

## Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

66. aastakäik

19. juuni 2023

## Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

**Euroopa Komisjon**

2023/C 215/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

**Euroopa Komisjon**

2023/C 215/02	Euro vahetuskurs — 16. juuni 2023 .....	2
2023/C 215/03	Võõrtöötajate sotsiaalkindlustuse halduskomisjon — Valuutavahetuskursid vastavalt nõukogu määrusele (EMÜ) nr 574/72 .....	3

V *Teated*

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

**Euroopa Komisjon**

2023/C 215/04	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN) <sup>(1)</sup> .....	5
2023/C 215/05	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS) <sup>(1)</sup> .....	7

2023/C 215/06	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO) <sup>(1)</sup> .....	8
2023/C 215/07	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.11183 – SSG / ORDINA) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	10

#### MUUD AKTID

##### **Euroopa Komisjon**

2023/C 215/08	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine .....	11
2023/C 215/09	Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 4 .....	25
2023/C 215/10	Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 4 ....	32

---

<sup>(1)</sup> EMPs kohaldatav tekst

## II

*(Teatised)*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

## EUROOPA KOMISJON

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta****(Juhtum M.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2023/C 215/01)

2. juunil 2023 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32023M11072 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

---

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

## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

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

16. juuni 2023

(2023/C 215/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	CAD	Kanada dollar
	1,0966		1,4500
JPY	Jaapani jeen	HKD	Hongkongi dollar
	154,65		8,5799
DKK	Taani kroon	NZD	Uus-Meremaa dollar
	7,4505		1,7591
GBP	Inglise nael	SGD	Singapuri dollar
	0,85428		1,4647
SEK	Rootsi kroon	KRW	Korea vonn
	11,5925		1 397,67
CHF	Šveitsi frank	ZAR	Lõuna-Aafrika rand
	0,9770		19,9021
ISK	Islandi kroon	CNY	Hiina jüaan
	149,50		7,8100
NOK	Norra kroon	IDR	Indoneesia ruupia
	11,5170		16 387,75
BGN	Bulgaaria leev	MYR	Malaisia ringit
	1,9558		5,0603
CZK	Tšehhi kroon	PHP	Filipiini peeso
	23,817		61,246
HUF	Ungari forint	RUB	Vene rubla
	373,00		
PLN	Poola zlott	THB	Tai baat
	4,4728		37,953
RON	Rumeenia leu	BRL	Brasiilia reaal
	4,9610		5,2790
TRY	Türgi liir	MXN	Mehhiko peeso
	25,9491		18,7771
AUD	Austraalia dollar	INR	India ruupia
	1,5941		89,7953

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

**VÕORTÖÖTAJATE SOTSIAALKINDLUSTUSE HALDUSKOMISJON**  
**Valuutavahetuskursid vastavalt nõukogu määrusele (EMÜ) nr 574/72**  
(2023/C 215/03)

Määruse (EMÜ) nr 574/72 artikli 107 lõiked 1, 2 ja 4

Võrdlusperiood: Aprill 2023

Kohaldamisperiood: Juuli, august, september 2023

apr-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,4369	7,45179		375,336	4,63201
1 BGN =	0,511300	1	11,9833	3,81010		191,909	2,36835
1 CZK =	0,0426678	0,0834496	1	0,317952		16,0148	0,197638
1 DKK =	0,134196	0,262460	3,14513	1		50,3686	0,621597
1 HRK =							
1 HUF =	0,00266428	0,00521080	0,0624424	0,019854		1	0,0123410
1 PLN =	0,215889	0,422236	5,05977	1,60876		81,0309	1
1 RON =	0,202573	0,396192	4,74768	1,50953		76,0329	0,938320
1 SEK =	0,088207	0,172515	2,06729	0,657299		33,1072	0,408575
1 GBP =	1,13488	2,21960	26,5981	8,45690		425,962	5,25678
1 NOK =	0,086816	0,169794	2,03469	0,646932		32,5850	0,402131
1 ISK =	0,00668350	0,0130716	0,156640	0,0498041		2,50856	0,030958
1 CHF =	1,015681	1,98647	23,8044	7,56865		381,222	4,70465

Allikas: EKP

apr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,93649	11,33699	0,881150	11,51867	149,622	0,98456
1 BGN =	2,52403	5,79660	0,450532	5,88949	76,5018	0,503406
1 CZK =	0,210629	0,483724	0,037597	0,491476	6,38405	0,0420090
1 DKK =	0,662457	1,52138	0,118247	1,54576	20,0787	0,132124
1 HRK =						
1 HUF =	0,0131522	0,0302049	0,00234763	0,0306889	0,398635	0,00262315
1 PLN =	1,065735	2,44753	0,190231	2,48675	32,3018	0,212556
1 RON =	1	2,29657	0,178497	2,33337	30,3094	0,199445
1 SEK =	0,435432	1	0,0777234	1,01602	13,1977	0,086845

apr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 GBP =	5,60233	12,8661	1	13,0723	169,803	1,11736
1 NOK =	0,428565	0,984228	0,0764976	1	12,9895	0,085475
1 ISK =	0,032993	0,075771	0,00588917	0,0769850	1	0,00658031
1 CHF =	5,01390	11,51477	0,894967	11,69929	151,968	1

Allikas: EKP

Märkus: kõik ISK vahetuskursid on arvutatud Islandi Keskpanngast Islandi krooni ja euro vahetuskursi kohta saadud andmete põhjal.

Võrdlusperiood: apr-23	1 euro riigi omavääringus	1 riigi omavääringu ühik eurodes
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,43689	0,04267
DKK	7,45179	0,13420
HRK		
HUF	375,33611	0,00266
PLN	4,63201	0,21589
RON	4,93649	0,20257
SEK	11,33699	0,08821
GBP	0,88115	1,13488
NOK	11,51867	0,08682
ISK	149,62222	0,00668
CHF	0,98456	1,01568

Allikas: EKP

Märkus: ISK/EUR vahetuskursid Islandi Keskpanngast saadud andmete põhjal.

- Määrusega (EMÜ) nr 574/72 sätestatakse, et ühes valuutas denomineeritud summad konverteeritakse teise valuutasse komisjoni arvutatud kursi alusel, mis põhineb Euroopa Keskpannga avaldatud valuutade võrdluskursside ühe kuu keskmisel väärtusel lõikes 2 kindlaksmääratud võrdlusperioodi jooksul.
- Võrdlusperioodid on:
  - alates 1. aprillist kohaldatavate vahetuskursside puhul jaanuarikuu;
  - alates 1. juulist kohaldatavate vahetuskursside puhul aprillikuu;
  - alates 1. oktoobrist kohaldatavate vahetuskursside puhul juulikuu;
  - alates 1. jaanuarist kohaldatavate vahetuskursside puhul oktoobrikuu.

Vahetuskursid avaldatakse Euroopa Liidu Teataja C-seeria veebruari-, mai-, augusti- ja novembrikuu teises numbris.

## V

(Teated)

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

## EUROOPA KOMISJON

## Eelteatis koondumise kohta

(Juhtum M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2023/C 215/04)

1. 9. juunil 2023 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Crédit Agricole Consumer Finance („CACF“, Prantsusmaa), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Crédit Agricole S.A. („GCA“, Prantsusmaa),
- Stellantis N.V. („Stellantis“, Madalmaad),
- Merrion Fleet Management Limited („ALD Ireland“), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal ALD S.A. („ALD“, Prantsusmaa),
- ALD Automotive AS („ALD Norway“), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal ALD,
- SGALD Automotive – Sociedade Geral de Comercio e Aluguer de Bens, S.A. („ALD Portugal“), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal ALD,
- LeasePlan Česká republika s.r.o. („LP Czechia“), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal LP Group BV („LeasePlan“, Madalmaad),
- LeasePlan Finland Oy („LP Finland“), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal LeasePlan,
- LeasePlan Luxembourg S.A. („LP Luxembourg“), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal LeasePlan.

CACF omandab ettevõtjate ALD Ireland, ALD Norway, LP Czechia ja LP Finland üle täieliku ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

CACF ja Stellantis omandavad ettevõtjate ALD Portugal ja LP Luxembourg üle täieliku 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:

- CACF tegutseb tarbijatele suunatud finantsteenuste sektoris. Ettevõtjat kontrollib GCA, kes tegutseb pangandus- ja kindlustusteenuste, sealhulgas rahaliste vahendite hankimise, jaepanganduse, spetsialiseeritud finantsteenuste ja suurl klientide valdkonnas,
- Stellantis tegeleb mootorsõidukite, nende osade ja tootmissüsteemide disainimise, projekteerimise, tootmise, turustamise ja müügiga,
- ALD Ireland, ALD Norway, ALD Portugal, LP Czechia, LP Finland ja LP Luxembourg osutavad kasutusrendi ja sõidukipargi haldamise teenuseid.

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

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

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

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

M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti või postiga. Kontaktandmed:

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

postiaadress:

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

---



**Eelteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2023/C 215/05)

1. 13. juunil 2023 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Parisian Bidco SAS („Netceed“, Prantsusmaa), varem tuntud kui ETC Group, mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited („Cinven“, Guernsey),
- Amadys Group BV („Amadys“, Belgia).

Netceed omandab ettevõtja Amadys üle täieliku ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Netceed: pakub telekommunikatsioonitooteid, eelkõige kaableid, tarvikuid ja muid seadmeid, näiteks passiivsed seadmed ja optikatooted, ning teenuseid telekommunikatsiooniopeeraatoritele ja telekommunikatsioonivõrgu paigaldajatele;
- Amadys: pakub passiivseid seadmeid (näiteks kaablid, pistikud ja muud vahendid) telekommunikatsiooniopeeraatoritele ja telekommunikatsioonivõrgu paigaldajatele ning energiasektori teenusepakkujatele.

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

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

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

M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti või postiga. Kontaktandmed:

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

postiaadress:

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

---

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

**Eelteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2023/C 215/06)

1. 12. juunil 2023 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- PSA Automobiles SA (Prantsusmaa), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Stellantis N.V., mis on Stellantise grupi („Stellantis“, Madalmaad) valdusettevõtja,
- Spika SAS (Prantsusmaa), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Compagnie Générale des Etablissements Michelin, mis on Michelini grupi („Michelin“, Prantsusmaa) valdusettevõtja,
- Faurecia Exhaust International (Prantsusmaa), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Faurecia SE, mis on Forvia grupi („Forvia“, Prantsusmaa) emasettevõtja, ning
- Symbio SAS („Symbio“, Prantsusmaa).

Stellantis, Michelin ja Forvia omandavad Symbio üle täieliku 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:

- Stellantis on hargmaine autode algsedmete tootja ning mootorsõidukite edasimüüja,
- Michelin on üleilmselt tegutsev Prantsuse tootja, mis tegeleb peamiselt mootorsõidukite ja õhusõidukite rehvide tootmisega,
- Forvia on ülemilmne Prantsuse autoosade tootja,
- Symbio on Prantsuse kütuseelemendisüsteemide ja kütuseelemendiga jõuallikate tootja.

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

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

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

M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO

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

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti või postiga. Kontaktandmed:

E-post: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

postiaadress:

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

---

**Eelteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum M.11183 – SSG / ORDINA)**  
**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2023/C 215/07)

1. 12. juunil 2023 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Sopra Steria Group SA („SSG“, Prantsusmaa),
- Ordina N.V. („Ordina“, Madalmaad).

SSG omandab Ordina üle täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub 21. märtsil 2023 väljakuulutatud avaliku pakkumise kaudu.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- SSG on börsil noteeritud äriühing, mis tegeleb konsultatsiooni, digiteenuste ja tarkvaraarendusega ning pakub laia valikut IT-teenuseid, sealhulgas nõustamis- ja digiteenused ja tarkvara klientidele kogu maailmas;
- Ordina on börsil noteeritud digiteenuste ja tarkvarapakkuja, mis osutab IT-alaseid konsultatsiooni-, disaini- ja arendusteenuseid tööstusele, finantssektorile ja avalikule sektorile kogu Beneluxi piirkonnas.

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

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

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.11183 – SSG / ORDINA

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti või postiga. Kontaktandmed:

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

postiaadress:

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

---

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

<sup>(2)</sup> ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

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

(2023/C 215/08)

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

## TOOTESPETSIFIKAADI MUUTMISE TAOTLUS

**„Tolna/Tolnai“****PDO-HU-A1353-AM01****Taotluse esitamise kuupäev: 25.1.2018****1. Muudatuse suhtes kohaldatavad eeskirjad**

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

**2. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused****2.1. Toote „Tolna/Tolnai“ tootespetsifikaadis määratletud tootmispiirkonna laiendamine**

Tootmispiirkonna laiendamine järgmiste omavalitsusüksuste hõlmamiseks: Cikó, Fürged, Németskér, Pálfa ja Pári. Nende omavalitsusüksuste aladel on määratletud tootmispiirkonnaga sarnased kliima- ja geograafilised tingimused. Need omavalitsusüksused vastavad pinnaseomaduste ja neis toodetavate veinide poolest päritolunimetuse „Tolna/Tolnai“ (edaspidi „Tolna“) tootespetsifikaadis sätestatud parameetritele.

Eespool loetletud omavalitsusüksused kuuluvad määratletud piirkonnaga samasse haldusüksusesse.

Muudatus mõjutab osa pealkirjaga „Määratletud geograafiline piirkond“.

**2.2. Toote „Tolna“ tootespetsifikaadis märgitud viinamarjaistanduste arvu suurendamine**

Laiendatakse nende väiksemate geograafiliste üksuste loetelu, millele on lubatud osutada, hõlmates loetellu viinamarjaistanduse Ködmön-hegy. Kuna viinamarjaistandus asub määratletud tootmispiirkonnas, on selle nimetuse kasutamise lubamine põhjendatud.

Muudatus mõjutab osa pealkirjaga „Lisatingimused“.

**2.3. Gaseeritud poolvahuveini tootekategooria lisamine**

Turunõudluse muutumist arvestades on veinitootjad hakanud valmistama gaseeritud poolvahuveini. Tehnoloogiliste lahenduste areng on võimaldanud kvaliteeti veelgi parandada, mistõttu on nõudlus ja tootmismahd suurenenud. Silmapaistvaid kaitstud päritolunimetusega veine „Tolna“ saab kasutada ka tootespetsifikaadile vastavate homogeensete ja kõrge kvaliteediga toodete valmistamiseks.

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

Muudatus mõjutab osi pealkirjaga „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Maksimaalne saagikus“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

#### 2.4. Vahuveini tootekategooria lisamine

Turunõudlus ja veinitootjate ettevõtlus käivitas mitmesuguste vahuveinide tootmise. Vahuveini baasveine on veinipiirkonnas toodetud pikka aega. Tegutsevad perekondlikud veinitootjad on lisanud oma tootevalikusse enda toodetud vahuveine. Kaitstud päritolunimetusega veini „Tolna“ tootespetsifikaadis loetletud viinamarjasordid võimaldavad toota eriti häid vahuveine ning saavutada ühtlase ja parema kvaliteedi.

Muudatus mõjutab osi pealkirjaga „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Maksimaalne saagikus“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

#### 2.5. Uued lubatud viinamarjasordid: „Furmint“

Veini tarbimise harjumused muutuvad pidevalt ja tootjad püüavad muutustega kohaneda. Valgete ja aromaatsete sortide osakaal on määratletud piirkonnas kasvanud. Mõnest käesolevas taotluses nimetatud sordist on toodetud usaldusväärse kvaliteediga veine pikka aega. Teine oluline tegur võib olla see, et „Furmint“ võiks olla selline Ungari valge veini viinamarjasort, millel võiks põhineda ühtne veiniturustuskampaania.

Muudatus mõjutab osa pealkirjaga „Peamised viinamarjasordid“.

#### 2.6. Muudatused väljaspool määratletud tootmispiirkonda asuvate omavalitsusüksuste hõlmamiseks: Varsádi lisamine

Eespool nimetatud omavalitsusüksuses on veinitehas, mille omanik soovib töödelda kaitstud päritolunimetuse „Tolna“ jaoks määratletud piirkonnast pärit viinamarju.

Muudatus mõjutab osa pealkirjaga „Lisatingimused“.

### KOONDDOKUMENT

#### 1. Toote nimetus

Tolna/Tolnai

#### 2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

#### 3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Vahuvein

9. Gaseeritud poolvahuvein

#### 4. Veini(de) kirjeldus

*Kategooria 1: vein – valge*

Valgete veinide värvus varieerub kahvatuorhelisest kuni tumedama õlgkollaseni. Lõhnas on aimata peamiselt tsitrusviljade ja valge viljalihaga puuviljade noote. Sageli keskmise alkoholisisalduse ja täidlusega veini maitses on tunda tugevad happed, mida täiendavad kerged vürtsikad ja õrnad lillenedid.

- \* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l (viinhappe alusel)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

*Kategooria 1: vein – roosa*

Rosade veinide värvus varieerub suuresti: kahvatu-, lillakas- või lõheroosast maasika- või vaarikapunaseni. Nende lõhnas annavad peamiselt tooni punased marjad, nagu maasikas ja vaarikas. Need on värskel happesusega kerged veinid, mille puhul domineerivad looduslikud lõhnanüansid.

- \* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l (viinhappe alusel)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

*Kategooria 1: vein – punane*

Punaste veinide värvus varieerub kahvatust rubiinpunasest tumeda rubiinpunase ja granaatpunaseni. Lõhnas on tunda punaste marjade, näiteks kirs- või maasika-, aga ka mustika- ja ploominüansi, mida täiendavad kerged vürtsikad noodid ning kuidust vaadidest tulenevad selliste magusate vürtside noodid nagu vanill ja kaneel. Maitse poolest on vein kerge kuni keskmise täidlusega ja seda iseloomustavad sametised tanniinid.

- \* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l (viinhappe alusel)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

*Kategooria 4: vahuvein – valge*

Selle värv võib varieeruda kahvatukollasest kuld kollaseni. Lõhnas valitsevad aromaatsed tsitrus- ja luuviljanoodid, kuid küpsemise käigus võivad lisanduda ka küpsise- ja briošinoodid ning autolüüsi lõhn. Teisesel alkoholikäärilisel tekkinud süsiahapest tulenev õrn mullitus jääb püsima kogu maitseprotsessi ajaks.

- \* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l, viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

*Kategooria 4: vahuvein – roosa*

Selle värvus võib varieeruda õrnast sibulakooreroosast õrnpunaseni. Sellel on punaste marjade maitse ja lõhn ning isegi kerged vürtsikad noodid, millele lisanduvad laagerdumise käigus teisesed lõhnad ja aroomid ning mida täiendab meeldiv tasakaalus happesus.

- \* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l (viinhappe alusel)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

*Kategooria 4: vahuvein – punane*

Selle värvus võib varieeruda rubiinpunasest tumepunaseni. Selle lõhnas on peamiselt tunda selliste punaste marjade aroom nagu kirss ja ploom, kergelt on tunda ka teisesed aroomid, näiteks küpsise lõhn.

- \* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l (viinhappe alusel)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	



*Kategooria 9: gaseeritud poolvahuvein – valge*

Selle värvus võib varieeruda rohekasvalgest kuld kollaseni. Lõhnas domineerivad kerged tsitruse- ja luuvilja-, näiteks laimi- ja roheline õuna noodid. Seda iseloomustab kergus ning värske ja elav happesus.

- \* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l, viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

*Kategooria 9: gaseeritud poolvahuvein – roosa*

Selle värvus varieerub õrnast sibulakooreroosast õrn punaseni. Sellel on punastele marjadele, näiteks vaarikale ja maasikale omane lõhn. Maitse poolest on see värskest happeline ja kerge.

- \* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l (viinhappe alusel)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

*Kategooria 9: gaseeritud poolvahuvein – punane*

Selle värvus varieerub punasest, rubiinpunasest ja lillakaspunasest tumepunaseni. Lõhnas annavad peamiselt tooni värsked punased marjad, nagu kirss ja maasikas. Maitse poolest on see värskest happeline ja kerge.

- \* Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l (viinhappe alusel)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

## 5. Veinivalmistustavad

### a. Peamised veinivalmistustavad

Teatavate terminite kasutamise eeskirjad

Veinivalmistuse eritavad

1. Traditsioonilist nimetust „késői szüretelésű bor“ [hiliskorjevein] või „válogatott szüretelésű bor“ [valikkorjevein] või piiratud kasutusega nimetust „töppedt szőlőből készült bor“ [kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein] kandvate või viinamarjaistanduse märkega veinide „Tolna“ tootmisel on viinamarjavirde loomuliku alkoholisisalduse (kunstlik) suurendamine ja viinamarjavirde magustamine keelatud.
2. Valitud viinamarjaistanduste märkega veinid peavad olema laagerdunud tammevaatides vähemalt kuus kuud.

Viinamarjakasvatuse eeskirjad

Viljelustavad

Viinapuude kasvatusemeetod ja vahekaugused

Enne 31. juulit 2009 rajatud viinamarjaistanduste puhul võib kaitstud päritolunimetusega „Tolna“ tähistatud veinitooteid toota kuni veiniaastani 2035/2036 viinamarjadest, mis pärinevad mis tahes istandusest, mille puhul kasutatakse juba eelnevalt lubatud kujundamismeetodit ja taimede istutustihedust.

Uusi istandusi käsitlevad eeskirjad

Pärast 1. augustit 2009 istutatud viinamarjaistandused:

- istutatud viinapuude arv peab olema vähemalt 3 300 viinapuud hektari kohta,
- vahemaa ridade vahel peab olema vähemalt 2 meetrit ega tohi olla rohkem kui 3,5 meetrit,
- vahemaa viinapuude vahel peab olema vähemalt 0,6 meetrit ega tohi olla rohkem kui 1,2 meetrit.

Korjemeetod

Kaitstud päritolunimetusega „Tolna“ tähistatud veinitoodete puhul on lubatud nii saagi käsitsi- kui ka mehaaniline korje. Kaitstud päritolunimetusega „Tolna“ tähistatud veinide suhtes, mille puhul kasutatakse nimetusi „valitud viinamarjaistanduse vein“, „valikkorjevein“, „hiliskorjevein“ või „kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein“, kohaldatakse erandit ja nende puhul on lubatud üksnes käsitsikorje.

Saagikoristuse kuupäeva määramine

Saagikoristuse alguskuupäeva kindlaksmääramise pädevus on veiniühenduse nõukogu juhatusel. Saagikoristuse kuupäeva kindlaksmääramise ja avaldamise eeskirjad on sätestatud veinipiirkonna töökorras.

Viinamarja kvaliteedile esitatavad nõuded

Viljelustavad

Viinamarjade minimaalne suhkruisaldus (g/l)

Vein

Valge: 151,5

Roosa: 151,5

Punane: 151,5

Vahuvein

Valge: 151,5

Roosa: 151,5

Punane: 151,5

Gaseeritud poolvahuvein

Valge: 151,5

Roosa: 151,5

Punane: 151,5

Viinamarjade minimaalne võimalik loomulik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

Vein

Valge: 9,0

Roosa: 9,0

Punane 9,0

Vahuvein

Valge: 9,0

Roosa: 9,0

Punane 9,0

Gaseeritud poolvahuvein

Valge: 9,0

Roosa: 9,0

Punane 9,0

b. *Maksimaalne saagikus*

Vein: valge, roosa, punane

100 hektoliitrit hektari kohta

14 000 kg viinamarju hektari kohta

Vein: valge, roosa, punane – viinamarjaistanduse nimega tähistatavad veinid ja hiliskorjeveini nimetust kandvad veinid

80 hektoliitrit hektari kohta

11 000 kg viinamarju hektari kohta

Vahuvein: valge, roosa, punane

100 hektoliitrit hektari kohta

14 000 kg viinamarju hektari kohta

Gaseeritud poolvahuvein: valge, roosa, punane

100 hektoliitrit hektari kohta

14 000 kg viinamarju hektari kohta

## 6. Määratletud geograafiline piirkond

Määratletud piirkonna määratlus

Järgmiste omavalitsüksuste alad, mis on viinamarjaistanduste katastris liigitatud I või II klassi: Aba, Aparhant, Bataapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hógyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mócsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pinchely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja ja Závod.

**7. Peamised veiniviinamarjasordid**

Alibernet

Blauburger

Bíbor kadarka

Cabernet franc – Cabernet

Cabernet sauvignon

Chardonnay – Kereklevelű

Cserszegi fűszeres

Dornfelder

Ezerfürtű

Ezerjő – Kolmreifler

Furmint – Furmint bianco

Hárslevelű – Garszleveljü

Irsai olivér – Irsai

Kadarka – Fekete budai

Királyleányka – Erdei sárga

Kékfrankos – Blaufränkisch

Kékoportó – Blauer portugieser

Leányka – Leányszőlő

Menoire

Merlot

Nektár

Olasz Rizling – Olaszrizling

Ottonel muskotály – Muscat ottonel

Pinot blanc – Fehér burgundi

Pinot noir – Kék burgundi

Rajnai rizling – Riesling

Rizlingszilváni – Müller thurgau

Sauvignon – Sauvignon Blanc

Syrah – Shiraz

Szürkebarát – Pinot gris

Sárga Muskotály – Muscat lunel

Tramini – Traminer

Zengő

Zenit

Zweigelt – Blauer zweigeltrebe

Zöld Szagos – Decsi Szago

Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

## 8. Seos(t)e kirjeldus

Looduslike tegurite kirjeldus, mis kehtib nii veini, vahuveini kui ka gaseeritud poolvahuveini puhul

Tolna veinipiirkond asub Ungari lõunaosas, jäädes peamiselt Tolna komitaadi piirsesse, kuid ulatudes ka Baranya ja Fejéri maakonda. Tolna viinamarjaistandused rajati enamasti leebete ja mõõdukate ilmastikuoludega ning tuulte eest kaitstud mäenõlvadele ja küngastele, mis avanevad lõuna suunas.

Veinipiirkonna pinnases on kõige olulisem ja levinum poorne kivim löss. Näiteks Hőgyész piirkonnas ulatub lössikihi paksus 70 meetrini. Väiksem osa viinamarjaistandustest (nt Pincehely, Hőgyész ja Dúzsi piirkonnas) rajati liivale.

Tolna mägede ja Külső-Somogy viinamarjakasvatuspriirkondades on levinumad mullaliigid pruunmuld (Ramann-tüüpi pruun metsamuld) ja savimulla sisseuhtega pruun metsamuld, kuid viinamarjaistandusi leidub ka lubjarikastel mustmuldadel.

Tolna veinipiirkonna künklik/mägine ala jääb peamiselt mõõdukalt sooja ja mõõdukalt niiskesse kliimavööndisse.

Tolna veinipiirkonna päikesekiirguse kogus ja päikesepaisteliste tundide arv kuus ja aastas on viinapuude kasvatamiseks eriti soodne. Päevavalgust on 4 400 tundi aastas ja tegelikku päikesepaistelist aega võib olla kuni 2 060 tundi aastas. Ungari viinamarjakasvatuspriirkondades on pikaajaline keskmine päikesepaisteline aeg aastas 1 800–2 070 tundi. Seega on Tolna veinipiirkond iseäranis päikesepaisteline. Teine oluline tegur on temperatuur. Veinipiirkonnas on pikaajaline aasta keskmine temperatuur 11,8 °C, vegetatsiooniperioodil on see näitaja 15,8 °C. Selle põhjal arvatud kogusoojus on 3 400 °C ning aktiivse soojuse koguhulk 1 300 °C. Kõige rohkem sademeid on mais ja juunis. Valdavad on loodetuuled.

Topograafia, mullastiku, kliima ja hüdrograafia poolest võib Tolna veinipiirkonda pidada suurepäraseks viinamarjakasvatuspriirkonnaks.

### 8.1. Vein

#### Määratletud piirkonna kirjeldus – Inimtegurid

Tolna veinipiirkonnas panid viinamarjakasvatusele aluse kõigepealt keldid ja seejärel roomlased.

Kõigil Árpádi dünastia valitsemise ajal rajatud arvukatel kloostritel olid omad viinapuud, mida benediktiini ja tsisterstlaste ordu mungad suurt vaeva nähes hooldasid.

18. sajandil arendasid viinamarjakasvatust edasi maakonda elama asunud sakslased. Arvatakse, et selle aja paiku Völgységi asunud serblased hakkasid kasvatama viinamarjasorti „Kadarka“, mida nad kasutasid punase veini tootmiseks uue meetodiga: kääritamine koos viinamarjakestadega.

Tol ajal olid viinamarjakasvatuses ja veinitootmises valdavad punased sordid ja veinid. Kirjalikud dokumendid kinnitavad, et viinamarjasordil „Kadarka“ oli juba siis kuus alamsorti. Veinipiirkonnas põhjustas suurt kahju lahvatanud viinapuutäipuhang. Tolna veinipiirkond loodi ametlikult 1998. aasta veiniseadusega, kuid esimeses veiniseaduses, mis pärineb aastast 1893, oli määratletud Szekszárdi veinipiirkond kui kogu Tolna komitaadi territooriumi hõlmav piirkond, mistõttu saame Tolna veinipiirkonda pidada põhjendatult ajalooliseks.

Kohalike elanike oskusteave põhineb sellel sajanditepikkusele traditsioonile tugineval viinamarjakasvatuskultuuril.

#### Veinide kirjeldus

Tolna veinipiirkonnas toodetud veinide analüütilised omadused – nende suhteliselt suur alkoholisisaldus, erinevate hapete hea proportsioon ja veini maitseomadusi kujundavate ainete moodustumine – on tingitud veinipiirkonnas valitsevatest ilmastikuoludest.

Veinipiirkonnast pärit veinid tulevad veinivalmistajatelt, kes on kasvanud sajanditevanuse viinamarjakasvatuskultuuri traditsioonide vaimus ja kes on omandanud kaasaegse oskusteabe. Veinide organoleptilised omadused väljenduvad iseäranis nende rikkalikus aroomis.

Veinidele „Tolna“ on iseloomulik viinamarjadest tulenev puuviljalisus ning laagerdumisviisist tulenev aroomi ja maitsete harmoonia. Nende happed ja ekstraktid on heas tasakaalus.

Kõigi nende omaduste tõttu hinnatakse veine „Tolna“ ka väljaspool Ungarit, nii Euroopa Liidu riikides kui ka mujal.

### **Põhjusliku seose esitlemine ja näitamine**

Tolna veinipiirkonna maastikule on iseloomulikud suuremad mäenõlvad ja väikese kallakuga orud. Mägede kõrgus ulatub 150–200 meetrini. Mäed on kaetud suure lubjasisaldusega lössiga, mis pruuni metsamullaga segatuna moodustab viinapuude kasvatamiseks suurepärase pinnase. Sellega on suurepärase viinamarjade saamise esimene tingimus täidetud.

Viinapuude kasvatamiseks vajalik minimaalne kogusoojus on 2 500 °C ja minimaalne aktiivne soojus summeerituna 1 000 °C, aasta keskmine temperatuur on vahemikus 9–21 °C. Niisugused temperatuuritegurid avaldavad piirkonnas kasvatatavate viinamarjade kvaliteedile pikaajalist kasulikku mõju.

Kolmas tegur on sademete hulk. Pikaajaline aasta keskmine sademete hulk veinipiirkonnas on 590 mm ning viinapuude kasvuperioodil on sademete hulk 450 mm. Sellest rohkem sademeid need ei vaja.

Parim tõend selle kohta, et veinipiirkonnas valitsevad suurepärase tingimused (võttes arvesse ka praktilisi tõendeid), on see, et veinipiirkonnas on viinapuid kasvatatud ja veini toodetud juba vähemalt alates keltide ajast.

Veinipiirkonnas tegutsevate veinikeldrite turustatavad veinid – mis on valmistatud suurepäraest viinamarjadest veinivalmistamise pikale traditsioonile tuginedes ja kaasaja oskusteavet kasutades – on väga hästi turustatavad ja nende järele on nõudlus ka välismaal.

## **8.2. Vahuvein**

### **Määratletud piirkonna kirjeldus – Inimtegurid**

Tolna veinipiirkonnas on vahuveinide tootmiseks kasutatavaid baasveine toodetud peaaegu pool sajandit.

Veinipiirkonna tootjad omandasid vahuveini tootmise traditsioonilised oskused, alustasid vahuveinide „Tolna“ tootmist ja viisid need seejärel turule.

Toote edu on tingitud piirkonnas tegutsevate viinamarjakasvatajate ja veinitootjate tehnilistest teadmistest ja tundeist. Vahuveine „Tolna“ toodetakse peamiselt traditsioonilisel meetodil ja neid kääratakse pudelis. Tänu sellele kujunevad lisaks esmastele puuviljalistele aroomidele hästi välja ka teised maitse ja aroomid.

### **Veinide kirjeldus**

Pika laagerdumise tulemusena on valged vahuveinid värvuselt kahvatukollased kuni kuldkollased, roosad vahuveinid sibulakooreroosad kuni vaarikaroodsad ja punased vahuveinid rubiinpunased kuni tumepunased. Vahuveinide „Tolna“ esimeses lõhnas ja maitstes annavad põhitooni viinamarjadest tulenevad intensiivsed puuviljalised või vürtsikad noodid (roosa ja punane vein), mida täiendavad teised lõhnad. Vahuveinidele „Tolna“ on iseloomulik värskes happesus.

### **Põhjusliku seose esitlemine ja näitamine**

Tolna veinipiirkonna kliimat kujundavad nii mandrilised kui ka vahemerelised kliimaatilised mõjud. Päikesepaistete tundide arv on samuti riigi keskmisest suurem. Aastane sademete hulk ja nende suhteliselt ühtlane jaotumine ning pinnase suhteliselt hea veesidumisvõime aitavad tagada kasvuperioodil piisavad veevarud, mis on vahuveinide puhul eriti oluline tegur, kuna siis ei teki veinil hallituselõhna ega moodustu ebaküpseid teravaid happeid, mille toob esile teisest alkoholikäärimisest tulenev süsinikdioksiid.

Pikk kasvuperiood ja suur kogusoojus tagavad optimaalsed tingimused vahuveinide baasveini valmistamiseks kasutatavate viinamarjade nõuetekohase küpsuse saavutamiseks ja ka värskes happesuse säilitamiseks.

Viinamarjaistanduste asukoht, vahemerelised kliimaatilised tingimused, lubjarikas lössipinnas oma toitainerikka liivsavimullaga ja tootmispiirkonna jaoks sobivaimad sordid annavad vahuveinidele „Tolna“ nende ainulaadsed omadused, aidates säilitada nende rikkaliku aroomi, kompleksse puuviljalise või vürtsika maitse- ja lõhnabuketi, värskuse ja elegantse happesuse, hoolimata teisest alkoholikäärimisest. Vahuveinide traditsioonilistele tootmismetoditele omane pikem laagerdumisaeg annab vahuveinidele elegantseid õrnad teised aroomid.

### 8.3. Gaseeritud poolvahuvein

#### Määratletud piirkonna kirjeldus – Inimtegurid

Veinide „Tolna“ puhul käsitletakse gaseeritud poolvahuveine uue tootekategooria veinina, mida tootjad hakkasid valmistama selles veinipiirkonnas traditsiooniliselt vahuveini baasveini tootmiseks kasvatatud viinamarjadest ning mida nad on edukalt siseturul turustanud.

Toote majanduslik ja turuedu tuleneb peamiselt piirkonnas tegutsevate viinamarjakasvatavate ja veinitootjate tehnilistest teadmistest ning tuntuusest. Gaseeritud poolvahuveine „Tolna“ valmistatakse tavaliselt selles veinipiirkonnas kasvatatavatest viinamarjasortidest ning nende hea kvaliteet saavutatakse niisuguse koristuskuupäeva määramisega, mis võimaldab säilitada viinamarjade looduslikud esmased maitse ja lõhnad – need tuuakse süsinikdioksiidi villimisele lisamisega veelgi enam esile.

#### Veinide kirjeldus

Valget, roosat ja punast gaseeritud poolvahuveini „Tolna“ iseloomustab harmooniline happesus, värskus ja elavus ning kompleksne puuviljaline aroomibukett.

#### Põhjusliku seose esitlemine ja näitamine

Tolna on üks Ungari lõunapoolsetest veinitootmispiirkondadest. Kohalikku kliimat kujundavad nii mandrilised kui ka vahemerelised kliimaatilised mõjud. See on Ungari osa, kuhu saabub kevad esimesena ja kus päikesepaisteliste tundide arv on riigi keskmisest suurem. Aastane sademete hulk ja nende suhteliselt ühtlane jaotumine ning pinnase suhteliselt hea veesidumisvõime aitavad tagada kasvuperioodil piisavad veevarud, mis on gaseeritud poolvahuveinide puhul eriti oluline tegur, kuna siis ei teki veinil hallituselõhna ega moodustu ebaküpseid teravaid happeid, mille toob esile teisest alkoholikäärimisest tulenev süsinikdioksiid.

Viinamarjaistanduste asukoht, vahemerelised kliimaatilised tingimused, lubjarikas lössipinnas oma toitainerikka liivsavimullaga ja tootmispiirkonna jaoks sobivaimad sordid annavad tootele ainulaadsed omadused, mis väljenduvad komplekses puuviljalises maitse- ja lõhnabuketis, värskuses ja elegantses happesuses.

## 9. Muud olulised tingimused

*Väiksemad geograafilised üksused, millele võib viidata, ja nendele viitamise eeskirjad*

Õigusraamistik

KPNide ja KGTdega seonduvat haldavat asutust, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted.

Tingimuse kirjeldus

### 1. Piirkond: Völgységi

Piirkonna omavalitsusüksused: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mócsény,

Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja ja Závod.

Kui veinide „Tolna“ puhul osutatakse piirkonnale, peab 100 % viinamarjadest pärinema märgitud piirkonna üksuste viinamarjaistandustest, mis on viinamarjaistanduste katastri järgi liigitatud I või II klassi.

Omavalitsusüksused

Omaalitsusüksused: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mócsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja ja Závod.

Omaalitsusüksuse tähisega veinide puhul peab vähemalt 85 % tootest pärinema märgitud omaalitsusüksuse aladele jäävatest viinamarjaistandustest, mis on viinamarjaistanduste katastri järgi liigitatud I või II klassi, ning kuni 15 % tootest võib pärineda Tolna veinipiirkonna muudest osadest, mis on viinamarjaistanduse katastri järgi liigitatud I või II klassi.

2. Nimetatud viinamarjaistandused:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyöng: Ködmön-hegy

Viinamarjaistanduse nimega tähistatud veinide puhul peab 95 % veini valmistamiseks kasutatavatest viinamarjadest pärinema märgitud viinamarjaistandusest, mis on viinamarjaistanduste katastri järgi liigitatud I või II klassi.

*Traditsioonilised nimetused, mida on lubatud kasutada, ja nimetused, mille kasutamine on piiratud*

Õigusraamistik

KPNide ja KGTdega seonduvat haldav asutus, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Lisatingimuse liik

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Vein

Valge: „Késői szüretelésű“ [hiliskorjevein], „válogatott szüretelésű“ [valikkorjevein], „muskotály“ [muskaatvein], „cuvée“ või „küvé“ [kuvee], „szüretlen“ [filtreerimata], „töppedt szőlőből készült“ [valmistatud kuivatatud viinamarjadest], „primőr“ [noorvein] või „újbor“ [toorvein], „első szüret“ [esimene korje] või „virgin vintage“ [esimene aastakäik] „barrique“, „barrique-ban erjesztett“ [tammevaadis kääritatud] või „hordóban erjesztett“ [vaadis kääritatud], „barrique-ban érlelt“ [tammevaadis laagerdunud] või „hordóban érlelt“ [vaadis laagerdunud].

Roosa: „Válogatott szüretelésű“ [valikkorjevein], „cuvée“ või „küvé“ [kuvee], „szüretlen“ [filtreerimata], „primőr“ [noorvein] või „újbor“ [toorvein], „első szüret“ [esimene korje] või „virgin vintage“ [esimene aastakäik].

Punane: „Siller“ [klarett], „késői szüretelésű“ [hiliskorjevein], „válogatott szüretelésű“ [valikkorjevein], „muskotály“ [muskaatvein], „cuvée“ või „küvé“ [kuvee], „szüretlen“ [filtreerimata], „töppedt szőlőből készült“ [valmistatud kuivatatud viinamarjadest], „primőr“ [noorvein] või „újbor“ [toorvein], „első szüret“ [esimene korje] või „virgin vintage“ [esimene aastakäik] „barrique“, „barrique-ban erjesztett“ [tammevaadis kääritatud] või „hordóban erjesztett“ [vaadis kääritatud], „barrique-ban érlelt“ [tammevaadis laagerdunud] või „hordóban érlelt“ [vaadis laagerdunud].

Vahuvein

Valge, roosa, punane: „muskotály“ [muskaatvein], „cuvée“ või „küvé“ [kuvee], „első szüret“ [esimene korje] või „virgin vintage“ [esimene aastakäik].

Gaseeritud poolvahuvein

Valge, roosa, punane: „muskotály“ [muskaatvein], „cuvée“ või „küvé“ [kuvee], „első szüret“ [esimene korje] või „virgin vintage“ [esimene aastakäik].



*Täiendavad märgistamiseskirjad*

## Õigusraamistik

KPNide ja KGTdega seonduvat haldav asutus, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Lisatingimuse liik

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Piiratud kasutusega nimetuse „muskotály“ [muskaatvein] võib märkida veinitoote märgistusel järgmistel tingimustel: vähemalt 85 % baasveinist peab olema valmistatud ühe või mitme järgmise viinamarjasordi vastavast aastakäigust: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

Sortide „Alibernet“ ja „Bíborkadarka“ nimetusi ei tohi märgistusele märkida.

Määratletud tootmispiirkonnast väiksematest geograafilistest üksustest pärit veinide „Tolna“ puhul on aastakäigu märkimine kohustuslik. Kui aastakäik on märgitud, peab 85 % veinist pärinema sellest aastakäigust.

Noor- või toorveini „Tolna“ puhul peab 100 % veinist olema märgitud aastakäigu vein.

Lubatud on märkida ungarikeelse väljendi „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ [kaitstud päritolunimetus] igasuguseid ungarikeelseid omadussõnalisi variante ning samuti selle väljendi vasteid Euroopa Liidu mis tahes ametlikus keeles.

Tähistamiseks võib kasutada väiksema geograafilise üksuse nime mis tahes ungarikeelset tuletatud varianti, mis sisaldab omadussõna järelliidet „-i“.

Väljendid „termőhelyen palackozva“ [villitud tootmispiirkonnas], „termelői palackozás“ [villitud tootja] ja „pincszövetkezeten palackozva“ [villitud veinitööstuse ühistus] võivad olla märgitud kõigi veinide „Tolna“ puhul.

Termini „rozé“ asemel võib kasutada „rosé“ [roosa] ja termini „küvé“ asemel „cuvée“ [kuvee] või „házasítás“ [segu].

*Esitlemist käsitlevad eeskirjad*

## Õigusraamistik

KPNide ja KGTdega seonduvat haldav asutus, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas.

Tingimuse kirjeldus

Esitamine.

Hiliskorjeveine „Tolna“, valikkorjeveine „Tolna“, kuivatatud viinamarjadest valmistatud veine „Tolna“ ja valitud viinamarjaistanduste märkega veine võib turustada ainult klaaspuudelites.

Seda nõuet ei kohaldata veinide suhtes, mille tootja on valmistanud tootmispiirkonnas oma veinikeldris kohapealseks tarbimiseks.

Esitlusest etteteatamine

Väljaspool määratletud piirkonda asuvad villimisettevõtted peavad teavitama Tolna veinipiirkonna veiniühenduse nõukogu sekretäri igast kaitstud päritolunimetusega tähistatava veinitoote villimisest hiljemalt kaheksa päeva enne esitlemise alustamist.

*Veini tootmine väljaspool määratletud piirkonda*

## Õigusraamistik

KPNide ja KGTdega seonduvat haldav asutus, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Lisatingimuse liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand.

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Tolna“ tähistatud veini tootmine väljaspool määratletud piirkonda on lubatud ainult alljärgnevas loetelus nimetatud määratletud piirkonnaga külgnevate komitaatide omavalitsusüksustes.

Tolna komitaat: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Varsád, Zomba.

Baranya komitaat: Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyharsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend.

Bács-Kiskuni komitaat: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert ja Borota.

Fejér megye: Etyek, Dég

Pesti komitaat: Szigetcsép

Somogy komitaat: Balatonboglár

### **Link tootespetsifikaadile**

[https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA\\_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf)

---

**Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse taotluse avaldamine  
vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 4**

(2023/C 215/09)

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

**TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS**

**„Ribera del Guadiana“**

**PDO-ES-A1295-AM04**

**Taotluse esitamise kuupäev: 26.3.2021**

**1. Taotleja ja õigustatud huvi**

CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL GUADIANA – PÄRITOLUNIMETUSE „RIBERA DEL GUADIANA“  
REGULEERIV ASUTUS

Asutus esindab kaitstud päritolunimetusega hõlmatud tootjate huve.

**2. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

- Toote nimetus
- Viinamarjasaaduse kategooria
- Seos piirkonnaga
- Turustamispiirangud

**3. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

**3.1. Uute veinikategooriate lisamine**

Vastupidiselt väiksete veinide turul täheldatud mõõdukale kasvule on gaseeritud veinide rahvusvaheline turg viimastel aastatel suurenenud 32 %, seda nii mahult kui ka rahalises väärtuses. Hispaanias hinnatakse kasvumääraks ligikaudu 10 %.

See suundumus on olnud pidev enamiku tähtsate turgude puhul, mistõttu gaseeritud veinide valmistamine pakub võimalust siseneda uutele turgudele.

See veinikategooria ei ole kaitstud päritolunimetusega veini „Ribera del Guadiana“ tootmise piirkonnas tundmatu, sest seda on valmistatud alates 1980. aastatest, kuna seda on nõudnud nii kaitstud päritolunimetusega hõlmatud ettevõtjad kui ka enamik sektorit esindavaid kutseliite.

Tootespetsifikaati on seetõttu muudetud, et see sisaldaks järgmisi kategooriaid: vahuvein, kvaliteetvahuvein, aromaadne kvaliteetvahuvein, poolvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein.

ELi eeskirjade kohaselt tähendab uute kategooriate lisamine liidu tasandi muudatust.

**3.2. Põhjendus, kuidas uued kategooriad on geograafilise piirkonnaga seotud**

Seda osa tuleb muuta, et põhjendada uute kategooriate lisamist. Piirkonna kliima ja mullatingimused, asukoht, tootjate oskused ja kaitstud päritolunimetusega „Ribera del Guadiana“ hõlmatud sordid sobivad kõik hästi vahuveinide ja poolvahuveinide tootmiseks.

**3.3. Viide uutele kategooriatele pakendamisel ja märgistamisnõuetes**

Uusi kategooriaid nimetatakse selles osas ja teave on vastavalt ajakohastatud.

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

## KOONDDOKUMENT

**1. Toote nimetus**

Ribera del Guadiana

**2. Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

**3. Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein
4. Vahuvein
5. Kvaliteetvahuvein
6. Aromaatne kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein
9. Gaseeritud poolvahuvein

**4. Veini(de) kirjeldus****4.1. Valged veinid**

Välimus

Puhtus: puhas või mõningase viinhappe sadestusega

Värvus: kollasest kuni kuldsete toonidega

Lõhnabukett

Lõhn: puuvilja- ja/või lillilõhnad ja/või kääritamise tulenevad lõhnad ja/või puidu- ja röstilõhnad

Maitse

Aroom: puuvilja- ja/või lilliaroomid ja/või käärimisest tulenevad aroomid ja/või puidu- ja röstiaroomid

Maitsetasakaal: alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus, võimalik vähene magusus

Järelmaitse: kauakestev järelmaitse

\* Vääveldioksiidi piirnorm veinide puhul, mille suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l: 240 mg/l.

\* Puitmahutites valmistatavate valgete veinide puhul on maksimaalne lenduvate hapete sisaldus 1 g/l alkoholisalduse puhul kuni 10 mahuprotsenti ning lisaks 0,06 g/l iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti, maksimaalselt 1,08 g/l.

## Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

4.2. *Roosa vein*

Välimus

Puhtus: puhas või mõningase viinhappe sadestusega

Värvus: roosast kuni oranžini, sealhulgas punakad toonid

Lõhnabukett

Lõhn: puuvilja- ja/või lilledõhnad ja/või kääritamise tulenevad lõhnad ja/või puidu- ja röstilõhnad

Maitse

Aroom: puuvilja- ja/või lillearoomid ja/või kääritamise tulenevad aroomid ja/või puidu- ja röstiaroomid

Maitsetasakaal: alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus, võimalik vähene magusus

Järelmaitse: kauakestev aromaadne järelmaitse

\* Väaveldioksiidi piirnorm veinide puhul, mille suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l: 240 mg/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne väaveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

4.3. *Punane vein*

Välimus

Puhtus: puhas või mõningase viinhappe sadestusega või värvainetega

Värvus: violetsest kuni telliskivipunaseeni.

Värvi intensiivsus: vähene, keskmine või suur

Lõhnabukett

Lõhn: puuvilja- ja/või lilledõhnad ja/või kääritamise tulenevad lõhnad ja/või puidu- ja röstilõhnad

Maitse

Aroom: puuvilja- ja/või lillearoomid ja/või kääritamise tulenevad aroomid ja/või puidu- ja röstiaroomid

Maitsetasakaal: alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus, võimalik vähene magusus

Järelmaitse: kauakestev järelmaitse

\* Väaveldioksiidi piirnorm veinide puhul, mille suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l: 190 mg/l.

\* Puitmahutites valmistatavate punaste veinide puhul on maksimaalne lenduvate hapete sisaldus 1 g/l alkoholisisalduse puhul kuni 10 mahuprotsenti ning lisaks 0,06 g/l iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti, maksimaalselt 1,2 g/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

#### 4.4. Vahuvein, kvaliteetvahuvein ja aromaadne kvaliteetvahuvein

Välimus

Puhtus: selge ja ere, ilma hõljuvate osakesteta

Värvus / toon / värvuse intensiivsus

Valge vein:

Värvus: kollasest kuni kuldseni

Roosa vein: roosast kuni oranžini, sealhulgas punakate toonideni.

Punased veinid: violetsest kuni telliskivipunaseini.

Värvuse intensiivsus: vähene, keskmine või suur

Gaseeritus: vein vahutab ja sellest eraldub pidev süsinikdioksiidi voog pärlikujuliste väikeste kuni keskmiste mullidena, mis vahel moodustavad pinna servas ringi. Moodustuvad mullid on püsivad.

AROOM

Puuvilja- ja/või lillearoomid ja/või kääritamisest tulenevad aroomid.

MAITSE

Aroom: puuvilja- ja/või lillearoomid ja/või kääritamisest tulenevad aroomid

Maitsetasakaal: alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus, võimalik vähene magusus ja/või gaseeritus. Järelmaitse: kauakestev aromaadne järelmaitse.

\* Minimaalne süsinikdioksiidi sisaldus (väljendatuna baarides): vahuveini puhul 3,0; kvaliteetvahuveini puhul 3,5; aromaatsel kvaliteetvahuveini puhul 3,0.

\* Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) aromaatsel kvaliteetvahuveinil: 6,0 %.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	4 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

## 4.5. Poolvahuvein, gaseeritud poolvahuvein

Välimus

Puhtus: selge ja ere, ilma hõljuvate osakesteta

Värvus / toon / värvuse intensiivsus

Valge vein: kollasest kuni kuldseni

Roosa vein: roosast kuni oranžini, sealhulgas punakad toonid

Punased veinid: violetsest kuni telliskivipunaseini.

Värvi intensiivsus: vähene, keskmine või suur

Gaseeritus: olemas

AROOM

Puuvilja- ja/või lillearoomid ja/või kääritamiseist tulenevad aroomid.

MAITSE

Aroom: puuvilja- ja/või lillearoomid ja/või kääritamiseist tulenevad aroomid

Maitsetasakaal: alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus, võimalik vähene magusus ja/või gaseeritus

Järelmaitse: kauakestev aromaadne järelmaitse.

\* Süsinikdioksiid (väljendatuna baarides): 1–2,5.

\* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (mg/l): 180–235, (i) 150–190 (ii). Iga kategooria maksimaalne väärtus kehtib veinidele, mille jääsuhkrusisaldus ületab 5 g/l, ja minimaalne väärtus kehtib veinidele, mille jääsuhkrusisaldus võrdub 5 g/l või on sellest väiksem. Poolvahuveinide korral kehtivad (i) väärtused valgetele ja roosadele veinidele ja (ii) väärtused punastele veinidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	7
Minimaalne üldhappesus	4 g/l, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

## 5. Veinivalmistustavad

## a. Veinivalmistamise eritavad

Veinivalmistamise eritavad

Viinamarjavirde või veini ekstraheerimisel ja pressimisjäädikdest eraldamisel avaldatakse sobivat survet, nii et saagis ei ületaks 70 liitrit veini 100 kg koristatud viinamarjade kohta.

Täielikult vaadis kääritatud (*fermentado en barrica*) valgete või punaste veinide tootmisel toimub kääritamine kuni 600liitristes tammevaatides.

Tammevaadis laagerdunud (*tinto roble*) punaste veinide valmistamisel tuleb neil lasta laagerduda 90 päeva, millest vähemalt 60 päeva kuni 600liitristes tammevaadis.

Säilitusveinid (*vino de guarda*) peavad laagerduma 365 päeva, millest vähemalt 60 päeva kuni 600liitristes tammevaadis.

Laagerdumisaega arvestatakse alates saagiaasta 1. oktoobrist.

b. *Maksimaalne saagikus ja saagis*

1. Valged sordid

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2.

84 hektoliitrit hektari kohta

3. Punased sordid

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4.

70 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

- TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (Guadiana jõe vasakkallas), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros ja Villalba de los Barros.
- MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso ja Zafra.
- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (Guadiana jõe paremkallas), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena ja Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés ja Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe ja Valdecaballeros.

7. **Veiniviinamarjasordid**

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

PARDINA – JAÉN BLANCO

SYRAH



TEMPRANILLO – CENCIBEL

TEMPRANILLO – TINTO FINO

## 8. Seos(t)e kirjeldus

### 8.1. Vaiksed veinid (kategooria 1)

Tänu geograafilises piirkonnas domineerivale vahemerelisele kliimale, mida iseloomustab aastaringne mõõdukas keskmine temperatuur ja vähene niiskustase, sobivad need tingimused tasakaalustatud happesuse, mitte liiga kõrge alkoholisisalduse ja õige fenoolse küpsusega viinamarjade tootmiseks.

Vähene sademete hulk viinamarjakasvatustsükli otsustavatel etappidel on oluline, sest see vähendab tugevasti seenhaiguste tekkeriski, mis mõjutab otseselt veinide lõppkvaliteeti.

Põhiline mulla tüüp on punakas savimuld. Need tavaliselt sõnaga „barros“ (mudad) tähistatavad mullad koosnevad Mükeene ajast pärit setetest koos märkimisväärse lubjakivisisaldusega, mis annab mullale mõnes piirkonnas valkja värvuse (mullas sisalduva lubjakivi tõttu tuntud kui „caleños“).

Nende tingimuste tulemusena saadakse punased veinid, mis on tanniini- ja värvainerikkad, hea alkoholisisalduse, sobiva happesuse ja puuviljase aromaatsel iseloomuga.

Valged ja roosad veinid on siidised ja hästi tasakaalustatud, nende puhul tõuseb esile väga eriline puuviljane keskmisest suurema happesusega lõhna- ja maitsebuket.

### 8.2. Vahuveinid ja poolvahuveinid (kategooriad 4, 5, 6, 8 ja 9)

Piirkonna mulla- ja kliimatingimused on mõjutanud ka seda, kuidas viinapuid käideldakse: traditsiooniliselt on nende puhul kasutatud lehtrikujuliselt tagasilõikamise meetodit (*goblet*), viinapuid ei kasteta, istutustihedus on väike ja taimekaitsemeetmed on piiratud.

Vahuveinid ja poolvahuveinid valmistatakse seguveinidest, mis on saadud põhiliselt viinamarjasortidest Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta ja Tempranillo, millel on eelmises punktis kirjeldatud omadused. Tavaliselt toodetakse neid veine traditsioonilisel meetodil; veinid on väga mahedad, tasakaalustatud ja tugevate aroomidega.

## 9. Kohaldatavad lisanõuded (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Olenemata päritolunimetuse „Ribera del Guadiana“ alla kuuluvate turustatavate veinide pakendist, tuleb kaitstud nimetus märkida märgistuse puhul kohaldatavates liidu õigusaktides sätestatud tingimuste kohaselt.

— VEINIDE PAKENDAMINE: veine Crianza, Reserva ja Gran Reserva tohib turustada üksnes klaasmahutis.

— SULGEMISSÜSTEEMID: laagerdunud veinid tuleb sulgeda korkmaterjalist korgiga. Veinide jaoks, mida ei laagerdata, on lubatud muud sulgemissüsteemid kui korkmaterjalist korgid, kui need reguleeriva asutuse arvates ei kahjusta kaitstud nimetusega hõlmatud veinide kvaliteeti või prestiiži.

— VEINIDE MÄRGISTAMINE: kvaliteetvahuveinil võib kasutada märget „Premium“ ja „Reserva“.

### Link tootespetsifikaadile

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>

**Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 4**

(2023/C 215/10)

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

LIIDU MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

„La Mancha“

PDO-ES-A0045-AM05

Taotluse esitamise kuupäev: 21.6.2022

1. **Muudatus(ed)**

1.1. *Taotleja ja õigustatud huvi*

Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola La Mancha

Esindab kõiki ettevõtjaid, kes toodavad kaitstud veini.

1.2. *Kirjeldus ja põhjused*

PAKENDAMINE TOIMUB ÜKSNES MÄÄRATLETUD PIIRKONNAS.

KIRJELDUS

Lisatud on uus lõik pakendamise kohta, milles on sätestatud, et pakendamine peab toimuma tootespetsifikaadi punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8 ja koonddokumendi punkti 9.

Seda muudatust käsitatakse määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 sätestatud liidu muudatuse kategooria alla kuuluvana ja sellega kaasnevad täiendavad piirangud toote turustamisele.

PÕHJENDUS

Vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artiklile 4 on selle nõude lisamise põhjus kaitsta kaitstud päritolunimetusega veinide „La Mancha“ kvaliteeti ja mainet, tagada nende päritolu ning päritolupiirkonnaga seotud erilised omadused ja kvaliteet.

Kaitstud päritolunimetusega veinide tootmine ei lõpe virde veiniks muutmise protsessiga alkoholkäärimise ja muude täiendavate protsesside kaudu, vaid pigem pakendamisega. Pakendamist tuleb lugeda nende veinide tootmise viimaseks etapiks, kuna see hõlmab ka muid veinivalmistustavasid, mis võivad eriomadusi mõjutada, näiteks filtreerimine, stabiliseerimine ja mitmesugused parandusmeetmed.

Selle kohustusega välditakse võimalikke ohte, mis kaasnevad veinide vedamisega väljapoole nende tootmispiirkonda, sealhulgas oksüdeerumist ja kõrgest või madalast temperatuurist tingitud kuumastressi ja toote riknemist, mis võib kahjustada toote füüsikalisi-keemilisi omadusi (happesus, polüfenoolid ja värvained) ja organoleptilisi omadusi (värv, lõhn, maitse) ning püsivust. Samuti vähendab see (bakterite, viiruste, seente, hallitusseente või pärmseente kaudu) mikrobioloogilise saastumise riski.

Lisaks võimaldab pakendamine tootespetsifikaadi punktis 4 määratletud geograafilises tootmispiirkonnas pakendamistoiminguid paremini kontrollida.

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

## KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

La Mancha

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein
5. Kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valged ja roosad veinid, noored ja traditsioonilised veinid ning valged tammevaadis laagerdunud veinid*

## LÜHIKIRJELDUS

Vähese alkoholisaldusega. Valgete veinide värvus varieerub rohekatest toonidest kollaseni, kuid mitte kuld kollaseni, lõhn on puhas, puuviljane, on tunda sordist tulenevaid esmaseid aroome, veinid on kergelt happelise ja heas tasakaalus maitsega.

Kui vein on vaadis laagerdunud, on see kuld- või õlgkollase värvusega, tunda on röstimis lõhna ja vanillinüansse, tammenoote, puuviljasust; püsiva järelmaitsega.

Roosa veini värvus varieerub roosakast toonist lõheoranžini, lõhn on puhas, sordist tulenevate esmaste aroomidega, kergelt happelise, heas tasakaalus ja puuviljase maitsega.

Vaadis kääritatud veini lõhnas ja järelmaitstes on tunda vaadist tulenevaid varjundeid.

\* Noore veini maksimaalne lenduvate hapete sisaldus: 8,33 milliekvivalenti liitri kohta.

\* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: 190 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus  $\geq 5$  g/l (v.a tammevaadis laagerdunud veini puhul).

## Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

2. *Noored ja traditsioonilised punased veinid ning tammevaadis laagerdunud punased veinid*

## LÜHIKIRJELDUS

Värvus varieerub lillakaspunasest granaatpunaseni, lõhn on puhas ja puuviljane, on tunda sordist tulenevaid esmaseid aroome, maitse on tanniiniline ning hea happesuse ja alkoholisalduse tasakaaluga, püsiva puuviljase järelmaitsega. Vaadis laagerdunud veini värvus varieerub granaatpunasest rubiinpunaseni. Lõhn on puhas, puuviljane, on tunda sordist tulenevaid esmaseid aroome ja vanillinüansse. Maitse on heas tasakaalus, on tunda vanillinüansse, pika järelmaitsega. Pikemalt laagerdudes võib vein omandada punakaspruune ja oranžikaid varjundeid, vein on püsiva mesise järelmaitsega, sametise, nüansirohke, täidlase ja hea struktuuriga maitsega. Vaadis kääritatud veinil on lõhnas ja järelmaitstes tunda vaadist tulenevaid nüansse.

- \* Noore veini maksimaalne lenduvate hapete sisaldus: 8,33 milliekvivalenti liitri kohta.
- \* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: 180 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus  $\geq 5$  g/l (v.a tammevaadis laagerdunud veini puhul).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	130

### 3. Looduslikult magus traditsiooniline vein (*Vino Tradicional Naturalmente Dulce*)

#### LÜHIKIRJELDUS

Sarnaneb kuivade valgete veinidega, punase veini värvus varieerub granaatpunasest pruunini, väga jõulise aroomiga, mis meenutab puuvilju ja/või džemme, tasakaalustatud ja täidlase maitsega.

- \* Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	13
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

### 4. Tähiseid „crianza“, „reserva“ ja „gran reserva“ kandev valge ja punane vein

#### LÜHIKIRJELDUS

Valge veini värvus varieerub õlgkollasest kuldkollaseni ning värvi sügavus sõltub laagerdumisastmest. Lõhnas on tunda puidu- ja röstimisnüansse. Maitse on tasakaalus. Punase veini värvus varieerub granaatpunasest tellispunaseni, olenevalt laagerdumisajast. Laagerdumise tõttu on ka lõhnas tunda puuviljasemaid noote või puidu- ja/või röstimisnüansse. Heas tasakaalus ja täidlase maitsega.

- \* Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.
- \*\* Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) on tootespetsifikaadis kindlaks määratud olenevalt sellest, kas tegemist on valge või punase veiniga.
- \*\*\* Lenduvate hapete alampiirid laagerdumisastme ja -aja järgi.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

### 5. Kvaliteetvahuvein

#### LÜHIKIRJELDUS

Valged vahuveinid on sädeleva värvusega, mis varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni; roosad vahuveinid on kahvaturoosad. Mullid on peened ja püsivad. Aroom on õrn ja puhas. Maitsetl on veinid nüansirohked ja heas tasakaalus.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11,66
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

### 6. Poolvahuvein

#### LÜHIKIRJELDUS

Poolvahuveinid võivad olla valged, mille värvus varieerub eri kollastes toonides, roosad, mille värvus varieerub eri roosades toonides, ja lillakaspunase tooniga punased veinid. Valge veini lõhnas on tunda sordist tulenevaid esmaseid aroome, roosa ja punane vein on jõulise lõhnabuketiga, milles on tunda punaseid marju. Need on nüansirohke ja heas tasakaalus maitsega veinid, millel on tuntav süsinikdioksiidi sisaldus.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

## 5. Veinivalmistustavad

### 5.1. Veinivalmistamise eritavad

Kaitstud päritolunimetusega valgete, roosade ja punaste veinide valmistamisel kasutatakse üksnes lubatud sorte. Valgeid viinamarjasorte ei ole lubatud segada punastega.

100 kilogrammi saagi kohta saadakse kõige rohkem 74 liitrit veini.

Valgete ja roosade veinide valmistamisel kobarad purustatakse ja seejärel lastakse virdel nõrguda või see nõrutatakse, sealjuures võib enne toimuda leotamine lõhna- ja värvainete eraldamiseks, kääritates virret temperatuuril kuni 22 °C.

Punaste veinide valmistamiseks kääritatakse viinamarju koos pressimisjääkidega vähemalt kolm päeva temperatuuril kuni 28 °C.

### 5.2. Maksimaalne saagikus

- Viinamarjaistandused, kus kasutatakse *goblet'*-meetodit ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamist  
10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta
- Viinamarjaistandused, kus kasutatakse *goblet'*-meetodit ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamist  
74 hektoliitrit hektari kohta
- Viinamarjaistandused, kus kasutatakse spaleermeetodit ehk tugivõrestikul kasvatamist  
13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta
- Viinamarjaistandused, kus kasutatakse spaleermeetodit ehk tugivõrestikul kasvatamist  
96,2 hektoliitrit hektari kohta

## 6. Määratletud geograafiline piirkond

La Mancha on Hispaania keskosas Castilla–La Mancha autonoomses piirkonnas asuv looduslik ja ajalooline piirkond, mis hõlmab Albacete provintsi põhjaosa, Ciudad Reali lõuna- ja edelaosa, Toledo idaosa ning Cuenca provintsi edelaosa.

## 7. Veiniviinamarjasordid

AIRÉN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

## 8. Seos(t)e kirjeldus

### 8.1. Vein

La Mancha tasandikul annab miotseeniaegse lubjakivi, mergeli ja liiva settimise tulemusel tekkinud koostisega muld pruuni või punakaspruuni pinnase. Lubjakivimuldaderikas La Mancha piirkond on ideaalne paik, kus toota täidlaseid punaseid veine, mis sobivad laagerdumiseks, ning ühtlasi annab liivane lubjakivi veinile meeldiva alkoholisisalduse.

Kuivus (300–350 mm sademeid aastas) ja rohke päikesepaiste (3 000 tundi) annavad tulemuseks intensiivse värvusega veinid, mille lõhnabukett on selgelt jõulisem.

Viinamarjaistanduste keskmine saagikus on väike, aidates samuti tagada veinide suure tasakaalu.

### 8.2. Poolvahuvein

Ekstreemne mandriline kliima, punakaspruuni pinnase mulla koostis ja kõrge temperatuur võimaldavad saada puuviljaste lõhnanüanssidega poolvahuveine. Nende veinide valmistamisel kasutatakse baasveinina veine, mida on kirjeldatud veinide punktis. Seetõttu kohaldatakse selles punktis sätestatud ka nende veinide suhtes.

### 8.3. Kvaliteetvahuvein

Geograafiline keskkond võimaldab kasvatada tootespetsifikaadis kindlaksmääratud sorte, mis annavad veinidele nüansirohkuse ja hea tasakaalu. Samuti tagab sademete vähesus ja rohke päikesevalgus naturaalse alkoholisisalduse, mis võimaldab toota kindlaksmääratud alkoholisisaldusega veine. Vahuveinide tootmiseks kasutatakse baasveinina veine, mis on nimetatud veine käsitlevas punktis. Seetõttu kohaldatakse selles punktis sätestatud ka vahuveinide suhtes.

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

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Ühe kindla viinamarjasordi nime kasutamiseks peab vähemalt 85 % viinamarjadest pärinema sellest sordist ja see peab olema sellisena kirjas ka veinikeldri registris.

Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide „La Mancha“ märgistusel võib kasutada nimetusi Premium ja Reserva.

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas.

Tingimuse kirjeldus

Pakendamine peab toimuma määratletud tootmispiirkonnas. Kaitstud päritolunimetusega veinide tootmine ei lõpe virde veiniks muutmise protsessiga alkoholkäärinise ja muude täiendavate protsesside kaudu, vaid pigem pakendamisega. Pakendamist tuleb lugeda nende veinide tootmise viimaseks etapiks, kuna see hõlmab ka muid veinivalmistustavasid, mis võivad eriomadusi mõjutada, näiteks filtreerimine, stabiliseerimine ja mitmesugused parandusmeetmed. Villimine tootmispiirkonnas võimaldab otseselt kontrollida pakendamistoiminguid ja vältida võimalikke transpordiriske, nagu oksüdatsiooni ja kuumastress, mis halvendaksid veinide füüsikalise-keemilisi ja organoleptilisi omadusi ning mõjutaksid nende stabiilsust.

**Link tootespetsifikaadile**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/AM05\\_La\\_Mancha.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf)

---





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



■ Euroopa Liidu  
Väljaannete Talitus  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**ET**