

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

65. aastakäik

20. juuli 2022

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2022/C 278/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9286 – SEGRO / PSPIB / WROCLAW SITE) ⁽¹⁾	1
2022/C 278/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10764 – SAGARD / BPIFRANCE / ADIT JV) ⁽¹⁾	2

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Nõukogu

2022/C 278/03	Nõukogu otsus, 18. juuli 2022, millega võetakse vastu nõukogu seisukoht Euroopa Liidu 2022. aasta üldeelarve paranduseelarve projekti nr 2 kohta	3
---------------	--	---

Euroopa Komisjon

2022/C 278/04	Euro vahetuskurss — 19. juuli 2022	5
---------------	--	---

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2022/C 278/05	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	6
2022/C 278/06	Komisjoni teatis, mis avaldatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 27 lõike 4 kohaselt juhtumite AT.40703 Amazon – Buy Box ja AT.40462 – Amazon Marketplace kohta (C(2022) 5078)	8

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2022/C 278/07	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	11
2022/C 278/08	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	21
2022/C 278/09	Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile	27
2022/C 278/10	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 ...	35

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.9286 – SEGRO / PSPIB / WROCLAW SITE)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2022/C 278/01)

20. märtsil 2019 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ 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 32019M9286 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.10764 – SAGARD / BPIFRANCE / ADIT JV)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2022/C 278/02)

11. juulil 2022 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult prantsuse 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>) dokumendinumbri 32022M10764 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA
ASUTUSTELT

NÕUKOGU

NÕUKOGU OTSUS,

18. juuli 2022,

**millega võetakse vastu nõukogu seisukoht Euroopa Liidu 2022. aasta üldeelarve paranduseelarve
projekti nr 2 kohta**

(2022/C 278/03)

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut, eriti selle artiklit 314, koostoimes Euroopa Aatomienergiaühenduse
asutamislepinguga, eriti selle artikliga 106a,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 18. juuli 2018. aasta määrust (EL, Euratom) 2018/1046, mis käsitleb liidu
üldeelarve suhtes kohaldatavaid finantsreegleid ja millega muudetakse määrusi (EL) nr 1296/2013, (EL) nr 1301/2013,
(EL) nr 1303/2013, (EL) nr 1304/2013, (EL) nr 1309/2013, (EL) nr 1316/2013, (EL) nr 223/2014, (EL) nr 283/2014 ja
otsust nr 541/2014/EL ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL, Euratom) nr 966/2012, ⁽¹⁾ eriti selle artiklit 44,

ning arvestades järgmist:

- liidu 2022. aasta eelarve võeti lõplikult vastu 24. novembril 2021 ⁽²⁾;
- komisjon esitas 12. aprillil 2022 ettepaneku, mis sisaldab 2022. aasta üldeelarve paranduseelarve projekti nr 2;

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Ainus artikkel

Nõukogu seisukoht Euroopa Liidu 2022. aasta üldeelarve paranduseelarve projekti nr 2 kohta võeti vastu 18. juulil 2022.

Nõukogu seisukoha täielik tekst on tutvumiseks või allalaadimiseks saadaval nõukogu veebisaidil <https://www.consilium.europa.eu/>.

⁽¹⁾ ELT L 193, 30.7.2018, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 45, 24.2.2022, lk 1.

Brüssel, 18. juuli 2022.

Nõukogu nimel
eesistuja
Z. NEKULA

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

19. juuli 2022

(2022/C 278/04)

1 euro =

Valuuta			Kurss		
USD	USA dollar	1,0245	CAD	Kanada dollar	1,3264
JPY	Jaapani jeen	141,01	HKD	Hongkongi dollar	8,0423
DKK	Taani kroon	7,4449	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6456
GBP	Inglise nael	0,85303	SGD	Singapuri dollar	1,4269
SEK	Rootsi kroon	10,4964	KRW	Korea vonn	1 340,33
CHF	Šveitsi frank	0,9918	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	17,4570
ISK	Islandi kroon	138,90	CNY	Hiina jüaan	6,9064
NOK	Norra kroon	10,1760	HRK	Horvaatia kuna	7,5093
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 344,49
CZK	Tšehhi kroon	24,555	MYR	Malaisia ringit	4,5590
HUF	Ungari forint	397,45	PHP	Filipiini peeso	57,583
PLN	Poola zlott	4,7598	RUB	Vene rubla	
RON	Rumeenia leu	4,9395	THB	Tai baat	37,492
TRY	Türgi liir	18,0180	BRL	Brasiilia reaal	5,5454
AUD	Austraalia dollar	1,4869	MXN	Mehhiko peeso	20,8552
			INR	India ruupia	81,8980

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

(Juhtum M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2022/C 278/05)

1. 12. juulil 2022 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Madison Dearborn Partners, LLC („MDP“, Ameerika Ühendriigid),
- HPS Investment Partners, LLC („HPS“, Ameerika Ühendriigid),
- Premfina Limited („Premfina“, Ühendkuningriik), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal MDP,
- i GO 4 Ltd. („iGO4“, Ühendkuningriik), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal MDP.

MDP ja HPS omandavad Premfina ja iGO4 üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- MDP on Ameerika Ühendriikides asuv börsivälisesse ettevõtetesse investeeriv ettevõtja, kes tegutseb peamiselt järgmistes sektorites: põhitööstusharud, äri- ja valitsussektori tarkvara ja teenused, finants- ja tehinguteenused, tervishoid ning telekommunikatsioon, meedia ja tehnoloogia.
- HPS on Ameerika Ühendriikides asuv investeerimisühing, mis tegutseb finantsvõimendusega sündikaatlaenude ja suure tootlusega võlakirjade, turuväliste kõrgema nõudeõiguse järguga tagatud laenude, vahefinantseerimise kaudu tehtud investeeringute, varapõhise liisingu ja börsivälise kapitali valdkonnas.
- Premfina pakub kindlustusmaksete rahastamist lepingukohase laenuandjana ja tootemargita kindlustustarkvara-lahendusi Ühendkuningriigi kindlustusmaakleritele.
- iGO4 pakub Ühendkuningriigi tarbijatele autokindlustust ja telemaatilisi kindlustustooteid.

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

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

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

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

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

M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4

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

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

Faks +32 22964301

postiaadress:

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

^(?) ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

**Komisjoni teatis, mis avaldatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 27 lõike 4 kohaselt
juhtumite AT.40703 Amazon – Buy Box ja AT.40462 – Amazon Marketplace kohta**

(C(2022) 5078)

(2022/C 278/06)

1. Sissejuhatus

- (1) Nõukogu 16. detsembri 2002. aasta määruse (EÜ) nr 1/2003 (asutamislepingu artiklites 81 ja 82 sätestatud konkurentsieeskirjade rakendamise kohta) ⁽¹⁾ artiklis 9 on sätestatud, et kui komisjon kavatseb vastu võtta rikkumise lõpetamist nõudva otsuse ja asjaomased ettevõtjad teevad ettepaneku kohustuste võtmiseks seoses komisjoni esialgses hinnangus tõstatatud küsimuste lahendamiseks, võib komisjon muuta need kohustused asjaomastele ettevõtjatele siduvaks. Sellise otsuse võib vastu võtta kindlaksmääratud ajavahemikuks ja selles sätestatakse, et komisjonil ei ole enam põhjust meetmeid võtta. Sama määruse artikli 27 lõike 4 kohaselt peab komisjon avaldama juhtumi lühikokkuvõtte ja kohustuste põhilise sisu. Komisjoni määratud tähtaja jooksul võivad huvitatud isikud esitada märkusi.

2. Juhtumi kokkuvõte

- (2) 10. novembril 2020 võttis komisjon vastu juhtumit AT.40462 – Amazon Marketplace käsitlevad vastuväited määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 7 tähenduses seoses Amazon.com, Inc., Amazon Europe Core Sarl, Amazon Services Europe Sarl ja Amazon EU Sarl (ühiselt edaspidi „Amazon“) poolt väidetavalt toime pandud Euroopa Liidu toimimise lepingu (edaspidi „alusleping“) artikli 102 ning Euroopa Majanduspiirkonna lepingu (edaspidi „EMP leping“) artikli 54 rikkumisega (edaspidi „vastuväited“).
- (3) Vastuväidetes esitati esialgne järeldus, et Amazon kuritarvitas aluslepingu artiklit 102 rikkudes oma turgu valitsevat seisundit müüjatele kauplemisskoha teenuste osutajana, tuginedes süsteemselt suures koguses mitteavalikele andmetele, mis genereeritakse tema kauplemisskoha kolmandast isikust müüjate tegevuse põhjal, et soodustada Amazoni enda jaemüüki, mis konkureerib otseselt nende müüjatega.
- (4) Eelkõige tuginesid Amazoni automaatsed süsteemid ja Amazoni jaemüüki (edaspidi „Amazon Retail“) korraldavad töötajad kõnealustele kolmandatest isikutest müüjate andmetele, et selgitada välja tooted, mida müüki võtta, määrata kindlaks müügi algus- ja lõppkuupäev, leida tarnijad, pidada läbirääkimisi hulgimüügihindade ja -tingimuste üle, kavandada ja hallata varusid ning määrata kindlaks Amazoni enda jaemüügi pakkumiste hinnad.
- (5) Vastuväidetes ei peeta problemaatiliseks seda, kui Amazon kasutab kolmandast isikust müüjate andmeid, et parandada oma kauplemisskoha toimimist ja müüjatele osutatavaid kauplemisskoha teenuseid.
- (6) Lisaks sellele võttis komisjon 15. juunil 2022 vastu juhtumit AT.40703 – Amazon Buy Box käsitleva esialgse hinnangu määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 9 lõike 1 tähenduses seoses Amazoni poolt toime pandud aluslepingu artikli 102 ja EMP lepingu artikli 54 väidetava rikkumisega (edaspidi „esialgne hinnang“).
- (7) Esialgses hinnangus peeti esialgu problemaatiliseks seda, et Amazon kuritarvitas oma turgu valitsevat seisundit ja rikkus sellega aluslepingu artiklit 102, eelistades enda jaepakkumisi ja nende kauplemisskoha müüjate pakkumisi, kes kasutavad Amazoni logistika- ja kätetoimetamise teenuseid (nn „Fulfilment by Amazon“ ehk „FBA“ teenused), kahjustades muid kauplemisskoha müüjaid ja tarbijaid, i) valides ühe nähtaval kohal kuvatud pakkumise Amazoni tooteandmete lehel (edaspidi „ostuakna võitja“), ning ii) võimaldades müüjatel pakkuda tooteid Amazoni lojaalsusprogrammi (edaspidi „programm Prime“) kasutajatele programmi Prime kaubamärgi all.

⁽¹⁾ EÜT L 1, 4.1.2003, lk 1. 1. detsembril 2009 sai EÜ asutamislepingu artiklist 81 Euroopa Liidu toimimise lepingu artikkel 101 ja EÜ asutamislepingu artiklist 82 Euroopa Liidu toimimise lepingu artikkel 102. Sätted on sisult identsed. Käesolevas teatises tuleks viited Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklitele 101 ja 102 käsitada vajaduse korral viidetena EÜ asutamislepingu artiklitele 81 ja 82.

- (8) Ostuaken kuvab nähtaval kohal ühe jaemüüja konkreetse toote pakkumist ja võimaldab klientidel lisada selle toote otse oma ostukorvi. Ostuakna võitmine on Amazoni kauplemisskoha müüjatele ülioluline, kuna valdav osa tarbijatest vaatab ainult ostuakent ja ostab ainult selles kuvatud pakkumise. Ostuakna võitja valimise ebavõrdsed tingimused ja kriteeriumid võivad seega kunstlikult suurendada Amazoni jaemüügiharu ning Amazoni FBA teenuseid kasutavate müüjate võrguliiklust ja pakkumiste ostmist, moonutades seeläbi konkurentsi Amazoni kauplemisskohtades.
- (9) Programmi Prime kasutajateni jõudmine on müüjatele oluline, kuna selle kasutajate arv kasvab pidevalt, nad on üldjuhul lojaalsemad ja suurendavad Amazoni kauplemisskohtade müüki üldjuhul rohkem kui need kasutajad, kes programmis Prime ei osale, ning kuna müüjate õigus programmis Prime osaleda mõjutab nende võimet võita ostuaknas kuvamine. Amazoni tingimused ja kriteeriumid, mida ta kasutab nende müüjate ja pakkumiste valimiseks, kes võivad programmi Prime kaubamärgis osaleda, seavad Amazon Retaili ja Amazoni FBA teenuseid kasutavad müüjad soodsamasse olukorda, moonutades seeläbi konkurentsi Amazoni kauplemisskohtades. Programmi Prime ebavõrdsed tingimused ja kriteeriumid on muu hulgas seotud programmis Prime osaleda soovivate sõltumatute müüjate logistikateenuste osutajate valiku, lepingutingimuste ja tulemuslikkusega.

3. Võetavate kohustuste peamine sisu

- (10) Menetluse osalised ei nõustu komisjoni vastuväidete ja esialgse hinnanguga. Kuid nad soovivad siiski võtta määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 9 kohaseid kohustusi komisjoni tõstatatud konkurentsiprobleemide lahendamiseks. Kohustuste põhipunktid on järgmised.
- (11) Selleks et lahendada probleemid, mille komisjon on esile toonud juhtumit AT.40462 – Amazon Marketplace käsitlevates vastuväidetes, võtab Amazon kohustuse mitte kasutada Amazoni enda jaemüügi otstarbel, mis konkureerib kolmandast isikust müüjate jaemüügiga, mitteavalikke andmeid, mille on esitanud kolmandast isikust müüjad tema kauplemisskoha või mis on genereeritud sellest, kuidas kolmandatest isikutest müüjad kasutavad Amazoni kauplemisskoha teenuseid või sellega seotud kauplemisskoha teenuseid, näiteks maksed ja tellimuste täitmise teenused, kui need andmed ei ole kättesaadavad nendest kolmandast isikust müüjatele.
- (12) Eelkõige võtab Amazon kohustuse mitte kasutada kõnealuste kolmandast isikust müüjate andmeid ei Amazoni automaatsete süsteemide ega töötajate poolt tema enda kaubamärgi ega muu kaubamärgiga toodete müümiseks. Asjakohased andmed hõlmavad koond-, üksik-, anonüümitud ja isikuandmeid, sh nii toor- kui ka töödeldud andmed.
- (13) Selleks et lahendada probleemid, mille komisjon tõi esile juhtumit AT.40703 – Amazon Buy Box käsitlevas esialgses hinnangus, võtab Amazon kohustuse teha järgmist:
- kohaldada ostuaknas kuvatud pakkumise (edaspidi „esile toodud pakkumine“) kindlaksmääramiseks mittediskrimineerivaid tingimusi ja kriteeriume. Neid kohaldataks kõigi asjakohaste parameetrite ja kaalude suhtes, et tagada ostuaknas osalemiseks konkureerivatele müüjatele võrdsed tingimused;
 - kuvada esile toodud pakkumise kõrval võimaluse korral vähemalt üht konkureerivat pakkumist, millel on esile toodud pakkumisest erinev hind/tarneaeg. Neid pakkumisi kuvatakse võrdsel alusel, sama kirjeldava teabega ja need peavad olema ostuvõimaluste seisukohast täielikult võrdsed;
 - kehtestada kolmandatest isikutest müüjatele ja pakkumistele programmis Prime osalemiseks mittediskrimineerivad tingimused ja kriteeriumid, et tagada kõigi müüjate võrdsus;
 - võimaldada programmi Prime müüjatel valida vabalt vedajaid ja pidada nendega läbirääkimisi tasude ja kaubandustingimuste üle;
 - mitte kasutada Amazoni enda logistikategevuse otstarbel andmeid, mis käsitlevad kolmandast isikust vedajate tingimusi või tulemuslikkust.
- (14) Amazon teeb ettepaneku kohaldada neid tingimusi kõigi praeguste ja tulevaste Amazoni kauplemisskohtade puhul EMPs, v.a punkti 13 kohustused, mida ei kohaldataks Itaalia suhtes, võttes arvesse Itaalia konkurentsiameti 30. novembri 2021. aasta otsust juhtumis A528.

- (15) Kohustused on täielikult avaldatud inglise keeles konkurentsi peadirektoraadi veebisaidil:

https://ec.europa.eu/competition-policy/index_en

4. Kutse märkuste esitamiseks

- (16) Komisjon kavatseb turukontrollist lähtudes võtta vastu määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 9 lõike 1 kohase otsuse, millega kuulutatakse eespool kokkuvõtvalt esitatud ja konkurentsi peadirektoraadi veebisaidil avaldatud kohustused siduvaks.
- (17) Komisjon kutsub vastavalt määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 27 lõikele 4 huvitatud kolmandaid isikuid esitama kavandatud kohustuste kohta märkusi. Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt 9. septembril 2022. Huvitatud kolmandatel isikutel palutakse esitada ka märkuste mittekonfidentsiaalne versioon, millest igasugune teave, mida nad peavad ärisaladuseks, ja muu konfidentsiaalne teave on välja jäetud ning asendatud vastavalt kas mittekonfidentsiaalse kokkuvõtte või sõnaga „ärisaladus“ või „konfidentsiaalne“.
- (18) Vastuseid ja märkuseid tuleks põhjendada ning esitada asjaomased faktid. Kui leiate, et kavandatud kohustuste mõni osa on problemaatiline, siis pakkuge välja võimalik lahendus.
- (19) Märkuseid (lisada viitenumbri AT.40703 – Amazon – Buy Box ja AT.40462 – Amazon Marketplace) võib saata komisjonile elektronpostiga (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu ja comp-c6-mail@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil:

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

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2022/C 278/07)

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

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM03

Taotluse esitamise kuupäev: 12.5.2022

1. Kirjeldus ja põhjused*1. Ametlik geograafiline kood*

Kirjeldus ja põhjused

Geograafilise piirkonna ja vahetus läheduses asuva piirkonna kommuunid on viidud kooskõlla ametliku geograafiaseadustikuga.

Piirkonna ulatus jääb samaks.

Muudetud on koonddokumendi punkte 6 ja 9.

2. Piiritletud maatüki kogupindala

Kirjeldus ja põhjused

Piiritletud kasvatusalade piire heaks kiitva pädeva riikliku komitee koosolekute loetellu on lisatud kuupäevad 9. ja 10. veebruar 2022.

Selle muudatuse eesmärk on lisada kuupäev, millal pädev riiklik asutus geograafilise tootmispiirkonna piiritletud kasvatusala muudatuse heaks kiitis. Kasvatusala piiritlemise eesmärk on määrata geograafilises tootmispiirkonnas kindlaks maatükid, mis sobivad selle kaitstud päritolunimetusega toote tootmiseks.

Täiendavate geograafiliste tähistega „Oisly“ ja „Chenonceaux“ puhul viidatakse üleminekule maatükkide identifitseerimise protsessilt maatükkide piiritlemisele, et teha kindlaks maatükid, kus võib toota nimetust „Touraine“ kandvaid veine koos nende täiendavate geograafiliste tähistega.

Need muudatused ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

3. Põllumajanduse keskkonnakaitsesätted

Kirjeldus ja põhjused

Kõigi nende maatükkide kohta, kus toodetakse nimetust „Touraine“ kandvaid veine, on lisatud järgmine säte:

„täielik keemiline umbrohutõrje kasvatusaladel on keelatud.“

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Selle muudatusega saab võtta paremini arvesse ühiskonna nõudmisi vähendada taimekaitsevahendite kasutamist ja arvestada rohkem keskkonnaga.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

4. Viide kontrolliasutusele

Kirjeldus ja põhjused

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. Toote nimetus

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

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

5. Veinivalmistustavad

1. Veinivalmistuse eritavad

a. Veinivalmistuse eritavad

- Roosade veinide valmistamisel on aktiivsöe kasutamine lubatud nii puhtal kujul kui ka seguna veinivirde ja veel kääritamisetapis oleva värse veini puhul, 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.

b. 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 tagasi nii, et 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.

2. Maksimaalne saagikus

a. Valged veinid

72 hektoliitrit hektari kohta

b. Punased ja roosad veinid

66 hektoliitrit hektari kohta

c. 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 2021. 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, Chateaux-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, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (uniquement sur l'ancien territoire communal de Langeais, devenue commune chef-lieu), Larçay, Lemeré, 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, Rivarennnes, 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, Seully, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, 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. 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 nōost 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 viinamarjakasvatustapiirkond, 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. Kasvatusalade omadused on järgmised:

- kasvatusalad ränikonkreetsioonidega savist tekkinud muldadega, millesse on segunenud miotseenist pärinevat liiva; selliste muldade kohalik nimetus on „bournais perrucheux“;
- kasvatusalad paiknevad ränikonkreetsioonidega savipinnasel („perruche“) või lubjakivist tekkinud kivistel savi-lubjamuldaudel, 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 sealsed suuremad temperatuuri kõikumised annavad tunnistust ookeani mõju vähenemisest.

Azay-le-Rideau lähedal Cheillés leitud vana pressimiskoja varemed annavad tunnistust veini valmistamisest Touraine'i piirkonnas juba alates II sajandist. Viinamarjakasvatus 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 ljöö 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, Montrichardi 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“ (Viinamarjakasvatus) 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“ viinamarjakasvatusalala eeskätt uute poogitud viinamarjasortide abil, nagu „Gamay N“ ja „Sauvignon B“. Geograafiline piirkond hakkas vähehaaval taastuma, hõlmates väga hea kvaliteedipotentsiaaliga veinivaldkondi ning veidi enne teist maailmasõda, 1939. aastal, tunnustati nimetust „Coteaux de Touraine“ kontrollitud päritolunimetusena.

1953. aastal võeti lõplikult kasutusele nimetus „Touraine“.

Selle viinamarjakasvatusalala 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 toitlustusettevõtjate 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 viinamarjakasvatuspriirkonna 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 viinamarjakasvatuspriirkonnast pärinevate valgete veinide puhul.

Viinamarjakasvatusalala 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 nüansideni, 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. Happelisele 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 tollivärava 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 akumuldeeritava soojust 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 viinamarjakasvatusalal taastamisel pärast viinapuutäi põhjustatud kriisi, kasvatatakse põhiliselt ränikonkretsioonidega savi sisaldavatel muladel ja sellest valmistatud veinid on puuviljalised ja erksad. Tours'i meridiaanist 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 viit 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 pehmendab nende tanniinist struktuuri. Valgete veinide puhul muudab laagerdamine veinide lõhnaomadused komplekssemaks.

Azay-le-Rideau

Viinamarjakasvatuspriikond asub Loire'i ja Indre'i jõgede orgude vahel ja seal valitseb mõõdukas kliima. Liiva ja kruusa sisaldava mullaga künghastel 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 otseste 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 värskeid 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 kontsentreeritud 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). Järelmaitses jääb sageli domineerima värskestunne.

Oisly

See viinamarjakasvatuspriirkond paikneb Sologne'i viinamarjakasvatusalal 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 värskeid, 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 kuvedes. 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 (2021. 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 suurusest, 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 märgi 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 märges „demi-sec“ (poolkuiv) vastavalt selle märke jaoks tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele, või märges „moelleux“ (poolmagus) või „doux“ (magus) vastavalt veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldusele, nagu on sätestatud liidu õigusaktides.
- Veinidele, millel on märges „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.
- Märges „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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fb0f49d6-abf0-4a1d-954e-89dbe4bf31b3

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

(2022/C 278/08)

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

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Fiefs Vendéens“

PDO-FR-A0733-AM02

Taotluse esitamise kuupäev: 12.5.2022

1. Kirjeldus ja põhjused

1. Ametlik geograafiaseadustik

Kirjeldus ja põhjused

Geograafilise piirkonna kommuunid on ajakohastatud vastavalt ametlikule geograafilisele koodile.

Piirkonna ulatus jääb samaks.

Muudetud on koonddokumendi punkti 6.

2. Piiritletud kasvatusalade kogupindala

Kirjeldus ja põhjused

Piiritletud kasvatusalade piire heaks kiitva pädeva riikliku komitee koosolekute loetellu on lisatud kuupäevad 9. ja 10. veebruar 2022.

Selle muudatuse eesmärk on lisada kuupäev, millal pädev riiklik asutus geograafilise tootmispiirkonna piiritletud kasvatusala muudatuse heaks kiitis. Kasvatusala piiritlemise eesmärk on määrata geograafilises tootmispiirkonnas kindlaks maatükid, mis sobivad selle kaitstud päritolunimetusega toote tootmiseks.

Need muudatused ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

3. Üleminekumeetmed

Kirjeldus ja põhjused

Aegunud üleminekumeetmed jäetakse välja.

Kaotatud on selliste maatükkide kohta registreeritud pidamine, mille suhtes kohaldatakse üleminekumeetmeid.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. Viide kontrolliasutusele

Kirjeldus ja põhjused

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

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Fiefs Vendéens

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Veini(de) kirjeldus1. *Valged ja roosad veinid***LÜHIKIRJELDUS**

Tegemist on süsihappegaasiga küllastamata valgete, roosade ja punaste veinidega.

Veinidel on järgmised analüütilised omadused:

- Minimaalne naturaalne alkoholisaldus mahuprotsentides: valged veinid 10 %, roosad veinid 10,5 %, punased veinid 10,5 %
- Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: valged veinid 12 %, roosad veinid 12 %, punased veinid 12,5 %
- Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus: valged veinid 11 milliekvivalenti liitri kohta, roosad veinid 11 milliekvivalenti liitri kohta, punased veinid 13 milliekvivalenti liitri kohta
- Maksimaalne fermenteeritava suhkru (glükoos, fruktoos) sisaldus: valged veinid 3 grammi liitri kohta, roosad veinid 3 grammi liitri kohta, punased veinid 2,5 grammi liitri kohta
- Maksimaalne õunhappe sisaldus: kuni 0,4 grammi liitri kohta punaste veinide puhul.

Üldhappesus, vääveldioksiidi üldsisaldus ja üldalkoholisaldus vastavad liidu eeskirjadega sätestatud väärtustele. Valgetele veinidele on iseloomulik tasakaalus, milles tuleb esile värskus. Veinid on peene ja õrna maitsega, neile on omane meeldiv mineraalsus ja nende buketis on tuntavad taimede ja puuviljade nüansid.

Roosade veinide värvus varieerub kahvatu-roosast lõhe-roosani. Veinid on kergelt happelised, neid iseloomustab värskus ja mõningane täidlus, tihti on tuntav puuviljalõhn.

Punaseid veine iseloomustab tugev puuviljalõhn, milles võib mõnikord tunda õrnu vürtside, naha ja lagritsa nüansse.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	14,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. Punased veinid**LÜHIKIRJELDUS**

Veinidel on järgmised analüütilised omadused:

- Minimaalne naturaalne alkoholisaldus mahuprotsentides: 11 %

— Maksimaalne fermenteeritava suhkru (glükoos, fruktoos) sisaldus: 2,5 grammi liitri kohta

— Maksimaalne õunhappe sisaldus: kuni 0,4 grammi liitri kohta punaste veinide puhul.

Üldhappesus, vääveldioksiidi üldsisaldus ja üldalkoholisisaldus vastavad Euroopa eeskirjadega sätestatud väärtustele.

Punaseid veine iseloomustab tugev puuviljalõhn, milles võib mõnikord tunda õrnu vürtside, naha ja lagritsa nüansse.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

1. Veinivalmistuse eritavad

a. Veinivalmistuse eritavad

Roosade veinide puhul on aktiivsöe kasutamine veini valmistamisel nii puhtal kujul kui ka seguna keelatud.

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

Pärast rikastamist ei tohi veinide alkoholisisaldus ületada järgmisi mahuprotsente: valged veinid 12 %, roosad veinid 12 %, punased veinid 12,5 %.

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

b. Viljelustavad

Puude minimaalne istutustihedus on 5 000 puud hektari kohta.

Viinapuude ridade vahekaugus võib olla kuni 1,80 meetrit ning viinapuude tüvede vaheline vahemaa samas reas võib olla 0,90–1,30 meetrit.

Viinapuude lõikamisel jäetakse tüve kohta kuni kümme õiepunga, kasutada võib järgmisi tehnikaid:

— ühe- või kaheõlaline Guyot' vorm;

— nõörpuu vorm kuni viie võrsega.

Viljapuude lõikamine peab olema lõppenud koristusperioodile eelneva kevade 31. maiks.

c. Aktiivsüsi

Veinide valmistamiseks kohaldatav piirang

Roosade veinide valmistamisel on aktiivsöe kasutamine lubatud veinivirde ja veel kääritamisetapis oleva värske veini puhul, 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.

2. Maksimaalne saagikus

a. Valged ja roosad veinid

66 hektoliitrit hektari kohta

b. Punased veinid

62 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Vastavalt riikliku päritolu- ja kvaliteediorganisatsiooni (Institut national de l'origine et de la qualité) poolt pädeva riikliku komitee 10. veebruari 2011. aasta koosolekul vastuvõetud otsusele toimub viinamarjade korjamine ja pressimine ning veini valmistamine Vendée departemangu järgmiste kommunide territooriumil. Nimetatud piirkond hõlmab kuupäeval, kui pädev riiklik komitee kiitis käesoleva tootespetsifikaadi heaks, järgmiste kommunide või kommunide osade territooriume vastavalt 2021. aasta ametlikule geograafilisele koodile:

Auchay-sur-Vendée (üksnes Auzay delegeeritud kommunide territooriumi ulatuses), Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Les Sables d'Olonne (üksnes Olonne-sur-Meri delegeeritud kommunide territooriumi ulatuses), Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

7. Veiniviinamarjasordid

„Cabernet franc N“ (tume)

„Chardonnay B“ (hele)

„Chenin B“ (hele)

„Négrette N“ (tume)

„Pinot noir N“ (tume)

8. Seos(t)e kirjeldus

Geograafiline piirkond on põhjast piiratud Vendée metsasalude ja põldude alaga ning lõunast Luçoni teraviljakasvatustasandikuga. Armorikaani mäestiku serv ulatub idast läände alates Atlandi rannikul asuvast Sables-d'Olonne'ist kuni Fontenay-le-Comte'ini. Viinamarjaistandused on rajatud kohtadesse, kus seda mäestikunõlva läbib jõgede võrgustik, 3–5 % tõusuga mäenõlvadele, mis on valdavalt suunatud lõunasse või edelasse. Olonne'i soode alal asub „Bremi“ piirkond, sellele järgnevad piki Lay ja Yoni jõgede orge „Mareuil“ ja „Chantonay“ piirkond ning Vendée jõe kaldal asuv „Vixi“ piirkond. See geograafiline piirkond hõlmab Vendée departemangu lõunaosas asuva 18 kommunide territooriumi.

Geoloogiliselt on geograafiline piirkond küllaltki ühtlane, asudes Armorikaani kristalse aluspõhja serval, mis puutub kokku juurajastu lubjakivimoodustistega. Geoloogiline aluspõhi koosneb peamiselt kiltkivist ja rüoliidist, mõnikord ka gneissist ja amfiboliidist, geograafilise tähise „Vix“ piirkonnas ka lubjakivist. Seejuures on kivimid tavaliselt kaetud jõgedest pärinevate tertsaariajastu liiva- ja kruusasetetega. Seetõttu iseloomustavad viinamarjakoristuseks määratud kasvatusalasid peamiselt tumedad happelised mullad, milles on suur jämedamate osiste osakaal. Need mullad on täiesti erinevad metsaalade sügavatest mudase tekstuoriga muldadest ning lõunas asuva tasandiku viljakatest savimuldadest. Vendée piirkonna lõunaosa kliima on mõõdukalt ookeaniline ja märkimisväärselt soojem kui põhja pool asuvate metsaste alade kliima. Sademete hulk on väiksem ning päikesekiirgust on rohkem, suvel on sademaid vähe (Olonne'i ja La Rochelle'i piirkonnad on Atlandi ookeani ranniku kõige päikeserikkamad, juunist septembrini ulatuv 6kuulise perioodi jooksul paistab päike keskmiselt 1 430 tunni jooksul). Aasta keskmine temperatuur jääb vahemikku 12–12,5 °C, temperatuuri kõikumised on suuremad piirkonna ida- ja lääneosas, seoses kõrguse suurenemise ja ookeani mõju nõrgenemisega.

Seost väljendavate inimegurite kirjeldus

Mitmed dokumendid, milles on nimetatud viinamarjasaaduste tootmise eest kloostritele ja abikloostritele makstavat maksu (kümnist), annavad tunnistust viinamarjakasvatuse arengust Vendée piirkonnas keskajal. Alates XI sajandist algas geograafilise nimetusega „Brem“ veinide müük Hollandisse. XII sajandist kuni XV sajandini veeti geograafilise nimetusega „Mareuil“ veine pargastel Saint-Benoist' ja Moricq-sur-le-Lay sadamatesse ning seejärel transiitkaubana La Rochelle'i, kust vein viidi laevadega Inglismaale.

Omal ajal kasutatud veinisortidest on kirjutanud Rabelais, kes elas aastatel 1520–1528 Fontenay-le-Comte'is ja Maillezais's. XVI ja XVII sajandil oli kõige enam kasvatatud hele viinamarjasort juba „Chenin B“ (veini „Brem“ tootmispiirkonnas oli sordi nimi „Franc Blanc“ ja veini „Vix“ tootmispiirkonnas „Blanc d'Aunis“), punaste ja roosade veinide valmistamisel olid levinumad sordid „Pinot Noir N“ ja eelkõige „Négrette N“ (veini „Brem“ tootmispiirkonnas kandis see nime „Pinot Rose“ või „Bourgogne“; veini „Mareuil“ tootmispiirkonnas „Ragoûtant“ ning veini „Vix“ tootmispiirkonnas „Chantonnay“ ja „Folle Noire“). Viinamarjasort „Cabernet Franc N“ pärineb XVIII sajandist.

Vendée piirkonna viinamarjakasvatus arenes jõudsalt XIX sajandil ning 1880. aastal ulatus viinamarja kasvatusala 18 000 hektarini. Pärast viinapuu juuretäi rünnakuid hakkasid Vendée piirkonna viinamarjakasvatajad spetsialiseeruma ning asusid päikesevalgusele avatud kasvatusaladel kasvatama ja taastama viinamarjaistandusi, pookides traditsioonilisi viinamarjasorte alustele, lisades eeskätt sellised sordid, nagu „Gamay N“, „Chardonnay B“, „Cabernet Sauvignon N“ ja sõltuvalt piirkonnast ka „Sauvignon Blanc B“ (vein „Vix“) ja „Grolleau Gris G“ (vein „Brem“).

Pärast teist maailmasõda soovisid tootjad ühendada viis traditsioonilist kasvatusala. 1953. aastal loodi kaubamärk „Anciens Fiefs du Cardinal“, mis viitab kardinal Richelieu, kes nimetati 1608. aastal Luçoni piiskopiks ja kellel olid suured teened geograafilise nimetusega veini „Mareuil“ leviku edendamisel. Tootmisega seotud eeskirjad kodifitseeriti ja koondati kokku, see võimaldas parandada veinide kvaliteeti, säilitades samas kasutatavate viinamarjasortide kohta kehtestatud nõuded. Nimetust „Vins des Fiefs Vendéens“ tunnustati tavalise päritolunimetuseks 1965. aastal, piirkonnaveinina (*vin de pays*) 1974. aastal ning kõrgema kvaliteediga päritolunimetuseks 1984. aastal. Kaitstud päritolunimetusega veinina tunnustamise menetlust alustati 1991. aastal.

2009. aastal hõlmasid viinamarjakasvandused 480 hektarit, seal töötas ligikaudu 40 viinamarjakasvatajat, kelle aastane toodang oli 27 000 hektoliitrit, millest 45 % moodustasid roosad veinid, 40 % punased veinid ja 15 % valged veinid. Valgetele veinidele on iseloomulik tasakaalukus, milles tuleb esile värskus. Veinid on peene ja õrna maitsega, neile on omane meeldiv mineraalsus ja nende buketis on tuntavad taimede ja puuviljade nüansid.

Roosade veinide värvus varieerub kahvatu-roosast lõheroosani. Veinid on kergelt happelised, neid iseloomustab värskus ja mõningane täidlus, tihti on tuntav puuviljalõhn.

Punaseid veine iseloomustab tugev puuviljalõhn, milles võib mõnikord tunda õrnu vürtside, naha ja lagritsa nüansse. Geograafiliste tähistega „Brem“ ja „Pissotte“ veinide värvus ulatub üldiselt rubiinpunasest granaatpunaseni, tegemist on pehmete ja peenemaitseliste veinidega, veinid „Mareuil“, „Chantonnay“ ja „Vix“ on värviküllasemad ning nende maitse on struktureeritum. Vendée piirkonna lõunaosa pehme ja päikeseküllane kliima, millele lisandub peamiselt kiltkivi- ja rüoliidi aluspõhjaga munakividerikas pinnas, on muutnud geograafilise piirkonna pikaajaliste viinamarjakasvatuse traditsioonidega peamiselt roosa ja punase veini tootmispiirkonnaks, seda tüüpi veinid moodustavad keskmiselt 85 % kaitstud päritolunimetusega veinide toodangust.

Viinamarjakasvatuspriirkonna paiknemine Loire'i jõe oru ja kagupiirkonna vahel on tinginud ka põlvkondade jooksul välja kujunenud viinamarjasortide valiku. Viinamarjakasvatuse sordivalik on ainulaadne ning hõlmab mõjutusi Loire'i piirkonnast (Chenin, Cabernet Franc, Grolleau Gris), kontinentaalsest piirkonnast (Pinot Noir, Gamay) ja kagupiirkonnast (Négrette, Cabernet Sauvignon). Valgete veinide puhul on peamine viinamarjasort „Chenin Blanc B“, roosade veinide puhul „Pinot Noir N“ ja „Gamay N“ ning punaste veinide puhul „Pinot Noir N“, „Cabernet Franc N“ ja „Négrette“, need viinamarjasordid tagavad veini tüüpilised omadused.

Seejuures nähtub iga geograafilise nimetuse eriomast ajaloost, et vastavad konkreetsed turustusvõrgud on toimunud juba ammustest aegadest. Nii näiteks liikusid geograafilise nimetusega „Brem“ veinid läbi Saint-Martin-de-Bremi sadama, veinid „Mareuil“ ja „Chantonnay“ Lay jõe oru kaudu ning veinid „Vix“ ja „Pissotte“ läbi Vendée jõe suudmeala. Võttes arvesse looduslike tegurite (pinnase ja kliima) vaheldumist, on tootjad aegade jooksul keskendunud eri viinamarjasortidele ja veinivalmistusviisidele, mis on tinginud veinide erinevad maitseüansid ja on kaitstud päritolunimetusega veinide rikkaliku mitmekülgsuse aluseks. Viie erineva geograafilise üksuse veine ei ole kunagi omavahel segatud ning seda ei saa kunagi pidada soovitatavaks.

Alates 1985. aastast on kaitstud päritolunimetuse „Fiefs vendéens“ tuntus oluliselt tõusnud ning turustatavate veinide kogus on peaaegu kahekordistunud. Veinide eripära, värskus ja puuviljane lõhn on leidnud kõrge tunnustuse ka Vendée rannikut külastavate turistide seas. Veinide mitmekesisus võimaldab neid veine alati seostada piirkonna gastronoomiaga.

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

Märgistus

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusele lisandub üks järgmistest täiendavatest geograafilistest tähistest:

— Brem,

— Chantonnay,

— Mareuil,

— Pissotte,

— Vix,

eeldusel, et veinid vastavad tootespetsifikaadis vastavate tähiste jaoks kehtestatud tootmistingimustele.

Kaitstud päritolunimetusele võib lisada täiendava geograafilise tähise „Val de Loire“ vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele.

Kõik lisamärked esitatakse märgisel tähesuurusega, mille kõrgus, laius ja paksus moodustavad kuni poole kaitstud päritolunimetuse tähtede vastavatest mõõtmetest.

Märgistus

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Täiendava geograafilise tähise „Brem“, „Chantonnay“, „Mareuil“, „Pissotte“ või „Vix“ tähemärgid ei või olla kõrgemad, laiemad või paksemad märgisel esitatud kaitstud päritolunimetuse tähtedest.

Täiendava geograafilise tähise „Val de Loire“ tähemärgid ei või olla kõrgemad, laiemad või paksemad märgisel esitatud kaitstud päritolunimetuse tähtedest.

Kohustuslikke märkeid hõlmaval märgisel ei ole lubatud esitada viinamarjasordile osutavat märget.

Veini märgisel on lubatud esitada aastakäiku näitav märg, kui veini valmistamiseks kasutatud viinamarjad pärinevad üksnes kõnealusest aastakäigust.

Kaitstud päritolunimetusega „Fiefs Vendéens“ veinide märgistusel võib osutada väiksemale geograafilisele piirkonnale, kui kõnealune piirkond on: kantud katastrisse; märgitud saagideklaratsioonile; kõnealuse katastriüksuse nimetus paikneb vahetult pärast kaitstud nimetust ning esitatakse kirjas, mille kõrgus ja laius moodustavad kuni poole kaitstud päritolunimetuse tähtede suurusest. “.

Link tootespetsifikaadile

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ab074c84-057d-4f28-8501-8c98876fe25a

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

(2022/C 278/09)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

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

„PIADINA ROMAGNOLA“ / „PIADA ROMAGNOLA“

ELi nr: PGI-IT-1067-AM01 - 12.11.2020

KPN () KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola (Piadina Romagnola edendamise ja kaitse ühing)
Piazza L. Tosi 4
47923 Rimini
Itaalia

Tel +39 0541 760227

Faks +39 0541 791734

Mobiil +39 366 1136514

E-post: consorziopiadinaromagnola@pec.it

Tootjate ühendus Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola ühendab pagaritoote „Piadina Romagnola“ tootjaid ja sellel on õigus esitada muutmistaotlus vastavalt põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeeriumi 14. oktoobri 2013. aasta dekreeidi nr 12511 artikli 13 lõikele 1.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☐ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☐ Geograafiline piirkond
- ☐ Päritolutõendid
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☒ Märgistus
- ☒ Muu (kontrollid)

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Muudatuse liik

- ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.
- ☐ Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.

5. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

— Tootespetsifikaadi artikli 2 järgmist toote kirjelduse osa:

Toodet „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ valmistatakse nisujahust, mis segatakse vee, rasvaine, soola ja teatavate mittekohustuslike koostisainetega. Vabasse ringlusse lubamisel on toode elevandiluuvalge värvusega ja selle mõlemal pool on eri suuruse ja tumedusastmega iseloomulikud merevaigukarva laigud. Tootel on meeldiv maitse ja iseloomulik lõhn, mis meenutab värskelt kiipsetatud saia.

muudetakse järgmiselt:

Toodet „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ valmistatakse nisu- või polbnisujahust, mis segatakse vee, rasvaine, soola ja teatavate mittekohustuslike koostisainetega. Vabasse ringlusse lubamisel on toode elevandiluuvalge kuni tumeda merevaigu värvusega ja selle mõlemal pool on eri suuruse ja tumedusastmega iseloomulikud merevaigukarva laigud. Tootel on meeldiv maitse ja iseloomulik lõhn, mis meenutab värskelt kiipsetatud saia.

Muudatusega lisatakse kasutatavate koostisosade hulka muud liiki jahu ning seega mõjutatakse ka tootmismeetodit.

— Polbnisujahu on tarbijate hulgas kõrgelt hinnatud, muu hulgas selle väikese gluteenisalduse tõttu, ning Itaalia lameleiva ehk *piadina* valmistamisel kasutatakse seda sageli. Seda tõendavad ka jahule üldiselt viitavad kirjalikud allikad. Polbnisu on üks vanimatest viljasortidest, mida eales kasvatatud (Itaalias tuntakse seda juba Rooma ajastust alates).

Muud liiki jahu – kõvanisujahu – kasutamine võimaldab laiendada toorainete valikut nii, et see hõlmaks nii pehme kui ka kõva nisu puhul ka traditsioonilise geneetilise valiku alla kuuluvaid teravilju, mida nimetatakse ka iidseteks teraviljadeks.

— Seda tüüpi jahu lisamine mõjutab valmistoote välimust, eelkõige selle värvust, mille kirjeldust on seetõttu muudetud täpsemaks, lisades sõnad „kuni tumeda merevaigu“. Muudatus puudutab koonddokumendi punkte 3.2 ja 5.

Tootmismeetod

— Tootespetsifikaadi artiklis 5 on loetletud järgmised kohustuslikud koostisained.

Kohustuslikud koostisained 1 kg pehmest nisust valmistatud jahu kohta:

pehmest nisust valmistatud jahu;

vesi: ühtlase taina saamiseks vajalikul hulgal;

sool: kuni 25 g;

rasvaine: kuni 250 g sulatatud searasva ja/või oliiviõli ja/või esimese külmpressi oliiviõli.

Seda loetelu täiendatakse järgmiselt.

Kohustuslikud koostisained 1 kg pehmest või polbnisust valmistatud jahu kohta:

nisu- või polbnisujahu;

vesi: ühtlase taina saamiseks vajalikul hulgal;

sool: kuni 25 g;

rasvaine: kuni 250 g sulatatud searasva ja/või oliiviõli ja/või esimese külmpressi oliiviõli.

Muudatus seisneb muud liiki nisujahu ja polbnisujahu lisamises koostisainete hulka. Muudatuse põhjused on esitatud toote kirjelduse osas, mis on tihedalt seotud tootmismeetodiga. Sama muudatus tehakse ka koonddokumendi punktis 3.3.

- Tootespetsifikaadi artiklis 5 esitatud mittekohustuslike toorainete loetelu täiendatakse järgmiselt.

Värske või kõrgkuumutatud lehmapiim: kuni 300 ml;

õiemesi: kuni 20 g;

rasvaine: rasvaine üldkogus võib sisaldada ka päevalilleõli, kuid ainult siis, kui seda kasutatakse koos esimese külmpressi oliiviõliga ja sellest väiksemas koguses.

Paljud tootjad lisavad peamistele koostisainetele midagi, mis lisaks tootele isikupära, nii nagu siis, kui toodet valmistati peamiselt kodumajapidamistes ja iga pere või väiketootja kohandas põhiresepti veidi oma maitse järgi. Tootespetsifikaadis on seda nüüd arvesse võetud. Piim ja mesi on kõige enam kasutatavad koostisained, mida on ajaloolistes dokumentides kõige sagedamini mainitud.

See muudatus võimaldab suuremal hulgal tootjatel, kellest enamik on väga väikesed ettevõtjad, hakata tootma kaitstud geograafilise tähisega „Piadina Romagnola“ lameleiba, sest retseptid, mida nad on pikka aega kasutanud, on viidud vastavusse tootespetsifikaadi ja kaitstud geograafilise tähise kontrollisüsteemiga.

Võimalus kasutada esimese külmpressi oliiviõlist väiksemas koguses päevalilleõli nii, et tootespetsifikaadi olemus ei muutuks, on lisatud tehnilistel põhjustel, kuna päevalilleõli muudab taina pehmemaks ning seega on seda lihtsam rullida. *Piadina*-rullid on tarbijate seas väga populaarsed, kuna neid saab nautida mitmel moel.

Sama muudatus tehakse ka koonddokumendi punktis 3.3.

- Küpsetamistemperatuuri käsitlevat sätet:

Küpsetamistemperatuurid jäävad vahemikku 200–250 °C ja toode ei tohi jääda plaadile kauemaks kui 4 minutit.

muudetakse järgmiselt:

Küpsetamistemperatuurid jäävad vahemikku 150–300 °C ja toode ei tohi jääda plaadile kauemaks kui 4 minutit.

Muudatus on vajalik mitmel tehnilisel põhjusel. Kasutatavad küpsetusplaadid on eri mõõtmetega ja mõnikord sattuvad need õhuvoolude kätte, mis võivad mõjutada temperatuuri. Värskest valmistatud ja seega külmade toodete asetamine küpsetusplaadile võib samuti põhjustada temperatuuri kõikumist. Seetõttu tuleks temperatuurivahemikku suurendada, olgugi et keskmine temperatuur jääb esialgu kehtestatud väärtuste piiresse.

Tuleb märkida, et need muudatused toote valmistamisviisis ei mõjuta mingil viisil tootmismeetodit reguleerivaid eeskirju, mis jäävad kehtima praegu tootespetsifikaadis sätestatud kujul.

Sama muudatus tehakse ka koonddokumendi punktis 3.4.

Märgistus

Tootespetsifikaadi artiklis 8 on sätestatud märgistamise ja pakendamise eeskirjad.

- Märgistamiseeskirjadesse lisatakse järgmine lause, mis puudutab muu hulgas toote logol kasutatavaid värve.

Kujutis võib olla mustvalge, kui must ja valge on ainsad märgisel kasutatavad värvid.

Muudatuse eesmärk on lubada tootjatel trükkida märgised mustvalgena, et muuta „Piadina Romagnola“ lameleiva turustamine neile lihtsamaks. Sama muudatus tehakse ka koonddokumendi punktis 3.6.

- Lisaks muudetakse tootespetsifikaadi sätet, milles käsitletakse märgisele lisatavaid sõnu:

Kui vähemalt kolme järgmist tootmisprotsessi etappi: taina valmistamine, portsjoniteks jagamine, rullimine ja küpsetamine – tehakse käsitsi ja kui pakend ei ole kinnine, võib logo juurde lisada sõnad „traditsiooniline käsitsi valmistatud toode“ samas fondis, sama värvi ja suuruses tähtedega kui sõna „Romagnola“,

järgmiselt:

Kui kasutatakse tootmisprotsessi, mille käigus toimub käsitsi portsjoniteks jagamine ja küpsetamine, ja kui pakend ei ole kinnine, võib logo juurde lisada sõnad „traditsiooniline käsitsi valmistatud toode“ samas fondis, sama värvi ja suuruses tähtedega kui sõna „Romagnola“.

Olgu märgitud, et tootspetsifikaadis on juba sätestatud, et paljud päritolupiirkonnas tegutsevad mikroettevõtjad (kioskid ja väikepoed, kus müüakse pakendamata *piadina*’sid otse tarbijatele) võivad kasutada seda tüüpi väikesemahulise tootmise toetamiseks sõnastust „traditsiooniline käsitsi valmistatud toode“. Neis ettevõtetes käsitsi tehtavad toimingud piirduvad tavaliselt portsjoniteks jagamise ja küpsetamisega, samal ajal kui taina rullimisel kasutatakse tootmisprotsessi kiirendamiseks sageli mehaanilisi seadmeid.

Kuna tootmisprotsessi see etapp toimub vaid osaliselt käsitsi, siis tuleks vääritimõistmise vältimiseks viide taina rullimisele välja jätta, kuid tootjatel tuleks siiski lubada seda sõnastust kasutada tingimusel, et portsjoniteks jagamine ja küpsetamine toimub endiselt täielikult käsitsi.

— Märgistust käsitlev muudatus võimaldab kasutada järgmist sõnastust:

Kui „*Piadina Romagnola*“ / „*Piada Romagnola*“ lameleiva paksus on 4–8 mm, võib märgisele lisada sõnad „*spessa*“ või „*la spessa*“ [„paks“].

Muudatusega lubatakse viidata toote erilistele omadusele, ilma neid ülistamata, et tuua esile tootspetsifikaadis käsitletud kahe tootetüübi (klassikaline „*Piadina Romagnola*“ ja selle Rimini variant) erinevus, millest tarbijad saavad ostu sooritamisel juhinduda.

Sama muudatus tehakse ka koonddokumendi punktis 3.6.

Muud: kontrollid

Tootspetsifikaadi artikkel 7, milles viidatakse asutusele, kelle ülesanne on kontrollida, kas toode vastab tootspetsifikaadis sätestatud nõuetele, on ümber sõnastatud, et viia see kooskõlla määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 7 punktiga g.

KOONDDOKUMENT

„PIADINA ROMAGNOLA“ / „PIADA ROMAGNOLA“

ELi nr: PGI-IT-1067-AM01 - 12.11.2020

KPN () KGT (X)

1. Nimetus

„*Piadina Romagnola*“ / „*Piada Romagnola*“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted.

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „*Piadina Romagnola*“ / „*Piada Romagnola*“ tähistatakse pagaritoodet, mida valmistatakse jahust, rasvainest, soolast ja mittekohustuslikest koostisainetest kokku segatud tainast ja mida küpsetatakse plaadil.

Vabasse ringlusse lubamisel on toode kettakujuline ja elevandiluuvalge kuni tumeda merevaigu värvusega ning selle mõlemal pool on eri suuruse ja tumedusastmega iseloomulikud merevaigukarva laigud. Tootel on meeldiv maitse ja iseloomulik lõhn, mis meenutab värselt küpsetatud saia.

Tootele „*Piadina Romagnola*“ / „*Piada Romagnola*“ iseloomulikud füüsikalised omadused on järgmised:

kuju: ümar, ebakorrapärane;

suurus:

- läbimõõt 15–25 cm ja Rimini variandi puhul 23–30 cm;
- paksus 4–8 mm ja Rimini variandi puhul kuni 3 mm;

väliskuju: pind on ebatasane ja ebahütlane, plaadil küpsemise tõttu on selles eri suurusega merevaigukarva laigud ja õhumullid.

Organoleptilised omadused: meeldiv maitse ja iseloomulik lõhn, mis meenutab värskest küpsetatud saia.

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

Toote „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ valmistamiseks vajalikud koostisained on järgmised.

3.3.1. Kohustuslikud koostisained 1 kg pehmest või polbnisust valmistatud jahu kohta:

nisu- või polbnisujahu;

vesi: ühtlase taina saamiseks vajalikul hulgal;

sool: kuni 25 g;

rasvaine: kuni 250 g sulatatud searasva ja/või oliiviõli ja/või esimese külmpressi oliiviõli.

3.3.2. Mittekohustuslikud koostisained 1 kg pehmest või polbnisust valmistatud jahu kohta:

kergitusained: kuni 20 g söögisoodat, dinaatriumdifosfaati, maisi- või nisutärklist;

värske või kõrgkuumutatud lehmapiim: kuni 300 ml;

õiemesi: kuni 20 g;

rasvaine: rasvaine üldkogus võib sisaldada ka päevalilleõli, kuid ainult siis, kui seda kasutatakse koos esimese külmpressi oliiviõliga ja sellest väiksemas koguses.

Säilitus- ja lõhnaaineid ega muid lisandeid ei ole lubatud kasutada.

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

Kõik allpool loetletud tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

taina valmistamine (koostisained segatakse veega, kuni saadakse ühtlane tainas);

portsjoniteks jagamine (tainas jagatakse käsitsi või mehaaniliselt pätsikesteks või pallikesteks);

rullimine (toote „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ valmistamisel rullitakse tainapätsikesed või -pallikesed ainult ja eranditult mehaaniliselt või käsitsi);

küpsetamine (küpsetamine tähendab tainaketta mõlema poole kuumtöötlemist. Ketas pööratakse ümber käsitsi või mehaaniliselt. Küpsetamistemperatuurid jäävad vahemikku 150–300 °C ja toode ei tohi jääda küpsetusplaadile kauemaks kui 4 minutit);

jahutamine.

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

Selleks et toote tekstuur pärast jahtumist säiliks, peavad tootmine ja pakendamine vahetult üksteisele järgnema. Kui toode on õhuga otseses kokkupuutes loomulikust jahtumisperioodist kauem, mõjutab see tootele omaseid organoleptilisi omadusi ning toode muutub kuivaks ja kõvaks.

Kohese tarbimise korral müüakse „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiba pakendatuna toidupaberisse või riide sisse; toote hilisemaks tarbimiseks pakendatakse see õhukindlalt suletud toidupakendisse.

Hilisemaks tarbimiseks mõeldud toote pakendamine õhukindlalt suletavasse toidupakendisse ei hoia ära mitte ainult selle organoleptiliste omaduste halvenemise, vaid ka väliste saasteallikate, nagu jahuparasitide (eelkõige jahuleediku) kahjuliku mõju.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud geograafilise tähisega „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiva igale pakendile peab olema selgete, loetavate, kustumatute ja hästi eristatavate tähtedega trükitud järgmine teave:

— ELi logo;

— nimetus „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“, millele järgneb väljend „Indicazione Geografica Protetta“ [„kaitstud geograafiline tähis“] või selle akronüüm „IGP“ [„KGT“];

— toote logo.

Toote „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ Rimini variandi puhul on kohustuslik lisada pakendile nimetusega „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ samasuguste selgete, loetavate, kustumatute ja hästi eristatavate trükitähtedega sõnad „alla Riminese“ (Rimini moodi), pakkudes nii tarbijale täpsemat teavet.

Logo on järgmine.



Värvidest kasutatakse pruuni 724 C ja beeži 728 C. Kujutis võib olla mustvalge, kui must ja valge on ainsad märgisel kasutatavad värvid.

Kui toodet müüb otse ja üksnes tootja, võivad eespool osutatud logo ja teave olla esitatud müügikoha sildil. Nimetus „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ (KGT) ja mis tahes muud käesoleva dokumendiga ette nähtud väljendid peavad olema grupeeritud samale vaateväljale ning kirjutatud selgete, loetavate ja kustumatute tähtedega, mis on piisavalt suured, et põhjalalt, millele need on trükitud, hästi esile tulla ja muude tähistuste või kujutiste seast hästi välja paista.

Märgisel võib esitada ka muud mittekohustuslikku tarbijale mõeldud teavet ja/või toitumisalast teavet, sealhulgas ärinimed ja kaubamärgid, mis ei ole toodet ülistav ega ostjat eksitav. Kui „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiva paksus on 4–8 mm, võib märgisele lisada sõnad „spessa“ või „la spessa“ [„paks“]. Rahvusvahelistele turgudele suunatud toodete puhul võivad sõnad „kaitstud geograafiline tähis“ olla asjaomase riigi keeles.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ tootmis- ja pakendamispäikond asub ajaloolise Romagna piirkonna territooriumil, hõlmates kogu Rimini, Forlì-Cesena ja Ravenna provintside territooriume ning Bologna provintsi järgmisi kommuune: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola ja Mordano.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Romagna asub Emilia-Romagna maakonna kõige idapoolsemas osas. Selle territoorium laiub idas asuvast Aadria mere rannikust kuni Bologna provintsi piirini läänes, Marche maakonna piirist lõunas kuni Ferrara provintsi piirini põhjas. Romagna valitseb subkontinentaalne mõõdukalt soe kliima, mis varieerub tulenevalt maapinna kõrgusest ja ranniku kaugusest. Kuigi Romagna kliima ei erine oluliselt ülejäänud Põhja-Itaalia kliimast, on tal oma eripära seoses järkjärgulise üleminekuga tasandikuks.

Ajalooliselt levis toote „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ tootmine ja tarbimine Romagnas alternatiivina leivatootmisele, aidates üle saada leivapuudusest. Seega omandas see romagnalaste rahvusliku leiva tiitli, mille omistas talle Romagna luuletaja Giovanni Pascoli.

Sajandite vältel kujunesid traditsioon ja erilised tootmismeetodid üha selgemini välja ning nende alusel hakkas 1970ndatel tekkima koheseks tarbimiseks valmistatud „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiva väiketootmine ja müümine väikestes müügikioskites.

Väikesed kioskid, kus valmistatakse ja müüakse koheseks tarbimiseks õhukesti *piadina*’sid, on Romagnas laialt levinud ning piirkonnale iseloomulik eripära, mida teavad hästi nii piirkonna elanikud kui ka turistid. Sellest arenes välja pakendatud ja hilisemaks tarbimiseks mõeldud „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiva tootmine.

Toodet „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ tuleb valmistada Romagnas põlvest põlve edasi antud võtteid kasutades, mis annavad tootele tema eripära. Koostisained tuleb kokku segada kindlas järjekorras; tainast ei tohi segada liiga kaua ja selle konsistents peab võimaldama tainast rullida. Toodet tuleb küpsetada kindlal temperatuuril ja selleks ettenähtud aja jooksul, leib tuleb küpsetusplaadil ümber pöörata, et see saavutaks punktis 3.2 kirjeldatud omadused.

Kirjeldatud oskused on kohalike tootjate teadmiste ja pikaajaliste kogemuste vili ning tänu sellele on „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiva erilised omadused jäänud muutumatuks selle loomisest alates, võimaldades säilitada pika aja jooksul toote head mainet.

„Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleib on Romagna kõige tüüpilisem toode. Seda müüakse peaaegu kõikjal Romagna tänavatel: omanäolistes värvilistes kioskites, kus seda küpsetavad *piadinare*’d (naissoost *piadina* valmistajad), restoranides, gurmeekauplustes ja toidukaitlemisettevõtetes. „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleib on nii kuulus, et seda tuntakse ka väljaspool maakonna piire.

Toodet valmistatakse tainast, mis koosneb jahust, veest, soolast, rasvainest ja mittekohustuslikest koostisainetest ja mida töödeldakse vanu tavasid järgides. See on kettakujuline ning elevandiluuvalge kuni tumeda merevaigu värvusega ning selle mõlemal pool on eri suuruse ja tumedusastmega iseloomulikud merevaigukarva laigud; tootel on meeldiv maitse ja iseloomulik lõhn, mis meenutab värskest küpsetatud saia.

„Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiva tunnus on tihedalt seotud kohaliku ajaloo ja traditsioonide ning isegi rahvajuttude ja uskumustega.

Sõna „piada“ tuli ametlikult kasutusele tänu Giovanni Pascolile, kes võttis itaalia keelde üle romanjooli murdesõna „piè“. Ühes oma kuulsatest lühiluuletustest laulab luuletaja kiidulaulu „piadinal“, mis on „peaaegu sama vana kui inimkond“, ja kirjeldab seda kui „romagnalaste rahvuslikku leiba“, luues seega lahutamatu seose *piadina* ja Romagna vahel.

„Piadina romagnola“ lameleiva omadusi on kirjeldatud mitmesugustes teostes, sageli monograafiates. Neis ajaloolistes allikates kinnitatakse toote päritolu, käsitletakse erinevusi kahte liiki *piadina* vahel, rõhutatakse toote tuntuks, andes juhtnööre selle valmistamiseks ning nõuandeid selle kohta, millega koos kõnealust leiba süüa. 1913. aastal kirjeldas Antonio Sassi ajakirjas *Il Plastro piadina*, „sid kui „romagnalaste traditsioonilisi ja maitsevaid lameleibu (*schiaciate*)“.

Adelmo Masotti koostatud ja 1996. aastal Zanichelli kirjastuse avaldatud romanjooli-itaalia sõnaraamatus on sõna „piada“ määratletud kui „Romagnale omane õhuke kääritamata leib, mida küpsetatakse kuumal ahjuplaadil“.

Kirjanduses esineb ka mitmeid viited, milles tehakse läbimõõdu ja paksuse järgi vahet tootel „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ ja *piadina* Rimini variandil. Kahte osutatud toodet eristatakse näiteks Graziano Pozzetto teostes „La Piadina Romagnola Tradizionale“ („Traditsiooniline Romagna Piadina“) (Panozzo Editore, Rimini, 2005) ja „Cucina di Romagna“ („Romagna köök“) (Ed. Franco Muzzio, 2004).

„Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiva retsept tõlgiti 2004. aastal esimest korda ka araabia, prantsuse, inglise, jaapani, hiina, vene, hispaania ja saksa keelde.

„Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleivale viidatakse sageli ka gastronoomialastes väljaannetes ja toiduteatmikes.

Toiduteatmikuk „Italia a tavola – Guida Gastronomica“ („Itaalia restoranid – gastronoomiline teejuht“) (lk 30, Italian Touring Club, 1984) mainitakse „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiba ja kirjeldatakse seda peatükis „Traditsioonilised rahvustoidud on säilitanud oma populaarsuse ka tänapäeval“. Artiklis kirjeldatakse selle valmistamiseks kasutatavaid koostisaineid, selle söömisviise kas viilutatult või täidise ümber kokku keeratuna, samuti toote lamedat kuju.

Turismiteatmiku „Turismo gastronomico in Italia“ („Toiduturism Itaalias“) (lk 367–368, Italian Touring Club, 2001) Emilia-Romagna maakonnale pühendatud osas viidatakse pärast Rimini provintsi lühikest kirjeldust soolatud lihatoodete ja juustuga täidetud „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleivale kui provintsi kõige populaarsemale toidule.

Väljaandes „Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane“ („Romagna – reis läbi Itaalia maakondade“) (lk 53, Finintenet S.p.A, 2002) pühendatakse peatükk pealkirjaga „Rimini, il regno della Piadina“ („Rimini, kus valitseb *piadina*“) „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleivale ja kirjeldatakse, kuidas seda valmistada ning juustu ja soolatud lihatoodetega täidetult süüa.

„Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiba on käsitletud ka riiklike telekanalite saadetes. Esile võiks tuua saatesarja „Terra e Saporì“ („Maa ja maitseid“), kus 18. juulil 2008 näidati telekanalil Rai saadet pealkirjaga „Emilia Romagna: i segreti della Piadina“ („Emilia Romagna: *piadina* saladused“), milles käsitleti „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleiva koostisaineid, retsepti ja valmistusviise.

Lisaks sellele on Romagnas pikk „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleivale pühendatud ürituste ja toidukonkursside traditsioon.

Alates 1993. aastast toimub Ravenna provintsis Cervias igal aastal üritus nimega „Piadina d'Autore“. Selle käigus antakse auhind kõige maitavamale kohalikus kioskis valmistatud *piadina*“le.

Alates 1998. aastast korraldatakse Santarcangelo di Romagnas üritust „Palio della Piadina“, mille eesmärk on selle Romagna autentse ja traditsioonilise toidu väärtustamine.

Ühest 6. juulil 2009. aastal avaldatud artiklist võis lugeda parima *piadina* auhinna („Parim *piadina* – parima Romagna retsepti eest antud auhind“) väljaandmise kohta.

2010. aastal välja antud auhinna „Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010“ („Piadina Romagnola auhind, parim *piadina* 2010“) kohta avaldati ka pressiteade. Hiljutiste ürituste seast väärivad esiletõomist:

„Lo Sposalizio della Piadina“ („Piadina pulmad“), millega tehti algust 2002. aastal Cesenas eesmärgiga väärtustada „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ lameleivaga seotud traditsioone, ja

kahepäevane festival „Piadina päevad“, mida korraldatakse alates 2010. aastast Emilia-Romagna maakonna veini- ja toidufestivali raames. Selle ajal toimuvad kogu Romagnas üritused, etendused, kontserdid ja *piadina* degusteerimised.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

Ministeerium on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Piadina Romagnola“ / „Piada Romagnola“ muutmise ettepaneku 1. oktoobri 2020. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas nr 243.

Tootespetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda veebisaidil <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeeriumi veebisaidil (www.politicheagricole.it), klõpsates ekraani ülemises paremas osas linki „Qualità“, seejärel ekraani vasakus ääres linki „Prodotti DOP IGP STG“ ja lõpuks linki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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

(2022/C 278/10)

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

KOONDDOKUMENT

„SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA / SAMOBORSKA ČEŠNOFKA“

ELi nr: PGI-HR-02790 – 23.7.2021

KPN () KGT (X)

1. [KPN või KGT] nimetus(ed)

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Horvaatia Vabariik

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik [loetletud XI lisas]

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Toode „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ on sea-, veise- ja/või vasikahakklihast ning seapekist valmistatud suitsuvorst, millele on lisatud värske küüslaugu ja kuiva valge veini tõmmist. Vorstile lisatakse jahvatatud musta pipart, magusat paprikapulbrit, purustatud teravat paprikat või marineeritud teravat *pepperoni*'t, samuti söögi- ja nitritsoola. See topitakse naturaalsesse seasoolde, vormitakse paarideks ja kuumsuitsutatakse.

Pärast suitsutamist on toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ (lõpptoode) pind iseloomuliku heleda kuni tumeda punakaspruuni värvusega. Läbilõikes on liha heleroosa värvusega ning näha on pekitükke. Läbilõikes on täidis ühtlane ja kompaktne ning kleepub soole külge. Tekstuur on pärast suitsutamist ja jahutamist pehmem.

Keemilised parameetrid

Kogu lihavalgu osakaal lõpptootes on vähemalt 16 %.

Lõpptoote rasvasisaldus on maksimaalselt 30 %.

Lõpptoote kaal on 250–300 grammi jahutatud vorstipaari kohta.

Toodet „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ süüakse keedetult, hautatult või grillitult. Söömisvalmis toode on elastse tekstuuriga ning hammustamisel tihke ja mahlakas. Tootel on keedetud sealiha maitse ning see on kergelt vürtsikas maheda ja täidlase suitsu-, küüslaugu- ja veiniaroomiga.

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

Umbes 55–60 % toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ valmistamiseks kasutatud toorainest koosneb sealihalõikmetest 20–25 % nähtava pekiga ning 20–25 % puhtast sea abatükist ilma esijalgadeta kuni 5 % nähtava pekiga.

10–15 % koosneb veise- ja/või vasikalihast, mis on pärit kaelast, ilma esijalgadeta abaosast ja ilma koodita reietükist ja/või veise- ja/või vasikalihalõikmetest kuni 5 % nähtava pekiga.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Searasva lisatakse nii, et see moodustab kuni 10 % toorainest. See võib olla sea kaela- ja/või seljapiirkonnast pärit tahke rasv ja/või reietüki piirkonnast pärit pooltahke rasv.

Tootele „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ lisatakse ka 2–4 % värske küüslaugu ja kuiva valge veini tõmmist (kuivas valges veinis ja vees keedetud värske, puhastatud ja purustatud küüslauk, kus küüslaugu, valge veini ja vee suhe on 1:1:1). Viimasena lisatakse jahvatatud must pipar (0,1–0,3 %), magus paprikapulber (0,25–0,5 %), purustatud terav paprika (0,1–0,2 %) või marineeritud terav *pepperoni* (0,2–0,5 %), söögisool (1 %) ja nitritsool (1 %). Suhkru kasutamine on keelatud.

Toode „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ on topitud 32/34 mm läbimõõduga naturaalsesse seasoolde.

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

Kõik toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ valmistamise etapid – koostisosade ja täidise ettevalmistamine, täidise soolde toppimine, täidise stabiliseerimine ja punase värvuse saavutamine, suitsutamine ja jahutamine – peavad toimuma punktis 4 määratletud 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

Kui toode „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ lastakse jaeturule ilma pakendita, tuleb iga vorstipaar märgistada.

Kui toode „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ on mõeldud ettevõtetele, kus seda lõpptarbijale tarbimiseks ette valmistatakse, ei ole vaja iga paari eraldi märgistada. Selle asemel tuleb ülepakendile panna etikett, millel on lisaks ettenähtud teabele märgitud paaride arv pakendis.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Samoborska češnjovka“ / „Samoborska češnofka“ toodetakse Samobori linna ning järgmiste naaberasulate halduspiirides: Beder, Bobovica, Braslovje, Bratelji, Bregana, Breganica, Budinjak, Bukovje Podvrško, Celine Samoborske, Cerje Samoborsko, Domaslovec, Drežnik Podokički, Dubrava Samoborska, Falaščak, Farkaševac Samoborski, Galgovo, Gradna, Grdanjci, Hrastina Samoborska, Jarušje, Javorek, Kladje, Klake, Klokočevac Samoborski; Konščica, Kotari, Kostanjevec Podvrški, Lug Samoborski, Mala Jazbina, Mala Rakovica, Mali Lipovec, Manja Vas, Medsave, Molvice, Noršić Selo, Novo Selo Žumberačko, Osredek Žumberački, Osunja, Otruševac, Pavučnjak, Petkov Breg, Podgrađe Podokičko, Podvrh, Poklek, Prekrižje Plešivičko, Rakov Potok, Rude, Samoborski Otok, Savršćak, Selce Žumberačko, Sječevac, Slani Dol, Slapnica, Slavagora, Smerovišće, Stojdraga, Sveti Martin pod Okićem, Šimraki, Šipački Breg, Tisovac Žumberački, Velika Jazbina, Velika Rakovica, Veliki Lipovec, Višnjevec Podvrški, Vratnik Samoborski, Vrbovec Samoborski ja Vrhovčak; need asuvad Horvaatia loodeosas Samobori mägede idanõlvadel, mis moodustavad osa Žumberaki mäestikust ja kus Gradna jõgi suubub Sava jõe madalikele.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb mainel, mis on vorstil tänu tootjate oskusteabele koostisosade valimisel ja ettevalmistamisel ning tootmisprotsessi eri etappides, mis annavad tootele iseloomuliku maitse ja lõhna (lihaliõikmete valimine, värske küüslaugu ja veini tõmmise valmistamine, põimimine, puidu suitsutamiseks ettevalmistamine).

Samobori piirkonna perekondadel on pikaajaline lihatoodete ja vorstide, eelkõige toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ tootmise traditsioon, sest iga kodumajapidamine kasvatab sigu ning hoiab ja säilitab pärast tapmist nende liha ja vorste. Varem külvasid toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ tootmispiirkonna madalama ala elanikud teravilja ja söödakultuure või rajasid viinamarjaistandusi või viljapuuaedasid mäenõlvadele, samal ajal kui arvukad karjamaad soodustasid veiste, sigade ja hobuste kasvatamist. Kuna tegemist on tuntud viinamarjakasvatus- ja veinitootmispiirkonnaga, oli vein elanike igapäevalus tähtsal kohal ning seda kasutati vorstitootmises.

„Češnjovka/češnofka“ (küüslauguvorst) esimesed kirjalikud ülestähendused pärinevad 1915. aastast (*Samobor narodni život i običaji* (Samobori looduselu ja kombed), Milan Lang, Zagreb, 1915, lk 105–107), kus Milan Lang kirjutab toote ja tooraine kvaliteedist ning toote valmistamiseks kasutatud inimeskusest, nimetades seda „parimaks vorstiks“. Neist ülestähendustest nähtub, et toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ tootmine hakkas maapiirkondade kodumajapidamistes arenema sigade tapahooajal, mil kasutati ainult kohalikke koostisosi nagu sealih, vein ja küüslauk, ning Langi sõnul valmistasid vorste peamiselt naised.

Toodet „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ hakkasid tootma lihunikud. Samoborist pärit vagabund, kuid muidu haritud kirjanik Zvonimir Tkalčić-Zvonček kirjutas 1934. aasta karnevalile luuletuse, mis kirjeldab talle toitu andvate Samobori lihunike elu ja tööd, ning selles mainitakse ka *češnofka*’t (*Samoborska salamijada 20 godina* (Samobori salaamifestival – 20 aastat), Robert Škiljan (toimetaja), Samobor, 2007, lk 16).

Toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ eripära põhineb selle tootmisel kasutatavate kvaliteetsete toorainete ja koostisosade hoolikal valikul ja valmistamisel.

Toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ mahlakus pärast keetmist tuleneb valitud sealihalõikmetest, milles rasv kinnitub lihaskoe külge. Kuna toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ kvaliteedi tagavad eri anatoomiliste osade ühtsed lõikmed, eraldab lihunikmeister rümba lõikamisel teatud lihasrühmad eri kehaosadest (reietükk, abaosa, kael ja seljaosa). Seejärel eraldavad nad visuaalse hindamise teel lõikmetest liigse rasva. Lõikmete ettevalmistamine ja valik hõlmab nii oskusi kui ka teadmisi selle kohta, kuidas rümba lõigata, ja liha kulinaarsete omaduste kohta ning see on aastatepikkuse kogemuse tulemus. Lühidalt öeldes on „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ toode, mille kvaliteet põhineb kvaliteetsetel lõikmetel, mitte puhtal tailihal.

Toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ teine eripära, mis sõltub lihunikmeisteri oskustest, on vorsti põimimine. Vorsti põimimine on protsess, mille käigus seotakse vorstid väikese puupulga abil käsitsi paarideks. Põimimisega saadakse õige geomeetriline kuju, mille kaudu suits läbib ühtlastes kontsentratsioonides toote pinda, mis annab tootele „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ ühtlase värvuse. Põimimine nõuab märkimisväärsed kogemusi.

Värske küüslaugu ja kuiva valge veini tõmmis annab tootele „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ iseloomuliku maheda küüslaugu ja veini maitse. Lihunikmeistrid teavad, kuidas värske küüslauk peaks maitsema ja lõhnama. Nad teavad, kuidas valida eri sortide hulgas tõmmise valmistamiseks kasutatav küüslauk.

Marineeritud terav *pepperoni* või purustatud terav paprika annavad tootele „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ maheda vürtsikuse.

Stabiliseerimisetapis on täidise koostisosad tihkema, mis annab tootele „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ täidlase maitse.

Tootele „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ iseloomulik maitse tekib suitsutamise ajal. Suitsutamiseks ettenähtud puidu ettevalmistamiseks valitakse välja haigusvabad palgid, millelt eemaldatakse koor. Puit pannakse põlema suitsuahjust eraldi alal. Pärast punase värvuse saavutamise etappi riputatakse vorstid suitsutusahju, nende alla asetatakse söekiht, millele on puistatud saepurukiht, ning vorste suitsutatakse vastavalt tootespetsifikaadi nõuetele. Toode „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ muutub sõltuvalt suitsutamise kestusest ja temperatuurist heledaks kuni tumedaks punakaspruuniks.

Toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ tähtsust geograafilise piirkonna jaoks, kus seda toodetakse, ja selle mainet näitab kõige paremini Samoborska češnofka festival, mida Samobori linn on kevadlaada raames viimased kümme aastat korraldanud (plakat – Samoborska češnofka 10. festival). Festivali eesmärk on tutvustada ja edendada toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ traditsioonilist tootmismeetodit ja originaalretsepti, mida tõendavad arvukad artiklid (kohalik sõnumileht *Glasnik Samobora i Svete Nedelje*, 2. aprill 2010 ja 10. mai 2019).

Samobor ja seda ümbritsev piirkond on turismisihtkoht, kus toitlustusel on oluline roll. Toode „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ on pikka aega moodustanud olulise osa piirkonna restoranide, mägimajade ja peretalude gastronoomilisest pakkumisest (*Samoborska vinska cesta* (Samobori veinitee) – brošüür, Samobori Veiniteede Ühendus, Samobori linn, 2017, lk 26 ja 33, ja Samoborska pivnica restorani menüü) ning mitmesugustel traditsioonilistel üritustel nagu kuulsad Samobori karneval ja Samobori salaamifestival).

Ajakirjas Meso 2009. aastal avaldatud artiklis „Samoborska salamijada“ (Samobori salaamifestival) räägitakse küüslauguvorsti, salaami ja muude soolatud lihatoodete valmistamise traditsioonist Samobori piirkonnas. Toote „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ mainet ja selle seost Samobori piirkonnaga tõendavad järgmised laused: „*Samobor on laialdaselt tuntud delikatesside rohkuse poolest, mis teeb sellest ühe kõige rikkalikumate kulinaarsete pakkumistega koha. „Muštarda“, „bermet“, „kremšnite“, ulukiliha, „Samoborska češnjovka“ ... naudivad õigustatult gastronoomiliste ikoonide staatust.*“ (Ajakiri Meso, Samobori salaamifestival, XI väljaanne, nr 1, 2009, lk 2–3).

Toode „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ on traditsioonilistes roogades sageli kasutatav koostisosa. Portaali *Dobar život* sisaldab küüslauguvorstiga porrulauguhautise retsepti, milles märgitakse, et toode „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ on kõrgelt hinnatud toode (portaal *Dobar život*, 2015, küüslauguvorstiga porrulauguhautis).

Samobori linna ametliku veebisaidi Samobori piirkonna gastronoomiat käsitlevas osas on „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ üks tuntumaid gastronoomilisi eritooteid, märkides, et see on „*veel üks meie piirkonna maailmatasemel toodetest, mis on andnud Samoborile juba üle sajandi hea maine ning on muutnud selle üha atraktiivsemaks turismi- ja gastronoomiasihtkohaks*“. See väide näitab selgelt toote mainet ja lahutamatu seost Samobori piirkonnaga (Samobori linna veebisait, gastronoomia, Samobori salaami ja küüslauguvorst).

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_Samoborska_%C4%8De%C5%A1njovka_.pdf

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