016**

**1. Muutmise suhtes kohaldatavad õigusnormid**

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

**2. Muutmise kirjeldus ja põhjused**

**2.1. Lubatud viinamarjasordid**

Lubatud viinamarjasortide loetelu on täiendatud järgmiste viinamarjasortidega:

- 'Couston N', mis lisati viinamarjasortide ametlikku kataloogi 2010. aastal ja mis pakub huvitavaid omadusi eelkõige roosade veinide puhul. Sort on tootlik, kohanenud kaitstud geograafilise tähise „Ardèche“ tootmispiirkonna toitainevaese pinnasega, kust see pärineb, ja on vastupidav hahkhallituse suhtes;
- 'Floréal B', 'Muscaris B', 'Solaris B', 'Soreli B', 'Souvignier gris B', 'Voltis B', 'Artaban N', 'Monarch N', 'Prior N', 'Vidoc N'.

Need viinamarjasordid on seenhaiguste suhtes vastupidavad. Need sordid võimaldavad tarvitada vähem taimekaitsevahendeid ja nende omadused vastavad KGTga veini jaoks kasutatavate viinamarjasortide omadustele. Nendega ei ole muudetud KGTga veinide omadusi.

**2.2. Märgistamine**

On muudetud täielikku loetelu sortidest, mille nime võib lisada nimetusele „Ardèche“ toote märgistusel. Taotlejate rühm soovib kasutada kõiki viinamarjasorte, mis geograafilises tootmispiirkonnas asuvad.

Seetõttu on välja jäetud järgmine lause: „Sordid, mille nimi võib täiendada kaitstud geograafilist tähist „Ardèche“, millele võib olla lisatud „Coteaux de l'Ardèche“, on üksnes järgmised:

- punane või roosa vein: 'Cabernet franc N', 'Cabernet-Sauvignon N', 'Caladoc N', 'Carignan N', 'Chatus N', 'Cinsault N', 'Gamaret N', 'Gamay N', 'Grenache N', 'Marselan N', 'Merlot N', 'Pinot N', 'Syrah N';
- valge vein: 'Chardonnay B', 'Clairette B', 'Grenache B', 'Marsanne B', 'Muscat petits grains B', 'Roussanne B', 'Sauvignon B', 'Ugni B', 'Viognier B'.

**2.3. Saagikus**

Roosade veinide puhul on maksimaalset saagikust suurendatud 90 hektoliitrit 110 hektoliitri hektari kohta.

Niisugune väike saagi suurenemine ei mõjuta nimetuse „Ardèche“ all valmistatud roosade veinide iseloomulikke omadusi.

<sup>(1)</sup> ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

#### 2.4. Viinamarjasaaduste kategooriad

Kvaliteetvahuveinide tootmist käsitlevad sätted on välja jäetud Conseil d'État' (Prantsusmaa kõrgeima halduskohtuna tegutsev riiginõukogu) 2. märtsi 2015. aasta otsusega, millega tühistati 28. oktoobri 2011. aasta määrus KGT „Ardèche“ kohta osas, millega kiidetakse heaks tootespetsifikaadi roosasid ja valgeid kvaliteetvahuveine käsitlevad sätted.

#### 2.5. Riiklikud ja ühenduse nõuded – peamised kontrollitavad punktid

Toodete kontrolli käsitlevad sätted on järgmised: toodete organoleptilist kontrolli tehakse juhul, kui sisekontrolli käigus avastatakse anomaalia (lahtiselt turustatavate ja pakendatud veinide organoleptiline uuring).

#### 2.6. Seos geograafilise piirkonnaga

Päritolu tõendamist on täiendatud, et tugevdada kaitstud geograafilise tähise põhjusliku seose tõendamist.

Põhjusliku seose osa algusesse on lisatud sissejuhatav lause, milles täpsustatakse, et „põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja kaitstud geograafilise tähisega veinide „Ardèche“ vahel põhineb Ardèche'i veinide mainel, mille nad on omandanud tänu oma kvaliteedile“. Samuti on täiendatud põhjuslikku seost järgmiste lausetega: „Turistid saavad asuda avastama Ardèche'i viinamarjaistanduse viinamarjakasvatust ja veinikasvatusega seotud kultuuririkkust sadades looduslikes ja kultuurilistes turismiobjektides. Ardèche on turistide silmis atraktiivne tänu maastikele ja vabas looduses harrastatavatele tegevustele, mida need maastikud võimaldavad. Tänu Ardèche'i viinamarjaistanduse mainele on Prantsusmaa turismiarenduse agentuur Agence de Développement Touristiques (Atout France) kvalifitseerinud piirkonna märgise „Vignobles et Découvertes“ vääriliseks, tunnustades sedasi selle veiniturismi rikkust.

Samuti on täiendatud seose sõnastust, et täpsemalt kirjeldada veinide omadusi: Punaseid, roosasid ja valgeid veine iseloomustab alati puuviljaaroom, mille intensiivsus ja domineerivus varieeruvad olenevalt viinamarjasortidest ning kasutatavatest tehnoloogiatest. “

Lisaks on täpsustatud looduskeskkonna omadusi:

- „Väga vanad Sevenside liivakivimullad, mis pärinevad triiase geoloogilise ajastu kivimite erosioonist, on happelised, väga hea läbilaskevõimega ja sisaldavad vähe orgaanilisi aineid. Need eripärad annavad punastele veinidele väga tugeva puuviljaaroomi.“
- Bas-Vivaraise piirkond „hõlmab õhukese pinnase ja vähese saagikusega lubjakivimuldad ning seal toodetakse viinamarjasordist 'Grenache' valmistatavaid kvaliteetseid veine. Killustikurohkus võimaldab viinapuudel kasutada kevadel ära pinnase soojenemist ja öösel päeva jooksul talletunud soojust“ ning „sellest piirkonnast pärit punastel veinidel on puuviljalõhn, aga ka võrtsikad nüansid ja silmatorkavam struktuur“;
- Bas-Vivaraise piirkonna servas asuv Coiron on „basaldist aluspind, Keskmassiivi enklaav Vahemere piirkonnas. Ohtralt mikroelemente ja ränidioksiidi sisaldav basalt annab punastele veinidele puuviljasust ja värskust ning valgetele veinidele peene maitse.
- Rhône'i orust lõunas „asuvad viinapuud ümmarguste veerekividega päikselistel nõlvadel. Need istandused võimaldavad toota puuviljaseid, struktureeritud ja kompleksseid punaseid veine, samas kui pehmel helepruuni värvusega lössipinnasel kasvavad viinamarjasordid võimaldavad toota värskaid ja puuviljaseid valgeid ja roosasid veine ning pehme struktuuriga punaseid puuviljaseid veine.

#### 2.7. Veinide organoleptiline kirjeldus

Veinide organoleptilist kirjeldust on muudetud, et täpsustada nende värvust ja organoleptilisi omadusi.

Punaste veinide puhul on märgitud, et „ekstraheerimine tehakse selleks, et saada üldiselt pehme struktuur küpsete ja mahedate tanniinidega, kuid on ka täidlasemaid veine. Punased veinid pakuvad mitmesuguseid aroome alates puuviljalistest punastest puuviljadest kuni võrtsika aroomini. Neil on rafineeritud värvus, mis ulatub vaarikapunasest granaatpunaseni. “

Valgete veinide värvus „ulatub roheka helgiga kahvatukollasest kuld kollaseni. Valge viljaliha värskuse ümber arenevad intensiivsed aroomid, mis annavad tsitruselisi või lillalisi nüansse.

Roosadel veinidel „on tugev värskete ja hõrkude punaste puuviljade, lillede ja tsitrusviljade lõhn. Nende värvusepalett ulatub kahvatust lõhehallist, isegi roosakashallist, eredamate ja rafineeritumate roosade toonideni.“

## 2.8. Geograafiline piirkond ja selle vahetus läheduses asuv piirkond

Geograafilise piirkonna ja selle vahetus läheduses asuva piirkonna koosseis esitati kommuunide loeteluna vastavalt 2019. aasta geograafilisele koodile, mis on riiklik viitematerjal. Kommuunide loetelu uuesti esitamine ei muuda geograafilist piirkonda ega selle vahetus läheduses asuvat piirkonda.

## 2.9. Kontrolliasutuse kontaktandmed

Kontrolli eest vastutava asutuse ja kontrolliasutuse Certipaq kontaktandmeid on ajakohastatud.

### KOONDDOKUMENT

#### 1. Nimetus(ed)

Ardèche

#### 2. Geograafilise tähise tüüp

KGT – kaitstud geograafiline tähis

#### 3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

#### 4. Veini(de) kirjeldus

KGT Ardèche

Kaitstud geograafilist tähist „Ardèche“ kasutatakse punaste, roosade ja valgete vaikssete veinide puhul.

Punaseid, roosasid ja valgeid veine iseloomustab alati puuviljaaroom, mille intensiivsus ja laad varieeruvad olenevalt viinamarjasortidest ning kasutatavatest tehnoloogiatest.

Punaste veinide puhul tehakse ekstraheerimine, et saada üldiselt pehme struktuur küpsete ja mahedate tanniinidega, kuid on ka täidlasemaid veine. Punased veinid pakuvad mitmesuguseid aroome alates punastest puuviljadest kuni võrtsika aroomini. Neil on rafineeritud värvus, mis ulatub vaarikapunasest granaatpunaseni.

Roosade veinide puhul võimaldab veinivalmistamine säilitada suurepärase tasakaalu, veinide värskuse ja puuviljasuse. Roosadel veinidel on tugev värskete ja hõrkude punaste puuviljade, lillede ning tsitrusviljade lõhn. Nende värvusepalett ulatub kahvatust lõhehallist, isegi roosakashallist, eredamate ja rafineeritumate roosade toonideni.

Valgete veinide puhul võimaldab veinivalmistamine säilitada suurepärase tasakaalu, veinide värskuse ja puuviljasuse. Nende värvus ulatub roheka helgiga kahvatukollasest kuld kollaseni. Valge viljaliha värskuse ümber arenevad intensiivsed aroomid, mis annavad tsitruselisi või lillalisi nüansse.

Veinid vastavad Euroopa õigusaktides sätestatud analüütilistele kriteeriumidele.

#### Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	



## 5. Veinivalmistustavad

### a. Peamised veinivalmistustavad

Veinivalmistustavade puhul tuleb kinni pidada ühenduse tasandi ning maaseadustiku ja merekalapüügi seadustiku (*code rural et de la pêche maritime*) sätetest.

### b. Maksimaalne saagikus

Kaitstud geograafilise tähisega valged ja punased veinid „Ardèche“

90 hektoliitrit hektari kohta

Kaitstud geograafilise tähisega roosad veinid „Ardèche“

110 hektoliitrit hektari kohta

## 6. Määratletud geograafiline piirkond

Kaitstud päritolunimetusega „Ardèche“ veinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade koristamine ja töötlemine ning veini valmistamine toimuvad vastavalt 2019. aasta ametlikule geograafilisele koodile siin toodud departemangude järgmiste kommuunide territooriumil:

— Ardèche'i departemang: kõik kommuunid;

— Le Gardi departemang: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquerpertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

## 7. Peamised veiniviinamarjasordid

'Alicante Henri Bouschet N' (tume)

'Aligoté B' (hele)

'Alphonse Lavallée N' (tume)

'Aléatico N' (tume)

'Aramon N' (tume)

'Aramon blanc B' (hele)

'Aramon gris G' (hall)

'Arel B' (hele)

'Arinarnoa N' (tume)

'Artaban N' (tume)

'Aubun N' (tume) – 'Murescola'

'Barbaroux Rs' (roosa)

'Biancu Gentile B' (hele)

'Bourboulenc B' (hele) – 'Doucillon blanc'

'Brun argenté N' (tume) – 'Vaccarèse'

'Cabernet franc N' (tume)

'Cabernet-Sauvignon N' (tume)

'Caladoc N' (tume)

'Calitor N' (tume)

'Cardinal Rg' (punane)

'Carignan N' (tume)

'Carignan blanc B' (hele)

'Chambourcin N' (tume)

'Chardonnay B' (hele)

'Chasan B' (hele)

'Chasselas B' (hele)  
'Chasselas rose Rs' (roosa)  
'Chatus N' (tume)  
'Chenanson N' (tume)  
'Chenin B' (hele)  
'Cinsaut N' (tume) – 'Cinsault'  
'Clairette B' (hele)  
'Clairette rose Rs' (roosa)  
'Clarin B' (hele)  
'Colombard B' (hele)  
'Cot N' (tume) – 'Malbec'  
'Couderc noir N' (tume)  
'Counoise N' (tume)  
'Couston N' (tume)  
'Danlas B' (hele)  
'Egiodola N' (tume)  
'Floreale B' (hele)  
'Gamaret'  
'Gamay Fréaux N' (tume)  
'Gamay N' (tume)  
'Gamay de Bouze N' (tume)  
'Gamay de Chaudenay N' (tume)  
'Ganson N' (tume)  
'Gewurztraminer Rs' (roosa)  
'Gramon N' (tume)  
'Grenache N' (tume)  
'Grenache blanc B' (hele)  
'Grenache gris G' (hall)  
'Gros Manseng B' (hele)  
'Gros Vert' (hele)  
'Jurançon noir N' (tume) – 'Dame noire'  
'Listan B' (hele) – 'Palomino'  
'Lival N' (tume)  
'Lledoner pelut N' (tume)  
'Macabeu B' (hele) – 'Macabeo'  
'Marsanne B' (hele)  
'Marselan N' (tume)  
'Mauzac rose Rs' (roosa)  
'Melon B' (hele)  
'Merlot N' (tume)  
'Merlot blanc B' (hele)

'Meunier N' (tume)  
'Mollard N' (tume)  
'Monarch N' (tume)  
'Mondeuse N' (tume)  
'Mondeuse blanche B' (hele)  
'Monerac N' (tume)  
'Montils B' (hele)  
'Morrastel N' (tume) – 'Minustellu', 'Graciano'  
'Mourvaison N' (tume)  
'Mourvèdre N' (tume) – 'Monastrell N'  
'Mouyssaguès'  
'Muresconu N' (tume) – 'Morescono'  
'Muscadelle B' (hele)  
'Muscardin N' (tume)  
'Muscaris B' (hele)  
'Muscat Ottonel B' (hele) – 'Muscat', 'Moscato'  
'Muscat cendré B' (hele) – 'Muscat', 'Moscato'  
'Muscat d'Alexandrie B' (hele) – 'Muscat', 'Moscato'  
'Muscat de Hambourg N' (tume) – 'Muscat', 'Moscato'  
'Muscat à petits grains blancs B' (hele) – 'Muscat', 'Moscato'  
'Muscat à petits grains roses Rs' (roosa) – 'Muscat', 'Moscato'  
'Muscat à petits grains rouges Rg' (punane) – 'Muscat', 'Moscato'  
'Müller-Thurgau B' (hele)  
'Nielluccio N' (tume) – 'Nielluciu'  
'Noir Fleurien N' (tume)  
'Négret de Banhars N' (tume)  
'Négrette N' (tume)  
'Oberlin noir N' (tume)  
'Ondenc B' (hele)  
'Orbois B' (hele)  
'Pagadebiti B' (hele)  
'Pascal B' (hele)  
'Perdea B' (hele)  
'Persan N' (tume)  
'Petit Courbu B' (hele)  
'Petit Manseng B' (hele)  
'Petit Meslier B' (hele)  
'Petit Verdot N' (tume)  
'Picardan B' (hele) – 'Araignan'  
'Pineau d'Aunis N' (tume)  
'Pinot blanc B' (hele)

'Pinot gris G' (hall)  
'Pinot Noir N' (tume)  
'Piquepoul blanc B' (hele)  
'Piquepoul gris G' (hall)  
'Piquepoul noir N' (tume)  
'Plant de Brunel N' (tume)  
'Plant droit N' (tume) – 'Espanenc'  
'Plantet N' (tume)  
'Portan N' (tume)  
'Portugais bleu N' (tume)  
'Poulsard N' (tume) – 'Ploussard'  
'Prior N' (tume)  
'Prunelard N' (tume)  
Précoce Bousquet B  
Précoce de Malingre B  
'Raffiat de Moncade B' (hele)  
'Ravat blanc B' (hele)  
'Rayon d'or B' (hele)  
'Riesling B' (hele)  
'Riminèse B' (hele)  
'Rivairenc N' (tume) – 'Aspiran noir'  
'Rivairenc blanc B' (hele) – 'Aspiran blanc'  
'Rivairenc gris G' (hall) – 'Aspiran gris'  
'Romorantin B' (hele) – 'Danery'  
'Rosé du Var Rs' (roosa)  
'Roublot B' (hele)  
'Roussanne B' (hele)  
'Rubilande Rs' (roosa)  
'Sacy B' (hele)  
'Saint Côme B' (hele)  
'Saint-Macaire N' (tume)  
'Saint-Pierre doré B' (hele)  
'Sauvignon B' (hele) – 'Sauvignon blanc'  
'Sauvignon gris G' (hall) – 'Fié gris'  
'Savagnin blanc B' (hele)  
'Savagnin rose Rs' (roosa)  
'Sciaccarello N' (tume)  
'Segalin N' (tume)  
'Seinoir N' (tume)  
'Select B' (hele)  
'Semebat N' (tume)

'Semillon B' (hele)  
'Servanin N' (tume)  
'Seyval B' (hele)  
'Solaris B' (hele)  
'Soreli B' (hele)  
'Souvignier gris Rs' (roosa)  
'Sylvaner B' (hele)  
'Syrah N' (tume) – 'Shiraz'  
'Tannat N' (tume)  
'Tempranillo N' (tume)  
'Terret blanc B' (hele)  
'Terret gris G' (hall)  
'Terret noir N' (tume)  
'Tibouren N' (tume)  
'Tourbat B' (hele)  
'Tressot' (tume)  
'Trousseau N' (tume)  
'Téoulier N' (tume)  
'Ugni blanc B' (hele)  
'Valdigué N' (tume)  
'Valérien B' (hele)  
'Varousset N' (tume)  
'Velteliner rouge précoce Rs' (roosa)  
'Verdesse B' (hele)  
'Vermentino B' (hele) – 'Rolle'  
'Vidoc N' (tume)  
'Villard blanc B' (hele)  
'Villard noir N' (tume)  
'Viognier B' (hele)  
'Voltis B' (hele)

## 8. Seos(t)e kirjeldus

### *Geograafilise piirkonna ja toodete eripära*

Endisele Vivarais' piirkonnale vastaval Kagu-Prantsusmaa departemangul Ardèche'il on väga vastandlik reljeef, millest annab tunnistust Rhône'i ja Ardèche'i jõe liitumiskoha nõlv (40 m merepinnast kõrgemal), mis asub departemangu kaguosas ja ulatub kuni Mont Mézenci tipuni, saavutades haripunkti 1 754 m kõrgusel (lääneosas). Departemangu looduslik idapiir on 140 km ulatuses Rhône'i org ja läänes keskmassiivi kõrgplatood.

Läbi ajaloo on selles viinamarjaistanduses toodetud veine, mille maine on välja kujunenud pika aja jooksul. Ardèche'i viinamarjakasvatust koos piirkonna majandusarengut kujundav tegur. Viinamarjakasvatust on departemangu suurim põllumajanduslik tootmisharu ja peamiselt Ardèche'i lõunaosas asuvad viinamäed on Rhône Alpesi piirkonna suuruselt kolmas viinamarjaistandus. Tuleb märkida, et Ardèche'i Sevensides taasavastati (90. aastatel) kohalik sort 'Chatus N', mille viljelemisele olid 1880. aastal lõpu teinud viinapuutäid. Selle sordi viljelemine selles Sevenside sektoris taastati ning see on hea, sest sort võimaldab toota võimsaid, tanniiniseid ja teistest eristuvaid veine.

Punaseid, roosaid ja valgeid veine iseloomustab alati puuviljaaroom, mille intensiivsus ja domineerivus varieeruvad olenevalt viinamarjasortidest ning kasutatavatest tehnoloogiatest.

Sevennid: viinapuud on väga hästi kohanenud. Sort „Gamay“ on istutatud Sevennide lõunaosa alumisse ossa ning sordid „Syrah“, „Cinsault“, „Grenache“ ja „Chatus“ paiknevad päikselistel nõlvadel. Kogu selles 200–900 m kõrgusel paiknevas põllumajanduspiirkonnas asub enamik viinamarjaistandusi *faisse*idel – ballastiga toetatud terrassidel –, mida põllumajandustootjad hoolikalt hooldavad. Selline keskkond tagab viinamarjadele head fenoolse küpsuse tingimused. Väga vanad Sevennide liivakivimullad, mis pärinevad triiase geoloogilise ajastu kivimite erosioonist, on happelised, väga hea läbilaskevõimega ja sisaldavad vähe orgaanilisi aineid. Need eripärad annavad punastele veinidele väga tugeva puuviljaaroomi.

Bas Vivarais: veinid pärinevad kuivadelt ja põuastelt nõlvadelt ning platoodelt. Sorti 'Grenache' istutatakse pigem nõlvadele, kuid 'Syrah N' eelistab veidi rikkalikumat mulda. Selles piirkonnas peab taimestik taluma suvekuumust ning kasvab õhukese pinnase ja vähese saagikusega lubjakivimuldadel, kus toodetakse sordist 'Grenache' valmistatavaid kvaliteetseid veine. Killustikurohkus võimaldab viinapuudel kasutada kevadel ära pinnase soojenemist ja öösel päeva jooksul talletunud soojust. Siin kasvab ohtralt aed-liivateed, mägi-piparrohtu, laialehist lavendlit ja tähklavendlit. Sellest piirkonnast pärit punastel veinidel on puuviljalõhn, aga ka vürtsikad nüansid ja silmatorkavam struktuur.

Coiron: selles tsoonis piirnevad viinapuud Bas Vivarais'ga. Arvestades kõrgust merepinnast ja temperatuurivahemikku, eelistatakse varaseid viinamarjasorte, et optimeerida tugeva isikupäraga, sealhulgas roosade veinide tootmise meetodeid. Basaldist aluspind, Keskmassiivi enklaav Vahemere piirkonnas. Ohtralt mikroelemente ja rändioksiidi sisaldav basalt annab punastele veinidele puuviljasust ja värskust ning valgetele veinidele peene maitse.

Rhône'i org: põhjas on terrassidel ja nõlvadel vääriviinamarjasortidega ('Merlot N', 'Cabernet-Sauvignon N', 'Syrah N', 'Caladoc N' jne) maatükid, mis on ette nähtud kaitstud geograafilise tähisega veinide tootmiseks. Lõunas asuvad viinapuud ümmarguste veerekividega päikselistel nõlvadel. Need istandused võimaldavad toota puuviljaseid, struktureeritud ja kompleksseid punaseid veine, samas kui pehmel helepruuni värvusega lössipinnasel kasvavad viinamarjasordid võimaldavad toota värskaid ja puuviljaseid valgeid ja roosasid veine ning pehme struktuuriga punaseid puuviljaseid veine.

Geograafilise piirkonna ja toote eripära põhjuslik seos

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja kaitstud geograafilise tähisega veinide „Ardèche“ vahel põhineb Ardèche'i veinide mainel, mille nad on omandanud tänu oma tunnustatud kvaliteedile.

Ardèche'is on viinamarjakasvatusel maakasutuse planeerimises keskne roll, sest see kohaneb keskkonnapiirangutega (keeruliste alade hõivamine, terrasside või *faisse*ide planeerimine jms) ja seega kujundab maastikku. See maastikusuunitlus ei ole neutraalne, sest viinamarjaistandused paiknevad ligikaudu üle 350 kommuuni.

Kaitstud geograafilise tähisega „Ardèche“ veinidele iseloomuliku puuviljaaroomiga veinide tootmist soodustavad killustiku- ja gariigipinnas või ümmarguste veerekividega terrassid, kuhu viinapuud istutatakse, ning vahemereliste ja kontinentaalsete mõjutustega mesokliima.

Viimastel aastakümnetel on Ardèche'i viinamarjaistandused tugevalt arenenud – seda iseloomustab sordivahetus 1970. aastate lõpus.

Samal ajal tuli ajakohastada veinivalmistusvahendeid (1980) nii erakeldrites kui ka ühistusektoris.

Sektori dünaamilisus toetub paljudele ettevõtjatele: 12 veinikeldrite ühistut (mis on koondunud veinitootjate ühingu Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche alla), 4 sõltumatut veinikeldrite ühistut ja 60 erakeldrit umbes 7 500 hektari viinapuude kohta.

Nende veinide maine on kasvanud kohalikul tasandil tänu Gorges de l'Ardèche'i piirkonna ja üldiselt Ardèche'i departemangu suurele atraktiivsusele turistide seas, veinimüügile veinikeldrites ning kohalikel turgudel ja üritustel (Ruumsi turg, Serrières'i veinimess jne). Turistid saavad asuda avastama Ardèche'i viinamarjaistanduse viinamarjakasvatust ja veinikasvatusega seotud kultuuririkkust sadades looduslikes ja kultuurilistes turismiobjektides. Ardèche on turistide silmis atraktiivne tänu maastikele ja vabas looduses harrastatavatele tegevustele, mida need maastikud võimaldavad. Tänu Ardèche'i viinamarjaistanduse mainele on Prantsusmaa turismiarenduse agentuur Agence de Développement Touristiques (Atout France) kvalifitseerinud piirkonna märgise „Vignobles et Découvertes“ vääriliseks, tunnustades sedasi selle veiniturismi rikkust.

Tänu oma veinide kvaliteedile tunnustatakse kaitstud geograafilist tähist „Ardèche“ ka riiklikul ja isegi rahvusvahelisel tasandil. Alates 1970. aastast on Ardèche'i veinid osalenud Pariisi üldisel põllumajanduskonkursil ja saanud arvukalt auhindu. Neid on sageli ära märgitud tunnustatud veinigiidides, nagu „Guide Hachette des Vins“. Muu hulgas on neid esile tõstetud rahvusvahelistel võistlustel, nagu Lyoni rahvusvaheline veinikonkurss.

Tänu oma veinide mainele on Ardèche praegu Rhône-Alpes'i piirkonna juhtiv departemang, kus toodetakse kaitstud geograafilise tähisega veine. Neid turustatakse aastas 350 000 hl (20 % eksporditakse), mistõttu on need veinid saadaval enam kui 20 riigis (eelkõige USAs, Ühendkuningriigis jne).

## 9. Olulised lisatingimused

Märgistus

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamist käsitlevad lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud geograafilisele tähisele „Ardèche“ võib lisada ühe või mitme viinamarjasordi nime ja nimetuse „primeur“ või „nouveau“.

Kaitstud geograafilisele tähisele „Ardèche“ võib lisada väiksema geograafilise üksuse nime „Coteaux de l'Ardèche“.

Etiketil on Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logo, kui mäрге „kaitstud geograafiline tähis“ asendatakse traditsioonilise märkega „Vin de pays“.

Vahetus läheduses asuv piirkond

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse erandit, mis on seotud kaitstud geograafilise tähisega „Ardèche“ hõlmatud veinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade töötlemisega ja nende veinide valmistamisega, hõlmab vastavalt 2019. aasta ametlikule geograafilisele koodile järgmisi geograafilisi piirkondi:

Drôme'i departemang (26): 75 kommuuni

— Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Cliousclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercurol-Veunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéler, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Turrettes, Valence.

Isère'i departemang (38): 21 kommuuni

— Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou.

Le Gardi departemang (30): 44 kommuuni

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharoux, La Vernarède.

Loire'i departemang (42): 22 kommuuni

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, La Versanne.

Haut-Loire'i departemang (43): 41 kommuuni

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat,

Lozère'i departemang (48): 15 kommuuni

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévencières, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort.

Vaucluse'i departemang (84): 7 kommuuni

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

### **Link tootespetsifikaadile**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55)

---



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

(2021/C 288/07)

Teade avaldatakse kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (<sup>(1)</sup>) artikli 17 lõikega 5

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**„BARDOLINO“**

**PDO-IT-A0436-AM03**

**Teate esitamise kuupäev: 26. aprill 2021**

**HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED**

**1. Nimetus ja veinid**

KIRJELDUS:

- a) nüüd on lisatud järgmised alampiirkonnad: Montebaldo, La Rocca ja Sommacampagna. Nende alampiirkondade eeskirjad on sätestatud tootespetsifikaadi lõpus olevas lisa 1, mis on selle lahutamatu osa.

PÕHJENDUSED:

- a) selle muudatusega tuleb sellele traditsioonilisele tootele – peamiselt kohalikule turule ja Kesk-Euroopasse mõeldud jahedalt serveeritavad igapäevased kerged punased veinid – lisada kolm erilist ajaloolist alampiirkonda, mis suudavad toota elegantsemaid, peenemaid ja pikemaalisi veine, jäädes samal ajal truuks 1968. aastal esimesena kontrollitud päritolunimetusega (*denominazione di origine controllata*) tunnustatud nimetusele „Bardolino“ iseloomulikele stiilielementidele. Eesmärk on muuta kehtiva tootespetsifikaadi lähenemisviisi, mille puhul puudub eristamine. Nii viisi on võimalik saavutada kohaliku identiteedi omadusi paremini väljendavate ja pikema säilivusajaga veinide kuvand. Selle eesmärgi saab saavutada nende kolme alampiirkonna veinide ajalooliselt tuntud omaduste täieliku ärakasutamise, uute elegantsematest ja pikemaalsetest punastest veinidest huvitatud sihturgude vallutamise ning seeläbi hindade tõstmise võimaldamise teel.

Tootespetsifikaadis: see muudatus puudutab artiklit 1 ja lisa 1.

Koonddokumendis: see muudatus hõlmab punktidesse „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistustavad“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga“ alampiirkondadele viidete lisamist.

**2. Sordisegu**

KIRJELDUS:

- a) Corvina' viinamarjade osakaalu ülempiir sordisegus ulatub nüüd 80 %-lt 95 %-ni ning Rondinella' viinamarjade alampiir moodustab nüüd 10 % asemel 5 %.

PÕHJENDUSED:

- a) Corvina' ülempiiri tõstmine 95 %-ni võimaldab seda sorti paremini kasutada piirkondades, mis on selle kasvatamiseks eriti sobilikud. Eriti kehtib see alampiirkondade kohta: viinapuude kasvukeskkondade kaardistamise uuringu tulemustest nähtub, et üldiselt tagab see viinamarjasort tänu 'Corvina' kohanemisvõimele parima kvaliteedi, kindlustades samal ajal veinide iseloomulike tunnuste täieliku säilimise.

Sel viisil üles ehitatud muudatusettepaneku, mille eesmärk vastavalt eespool toodule on nimetuse „Bardolino“ kasvukeskkonna omaduste parandamine, põhjus on see, et kui tingimused on õiged – st järgides viinapuude kasvukeskkondade kaardistamise uuringus toodud juhiseid –, on vein „Bardolino“ kahe kohaliku sordi 'Corvina'

(<sup>1</sup>) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.

(Corvione) ja 'Rondinella' segu. Teise võimalusena, olukordades, kus see tundub vajalikum või sobivam, ning alati selleks, et võimaldada kasvukeskkonnale omastel tunnustel silma paista, võib seda segu selle piirkonna traditsioonilise tava kohaselt täiendada väga laia sortide valikuga.

Selleks et sort 'Corvina' saaks moodustada segus kuni 95 %, tuleb 'Rondinella' alampiiri vähendada 5 %-ni.

Tootespetsifikaadis: see muudatus puudutab artiklit 2.

### 3. Kasvupiirkond

#### KIRJELDUS:

Montebaldo, La Rocca ja Sommacampagna alampiirkonna veinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade jaoks on paika pandud kasvupiirkonnad.

#### PÕHJENDUSED:

viinapuude kasvukeskkondade kaardistamisuuringu tulemuste abil on paika pandud ajalooliste ja agronoomiliste tegurite põhjal kõigi kolme alampiirkonna – Montebaldo, La Rocca ja Sommacampagna – halduspiirid.

Tootespetsifikaadis: see muudatus puudutab artiklit 1 ja lisa 1.

### 4. Viinamarjakasvatuse eeskirjad

#### KIRJELDUS:

- a) võrakujundust käsitlevaid eeskirju on muudetud;
- b) saagikust hektari kohta on vähendatud 12 tonnini;
- c) on lisatud neli lõiku, milles on sätestatud, et kaitseühenduse nõudmisel ja pärast kaubandusorganisatsioonidega konsulteerimist tohivad piirkondlikud ametiasutused: langetada otsuseid viinamarjade sihtkohtade, kasutusotstarvete ja kasutatavate viinamarjade hektarisaagi ülempiiri kohta; vähendada lubatud viinamarja-saagikust ja veini ekstraheerimise määra ning suurendada kuni 20 % maksimaalset saagikust hektari kohta ületava liigse saagi ladustamist tulevikus kasutamiseks.

#### PÕHJENDUSED:

- a) see muudatus võimaldab kasutada kaldkatusega lehtlat (*pergola*) lisaks ühepoolsele lehtlale (tuntud kui *pergoletta*). Samuti võimaldavad piirkonna mullastik ja kliima selle Garda järve piirkonnale iseloomuliku võrakujundusega saada – tootespetsifikaadi piires – kvaliteetseid viinamarju ja saavutada ühtlast valmimist;
- b) viimase viie aasta jooksul on kontrollitud päritolunimetuse „Bardolino“ kaitseühendus rakendanud turu reguleerimise poliitikat, et stabiliseerida hindu ja vältida nende järsku langust. Kui Veneto maakonna ametiasutused konsulteerisid kontrollitud päritolunimetuse „Bardolino“ 2016. aasta saagikoristuse saagi piiramise meetmete vastuvõtmise ettevalmistamisel kaubandusorganisatsioonidega (viies järjestikune aasta, kui selliseid meetmeid on võetud), ärgitasid kõnealused organisatsioonid tungivalt võtma asjakohasemaid meetmeid tootespetsifikaadi muutmise kujul. Sellele kaubandusorganisatsioonidega konsulteerimisele viidatakse nende meetmete vastuvõtmise dekreedis, mille Veneto maakonna ametiasutused andsid välja 8. septembril 2016.

Seega vastab kõnealune ettepanek vähendada saagikuse piirnormi hektari kohta 13 tonnilt 12 tonnile tööstuse, sektori kaubandusorganisatsioonide ja Veneto maakonna ametiasutuste nõudmistele.

Hektarisaaki tuleb selle veini nimetusega seotud majandusliku väärtuse ja kvaliteedi suurendamiseks vähendada. Igal juhul viiakse selle muudatuse alusel tootmine vastavusse sellega, kuidas viinamarjaistandusi praegu juhitakse, kuna vana istutussüsteem on asendatud täielikult ridade kasutamisega. Analüüsist ilmneb, et viimase viie aasta jooksul villitud veini maht on jäänud enam-vähem stabiilseks ja et turg suudab vastu võtta ainult osa toodetud veinist, st et üksnes väike osa veinist müüakse hinnaga, mis veinivalmistajatele tõenäoliselt kasumit toob ja aitab kujundada nende veinide kvaliteedi mainet riigi ja rahvusvahelistel turgudel. Tööstus on otsustanud seetõttu üldiselt vähendada kontrollitud päritolunimetusega veinide „Bardolino“ kogust;

c) nüüdsest sisaldab tekst hulka teatavatel eritingimustel kohaldatavaid viinamarjakasvatuse eeskirju.

Tootespetsifikaadis: see muudatus puudutab artiklit 4.

Koonddokumendis: see muudatus hõlmab jaotise „Veinivalmistustavad“ osa „Maksimaalne saagikus“.

## 5. Veinivalmistamise eeskirjad

### KIRJELDUS:

- a) vahuveinid („Bardolino“ *Chiaretto Spumante*) ei piirdu enam kõnealuse tootetüübi kategooriatega „brut“, „extra dry“ ja „dry“;
- b) piirkonda, kus peab toimuma baasveini muutmine vahuveiniks („Bardolino“ *Chiaretto Spumante* valmistamiseks), on muudetud;
- c) et vein saaks kasutada nimetust „Bardolino“ *Novello*, on süsihappegaasi keskkonnas leotamise nõuet suurendatud 85 % viinamarjadelt 100 % viinamarjadele;
- d) erinevast aastakäigust pärinevate veinide segamine on nüüd lubatud veinide puhul, mis on saadud alates kaks aastat vahetult enne ja üks aasta vahetult pärast seda aastakäiku, mil vein sertifitseeritakse;
- e) tootespetsifikaadi kohaselt võib nüüd veinid „Bardolino“ ja „Bardolino“ *Classico* tuua turule selle aasta 15. jaanuarist, mil nende valmistamiseks kasutatud viinamarjad korjati;
- f) on lisatud kolm lõiku, milles on sätestatud, et kaitseühenduse nõudmisel ja pärast kaubandusorganisatsioonidega konsulteerimist tohivad piirkondlikud ametiasutused kehtestada tootespetsifikaadis sätestatud piirmäärast väiksema sertifitseeritava veini koguse ülempiiri, st peatades sellise liigsetest viinamarjakogustest toodetud virde ja veini villimise, mida tohib kaitseühenduse nõudmisel sertifitseerida.

### PÕHJENDUSED:

- a) see muudatus võimaldab valmistada veini „Bardolino“ *Chiaretto Spumante* ükskõik millises seadusega lubatud vahuveinikategooriates, v.a „sweet“ (magus), st et tootjad suudavad vastata eri tootetüüpide nõudlusele.  
  
Kuna „Bardolino“ *Chiaretto Spumante* on roosa vahuvein, mida iseloomustab mahlasus, võivad erinevast aastakäigust pärinevad veinid olla vahuveini eri kategooriatele sobivamad;
- b) baasveini muutmist vahuveiniks võib nüüd teha kõikjal Veneto maakonnas ning ka Mantua, Brescia ja Trento provintssides;
- c) „Bardolino“ *Novello* oli esimene Itaalia *vino novello* (*nouveau* ehk noor vein), mis sai kontrollitud päriolunimetuse staatuse (1987. aastal). Piirkonna viinamarjakasvatajad kasutavad selle veini valmistamisel ainult süsihappegaasi keskkonnas leotamist. Veini „Bardolino“ *Novello* jaoks nõutavat süsihappegaasi keskkonnas leotamise osakaalu on suurendatud eesmärgiga parandada kvaliteeti;
- d) erinevatest aastakäikudest pärinevate veinide segamiseks mõeldud veinide piiramine nendega, mis turustati kaks aastat vahetult enne ja üks aasta vahetult pärast aastakäigu turustamist, tagab, et kaitstud päritolunimetusega veinidel „Bardolino“ on alati selline värskus ja joodavus, mille poolest „Bardolino“ traditsiooniliselt tuntud on;
- e) selle eeskirja kehtestamine, et veine „Bardolino“ ja „Bardolino“ *Classico* ei või turustada enne 15. jaanuarit, on tingitud soovist parandada kvaliteeti ja turuväärtust;
- f) tegemist on õigusakti kohandamisega.

Tootespetsifikaadis: see muudatus puudutab artiklit 5.

Koonddokumendis: see muudatus puudutab jaotise „Veinivalmistustavad“ osa „Veinivalmistuse eritavad“.

## 6. Tarbimisomadused

### KIRJELDUS:

- a) „Bardolino“ *Chiaretto* ja „Bardolino“ *Chiaretto Classico* värvuse kirjeldust on muudetud järgmiselt: „helerooa, kaldudes oranži poole“;
- b) „Bardolino“ *Chiaretto Spumante* vahu kirjeldust on muudetud järgmiselt: „tihe ja kauapüsiv“;
- c) „Bardolino“ *Chiaretto Spumante* värvuse kirjeldust on muudetud järgmiselt: „helerooa, kaldudes oranži poole“;
- d) „Bardolino“ *Chiaretto Spumante* lõhna kirjeldust on muudetud järgmiselt: „aromaatne ja puuviljane, kui on kasutatud vahuveini valmistamise autoklaavimeetodit; pudelis kääritamise peen bukett, kui on kasutatud traditsioonilist meetodit“;
- e) „Bardolino“ *Chiaretto Spumante* maitse kirjeldust on muudetud järgmiselt: „ilma lisatud suhkruteta („zero dosage“) kuni poolkuiv, värske, maitseküllane, kauakestev“.

### PÕHJENDUSED:

- a) muudatus tehti selleks, et tagada „Bardolino“ *Chiaretto* värvuse täpne kirjeldus;
- b) muudatus tehti selleks, et tagada vahu iseloomulike omaduste täpne kirjeldus;
- c) muudatus tehti selleks, et tagada „Bardolino“ *Chiaretto Spumante* värvuse täpne kirjeldus;
- d) muudatus tehti selleks, et tagada „Bardolino“ *Chiaretto Spumante* lõhna täpne kirjeldus iga kasutatud tootmismeetodi puhul;
- e) muudatus tehti selleks, et tagada „Bardolino“ *Chiaretto Spumante* maitse täpne kirjeldus viitega suhkruisaldusele.

Tootespetsifikaadis: see muudatus puudutab artiklit 6.

Koonddokumendis: see muudatus hõlmab jaotist „Veini(de) kirjeldus“.

## 7. Märgistus, nimetus ja esitlusviis

### KIRJELDUS:

- a) nüüd võib nimetust „Chiaretto di Bardolino“ kasutada *Chiaretto* tüübi etiketil.

### PÕHJENDUSED:

Traditsiooniliselt kasutatakse kohalikus piirkonnas kõnekeeles nimetust „Chiaretto di Bardolino“ otsese seotuse tõttu ajaloolise nimetusega „Chiaretto del Garda“, mis oli piirkonnas kasutusel juba enne Garda järve piirkonna eri veinide tunnustamist päritolunimetustena. Aja jooksul, eriti viimase viie aasta jooksul, on „Chiaretto di Bardolino“ järk-järgult kinnistunud „Bardolino“ *Chiaretto* kirjeldava vormina Itaalias ja välismaal. Selle kasutamine on nüüd nii laialt levinud – nii ajakirjanduses kui ka ettevõtjate, nt ostjate, restoranide ja suurimate jaemüüjate poolt –, et see on praktiliselt asendunud nimetusega „Bardolino“ *Chiaretto* turustajate, restoranide ja suurimate jaemüüjate nimekirjades ning ka kõige olulisemates tööstusjuhendites ning eriala- ja peavooluajakirjanduses, st et seda kasutab nüüd kõnekeeles tohtu hulk tarbijaid. See tähendab, et nüüd on suur erinevus veini etikettidel kasutatava sõnastuse (kontrollitud päritolunimetus „Bardolino“ *Chiaretto*) ning turul ja ajakirjanduses kinnistunud ja laialdaselt kasutatava nimetuse („Chiaretto di Bardolino“) vahel, mis võib avaldada tõsist mõju selle tootjatele kättesaadavatele kaubandus- ja turustamisvõimalustele. Seega on kõnealune muudatus vajalik, et viia tööstusharu esitatud tootekirjeldus kooskõlla nõudluse poolel kogetuga.

Tootespetsifikaadis: see muudatus puudutab artiklit 7.

## 8. Pakendamine

KIRJELDUS:

- a) kõik veinide pakendamist käsitlevate õigusaktide muudatused tuleb nüüd automaatselt vastu võtta.

PÕHJENDUSED:

- a) enamik kontrollitud päritolunimetusega veine „Bardolino“ on tuntud oma värskuse poolest ning need on eeskätt mõeldud müümiseks ja joomiseks aasta jooksul. Selleks, et tootjad saaksid turu nõudlusele koheselt reageerida ja rahvusvaheliselt konkureerida, on hädavajalik, et neil lubataks võtta uus tehnoloogia kasutusele niipea, kui see on seadusega lubatud. Seepärast on tootjate selge soov, et kõik veinide pakendamise teemalised õigusaktid tuleks selle nimetuse puhul automaatselt vastu võtta. Eriti kehtib see kott karbis pakendite kasutamise puhul: karpi pakendatud, päritolunimetuse staatusega roosade veinide järele on pidev ja kiiresti kasvav rahvusvaheline nõudlus, kuid praegu ei lubata õigusaktides selle pakendivormi kasutamist *Chiaretto* tüübi puhul. See asetab kontrollitud päritolunimetuse „Bardolino“ oma suurimate väliskonkurentidega võrreldes ebasoodsamasse olukorda. Seega, kui kott karbis pakendi kasutamist käsitlevaid eeskirju leevendatakse nii, nagu loodetud, laiendades selle kasutamist, et hõlmata *Chiaretto* tüüpi, soovivad tootjad sellisele muudatusele koheselt reageerida.

Tootespetsifikaadis: see muudatus puudutab artiklit 8.

### KOONDDOKUMENT

#### 1. Toote nimetus

Bardolino

#### 2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

#### 3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

#### 4. Veini(de) kirjeldus

##### 1. „Bardolino“

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Värvus: rubiinpunane, kaldudes kirsspunase poole, mis muutub laagerdudes granaatpunaseks

— Lõhn: iseloomulik, veinine

— Maitse: tuhkuiv, maitseküllane, harmooniline

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 10,50 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 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):

—

## 2. „Bardolino“ *Classico*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Värvus: rubiinpunane, kaldudes kirsspunase poole, mis muutub laagerdudes granaatpunaseks

— Lõhn: iseloomulik, veinine

— Maitse: tuhkkuiiv, maitseküllane, harmooniline

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 10,50 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 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):

—

## 3. „Bardolino“ *Chiaretto*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Värvus: heleroosa, kaldudes oranži poole

— Lõhn: iseloomulik, puuviljane, hõrk

— Maitse: maitseküllane, harmooniline

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 10,50 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l

— Redutseerivate jääksuhkrute sisaldus: kuni 9 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 väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

#### 4. „Bardolino“ *Chiaretto Classico*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Värvus: heleroosa, kaldudes oranži poole

— Lõhn: iseloomulik, puuviljane, hõrk

— Maitse: maitseküllane, harmooniline

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 10,50 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l

— Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: kuni 9 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 väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

#### 5. „Bardolino“ *Chiaretto Spumante*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Vaht: tihe ja kauapüsiv

— Värvus: heleroosa, kaldudes oranži poole

— Lõhn: aromaadne ja puuviljane, kui on kasutatud vahuveini valmistamise autoklaavimeetodit; pudelis kääritamise peen bukett, kui on kasutatud traditsioonilist meetodit

— Maitse: ilma lisatud suhkruteta („zero dosage“) kuni poolkuiv, värske, maitseküllane, kauakestev

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 10,50 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 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):

—

#### 6. „Bardolino“ Novello

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Värvus: hele rubiinpunane

— Lõhn: iseloomulik, intensiivne, puuviljane

— Maitse: tuhkuiv, mahlakas, maitseküllane, kergelt hapukas, värske, mõnikord kergelt kihisev

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 11,00 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l

— Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: kuni 10,0 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):

—

#### 7. „Bardolino“ Classico Novello

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Värvus: hele rubiinpunane

— Lõhn: iseloomulik, intensiivne, puuviljane

— Maitse: tuhkuiv, mahlakas, maitseküllane, kergelt hapukas, värske, mõnikord kergelt kihisev

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 11,00 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l

— Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: kuni 10,0 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):

—

#### 8. „Bardolino“ – Montebaldo alampiirkond

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Värvus: hele rubiinpunane, särav

— Lõhn: iseloomulik, värskete marjade ja vürtside lõhn, võib-olla ürdise ja lillelise varjundiga

— Maitse: tuhkuiv, peen, maitseküllane, harmooniline

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 11,00 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,00 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):

—

#### 9. „Bardolino“ – La Rocca alampiirkond

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Värvus: hele rubiinpunane, särav

— Lõhn: iseloomulik, värskete marjade ja vürtside lõhn, võib-olla ürdise ja lillelise varjundiga

— Maitse: tuhkuiv, peen, maitseküllane, harmooniline

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 11,00 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,00 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 väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

#### 10. „Bardolino“ – Sommacampagna alampiirkond

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

— Värvus: hele rubiinpunane, särav

— Lõhn: iseloomulik, värskete marjade ja vürtside lõhn, võib-olla ürdise ja lillelise varjundiga

— Maitse: tuhkuiv, peen, maitseküllane, harmooniline

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus: 11,00 mahuprotsenti

— Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,00 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 väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

#### 5. Veinivalmistustavad

##### 5.1. Veinivalmistuse eritavad

1. *Vino novello (nouveau ehk noor vein)*

Veinivalmistuse eritava

*Novello* vein peab olema villitud viinamarjade kasvatamise aasta 31. detsembriks ja selle valmistamisel tuleb kasutada 100 % süsihappegaasi keskkonnas leotamist.

##### 5.2. Maksimaalne saagikus

1. „Bardolino“, „Bardolino“ *Classico*, „Bardolino“ *Chiaretto*, „Bardolino“ *Chiaretto Classico*, „Bardolino“ *Chiaretto Spumante*  
12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Bardolino“ *Novello*, „Bardolino“ *Classico Novello*  
12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „Bardolino“ Montebaldo, „Bardolino“ La Rocca, „Bardolino“ Sommacampagna

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Järgmiste kommuunide haldusterritoorium (kas kogu territoorium või osa sellest) moodustab piirkonna, kus kontrollitud päritolunimetusega veini „Bardolino“ valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad oma kasvatatud: Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnovo del Garda, Peschiera del Garda ja Valeggio sul Mincio.

Montebaldo alampiirkonnast pärit veinid tuleb valmistada viinamarjadest, mis on kasvatatud määratletud piirkonna (vastavalt kontrollitud päritolunimetuse „Bardolino“ tootespetsifikaadi artikli 3 punkti a määratlusele) Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda ja Rivoli Veronese kommuunidesse kuuluv osas.

La Rocca alampiirkonnast pärit veinid tuleb valmistada viinamarjadest, mis on kasvatatud määratletud piirkonna (vastavalt kontrollitud päritolunimetuse „Bardolino“ tootespetsifikaadi artikli 3 punkti a määratlusele) Bardolino, Castelnovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda ja Torri del Benaco kommuunidesse kuuluv osas.

Sommacampagna alampiirkonnast pärit veinid tuleb valmistada viinamarjadest, mis on kasvatatud määratletud piirkonna (vastavalt kontrollitud päritolunimetuse „Bardolino“ tootespetsifikaadi artikli 3 punkti a määratlusele) Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona ja Valeggio sul Mincio kommuunidesse kuuluv osas.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

Corvina N. – Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. „Bardolino“ – 1. kategooria: vein

a) *Geograafilise piirkonna eripära*

Looduslikud tegurid

Veine „Bardolino“ valmistatakse piirkonda kujundanud liustike poolt Garda järve idakaldale ladestatud moreenidel, millest on jäänud mitu konsentrilist kihistud vaatega järve vesikonnale. Piirkonnas on palju erinevaid muldi – tavaliselt sügavaid ja kruusaseid –, mis soojenevad pärast talve lõppu kiiresti, võimaldades pungadel varakult puhkeda ja kasvuperioodil stabiilselt edeneda, mis on hädavajalik võsude ja kobarate tekkeks ja optimaalselt valmimiseks, isegi kõige ebasoodsamatel aastatel.

Piirkonnas on vahemereline kliima kuumade, kuid mitte lämbete suvede ja mahedate talvedega. Kliimat mõjutavad veemass (st järv) ning põhjas Monte Baldo mäemassiiv ja Adige jõe org.

Selles piirkonnas on järve kõrval väiksem osa maast, kus on eriomased kliima- ja keskkonnatingimused ning kus traditsioon pärineb veelgi kaugemast ajast. Seal valmistatakse *Classico* veine. Geograafia, pinnase ja kliima põhjal saab määratleda veel kolm alampiirkonda: Monte Baldo lähedal asuv sisemaa; Garda ranniku piirkond, mida iseloomustab La Rocca nimeline mägi, ning lõunapoolne mägene lõik Sommacampagna ümbruses.

Ajaloolised ja inimtegurid

Pronksi- ja roomaegsed leiud, keskaegseid kirikuid kaunistavad viinamarjakobarate kujutised ning dokumentaalsed viited viinamarjaistanduste müügile ning antiikaja kuulsate autorite teostes on kõik tõendid viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise pikast ja katkematust traditsioonist tootmispiirkonnas.

19. sajandil kasutati kohalike veinide puhul esimest korda nimetusi „Bardolino“ (punased) ja „Chiaretto“ (roosad) ning tuvastati ka kolm alampiirkonda: 1837. aastal kirjeldas põllumajandusvaatleja Bernardino Angelini saagikoristust „Caprino, Bardolino ja Villafranca ringkonnas“, samal ajal kui 1900. aastal avaldatud tekstis kirjeldas Giovanni Battista Perez, kuidas alates selle sajandi algusest olid „veinide eksperthindajad“ määranud tolleaegsete „Valle di Caprino“ või „distretto di Montebaldo“, „distretto di Bardolino“ ja „Colli Morenici Meridionali“ alampiirkondade (praeguse Sommacampagna piirkonna) veinidele eri hindasid.

Rahvapärимuse järgi töötas *Chiaretto* veinide retsepti välja Garda järve piirkonnas 1896. aastal Veneetsia senaator Pompeo Molmenti, kes oli õppinud Prantsusmaal punastest viinamarjadest valgete veinide valmistamist. 1970. aastal kirjutas Zeffiro Bocci, et „Garda järve lähedal asuvad Verona viinamarjakasvatuspriirkonnad on alati tootnud täpselt määratletud *Chiaretto del Garda* veini“.

#### Inimtegurid

Veini „Bardolino“ valmistajate oskus realiseerub eeskätt nende võimes tuua välja kohalike viinamarjasortide – 'Corvina Veronese' ja 'Rondinella' – eripära koos nende viinamarjade muude eriomadustega: nende puuviljased ja võrtsikad omadused, värskus ja maitseküllasus.

*Chiaretto* veinide valmistamiseks korjatakse viinamarjad kas eraldi (varajane saagikoristus) või kasutatakse roosa veini valmistamise *saignée*-meetodit, kurnates teatud koguse veinide „Bardolino“ valmistamiseks kasutatud mahlast. Mõlemal juhul hoolitsevad tootjad väga hoolikalt selle tagamise eest, et roosad veinid säilitaksid täiusliku värvuse, mis on üks nende iseloomulikest omadustest. Samuti on selles piirkonnas täiustatud vahuveini valmistamise meetodeid, mille tulemusena saadi vein *Spumante*, mis põhineb *Chiaretto* eriomadustel.

### 8.2. „Bardolino“ – 1. kategooria: vein

#### b) Toote eripära

Veinide „Bardolino“ ja „Chiaretto“ olulised omadused on nende värskus, nende marja- ja võrtsilõhn, asjaolu, et need on kergelt joodavad, hõlpsasti sobitatavad veinid, ning nende nooruslik karakter, mida iseloomustab 19. sajandi lõpus ja 20. sajandi alguses autorite kirjeldatud tüüpiline kerge soolasus.

„Bardolino“ on puuviljase lõhna ja elegantse võrtside varjundiga särav rubiinpunane vein. Maitsetl on see tuhkkuiiv, mahlakas ja tasakaalustatud, värsked ja kergelt joodavad.

Veinidel „Chiaretto“ on iseloomulik särav heleroosa värvus. Lõhnalt ja maitsetl meenutavad need marjade ja võrtside hõrku aroomi. Nende kadestusväärne värskus on veel üks eripära.

#### c) Keskkonna ja toote põhjuslik seos

Maa soodus asend, Garda järve piirkonna pehme ja tuuline kliima, asjaolu, et suvine sademete hulk on piiratud, ning viinamarjaistanduste nutikas haldamine loovad aluse selle tagamiseks, et „Bardolino“ ja „Chiaretto“ valmistamiseks kasutatavad viinamarjad saavutaksid õige küpsusastme. Tänu järvelt puhuvatele briisidele on piirkonnas hea päevaste ja öiste temperatuuride vaheldumine, mis aitab kaasa fenoolsele küpsusele ja märgatavate puuviljaste aroomide tekkele. Mullastiku struktuur ja keemiline koostis ning selle moreenne päritolu annavad veinidele iseloomuliku maitseküllasuse ja noorusliku värskuse, eristades neid naaberpiirkondade sarnastest veinidest.

Selles üldiseloomustuses on ka teatud tsoonidele omased elemendid, mis annavad veinidele erilise lõhna: kannikese varjund kruusastelt ja liivastelt muldadelt; kirsi varjund lõunast, kus suvine kliima on soojem kui piirkonna keskmine, pärit veinidel, ning võrtsikad nüansid ja suurem happesus Monte Baldo mäeahelikuni ja Adige oruni ulatava aluskivimi peal olevatest muldadest.

### 8.3. Vahuvein (4. kategooria) ja kvaliteetvahuvein (5. kategooria)

#### a) Geograafilise piirkonna eripära

##### Looduslikud tegurid

Päritolunimetuse „Bardolino“ puhul on olemas vahuveini valmistamise traditsioon, eriti *Chiaretto* kategoorias. Baasveine kääratakse teist korda nii traditsioonilisel pudelis kui ka autoklaavis kääritamise meetodil. Need vahuveinid (*Chiaretto Spumante*) on tihedalt seotud tootmispiirkonna konkreetsete geograafiliste tegurite ning värskuse ja maitseküllasusega, mis on tingitud mullastikust ja kliimast.

Tootmispiirkond asub piirkonda kujundanud liustike poolt Garda järve idaosas ladestunud moreenidel, millest on jäänud mitu konsentrilist kihistut vaatega järve vesikonnale. Piirkonnas on palju erinevaid muldi, mis on tavaliselt sügavad ja kruusased ning sisaldavad palju mineraaloolasid. Kliimat mõjutavad suur veemass (st Garda järv), aga ka Monte Baldo mäemassiivi ja Adige jõe oru olemasolu. Piirkonna kuumad – kuid mitte lämbed – suved ja mahedad talved tähendavad seda, et seda saab üldjoontes iseloomustada vahemerelise kliimana. Need tegurid tähendavad, et mullad soojenevad pärast talve lõppu kiiresti, võimaldades pungadel varakult puhkeda ja kasvuperioodil stabiilselt edeneda.

##### Ajaloolised ja inimtegurid

Pronksi- ja roomaaegsed arheoloogilised leiud, keskaegsed kirikuid kaunistavad viinamarjakobarate kujutised ning dokumentaalsed viited viinamarjaistanduste müügile ning antiikaja autorite teostes on kõik tõendid viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise pikast ja katkematust traditsioonist tootmispiirkonnas.

Rahvapärимuse järgi töötas *Chiaretto* veinide retsepti välja Garda järve piirkonnas 1896. aastal senaator Pompeo Molmenti, kes oli õppinud Prantsusmaal punastest viinamarjadest valgete veinide valmistamist. 1970. aastal kirjutas Zeffiro Bocci, et „Garda järve lähedal asuvad Verona viinamarjakasvatuspriirkonnad on alati tootnud täpselt määratletud *Chiaretto del Garda* veini“.

Piirkonna veinide nüüdisaeg algas 1968. aastal, mil veine „Bardolino“, sh vahuveine *Chiaretto Spumante*, tunnustati kaitstud päritolunimetusena.

##### Inimtegurid

Veinivalmistajate oskus realiseerub nende võimes tuua välja kohalike viinamarjasortide – 'Corvina Veronese' ja 'Rondinella' – eripära ja tihedaid seoseid looduskeskkonnaga. Kohalikud tootjad tuginevad oma kogemusele iga valmistatava toote, sh *Chiaretto Spumante* ideaalse küpsusastme kindlaks tegemisel. Nad kohandavad saagikoristus- ja veinivalmistusprotsesse kliima varieeruvuse ja turunõudlustega. Viinamarjad, millest tehakse veine *Chiaretto*, eriti veine *Chiaretto Spumante*, korjatakse varakult.

Tootjad hoolitsevad väga hoolikalt selle tagamise eest, et roosad veinid säilitaksid täiusliku värvuse, mis on üks nende iseloomulikest omadustest, ning selle tagamise eest, et metsamarjade lõhn, mis on omane piirkonna traditsioonilistele viinamarjasortidele, suudaks veinides koos märkimisväärse värskusega esile tulla.

### 8.4. Vahuvein (4. kategooria) ja kvaliteetvahuvein (5. kategooria)

#### b) Toote eripära

*Chiaretto* puhul kasutatud roosade veinide valmistamise meetod on lühiajaline leotamine koos kestadega: see annab veinidele iseloomuliku särava roosa värvuse. Vahuveini versiooni (*Chiaretto Spumante*) valmistatakse tootespetsifikaadis kehtestatud tingimustele vastavast virdest või veinist, mis läbib seejärel loomuliku teise kääritamise protsessi kas pudelis (traditsiooniline meetod) või autoklaavis (Charmat' meetod).

*Chiaretto Spumante* lõhn meenutab metsamarjade hõrku lõhna, millega kaasnevad vaevuhoomatavad vürtsiniansid. See on maitset mahlane ja meenutab punaseid marju, mida on kombineeritud kadestusväärse noorusliku värskusega. Tänu *Chiaretto Spumante* kergusele, puuviljasusele, vürtsikusele ja värskusele on seda lihtne sobitada piirkonna traditsioonilise kokakunsti ning tänapäevaste ja rahvusvaheliste roogadega.

c) *Keskkonna ja toote põhjuslik seos*

Maa soodus asend, moreensete muldade struktuur ja keemiline koostis, Garda järve piirkonna pehme ja tuuline kliima, asjaolu, et suvine sademete hulk on piiratud, ning viinamarjaistanduste nutikas haldamine loovad aluse selle tagamiseks, et viinamarjad, millest saab *Chiaretto* valmistamiseks kasutatav virre ja vein, saavutaksid optimaalse küpsusastme.

Moreenmuldade mitmekesine struktuur ja keemiline koostis annavad veinidele iseloomuliku maitseküllasuse ja soolsuse ning ka värskuse, nooruslikkuse, elavuse – nende vahuveinide ideaalsed omadused, mis eristavad neid naaberpiirkondade samasugustest veinidest. Lisaks tänu järvelt puhuvatele briisidele on piirkonnas hea päevaste ja öiste temperatuuride vaheldumine, mis aitab kaasa fenoolsele küpsusele ja märgatavate puuviljaste aroomide tekkele.

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

—

**Link tootespetsifikaadile**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

---



ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)  
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



■ Euroopa Liidu  
Väljaannete Talitus  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

ET