Euroopa Liidu

Teataja

C 70

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

63. aastakäik

4. märts 2020

Sisukord

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 70/01 Euro vahetuskurss — 3. märts 2020 1

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2020/C 70/02 Teate piirkondade kohta seoses süsivesinike uurimise ja kasutamise lubade andmisega 2

V *Teated*

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 70/03 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 3

2020/C 70/04 Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokumendi ja veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi avaldamist käsitleva viite avaldamine 12

2020/C 70/05 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3. 20

2020/C 70/06 Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine 33

ET

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss [1]

3. märts 2020

(2020/C 70/01)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,1117	CAD	Kanada dollar	1,4857
JPY	Jaapani jeen	119,77	HKD	Hongkongi dollar	8,6471
DKK	Taani kroon	7,4730	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7728
GBP	Inglise nael	0,87010	SGD	Singapuri dollar	1,5479
SEK	Rootsi kroon	10,5590	KRW	Korea vonn	1 327,59
CHF	Šveitsi frank	1,0646	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	17,3245
ISK	Islandi kroon	142,90	CNY	Hiina jüaan	7,7572
NOK	Norra kroon	10,3328	HRK	Horvaatia kuna	7,4853
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 877,00
CZK	Tšehhi kroon	25,475	MYR	Malaisia ringit	4,6758
HUF	Ungari forint	336,68	PHP	Filipiini peeso	56,467
PLN	Poola zlott	4,3166	RUB	Vene rubla	74,0050
RON	Rumeenia leu	4,8087	THB	Tai baat	35,063
TRY	Türgi liir	6,8626	BRL	Brasiilia reaal	5,0032
AUD	Austraalia dollar	1,6911	MXN	Mehhiko peeso	21,6599
			INR	India ruupia	81,4290

[1] *Allikas*: EKP avaldatud viitekurss.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Teate piirkondade kohta seoses süsivesinike uurimise ja kasutamise lubade andmisega

(2020/C 70/02)

Kooskõlas süsivesinike uurimise ja kasutamise seaduse (Horvaatia Vabariigi ametlik väljaanne „Narodne Novine“ (NN); nr 52/2018 ja nr 52/2019) artikliga 20 avaldab keskkonnakaitse ja energeetika ministeerium Horvaatia Vabariigi nimel järgmise

Horvaatia Vabariigi valitsus kutsub kõiki huvitatud isikuid üles esitama pakkumusi seoses lubade andmisega süsivesinike uurimiseks ja kasutamiseks Aadria mere piirkonnas pakutavatel uurimisaladel.

1. UURIMISALADEGA SEOTUD TEAVE

Piirkonnad süsivesinike uurimiseks ja kasutamiseks Aadria mere põhjaosas, mille puhul antakse süsivesinike uurimiseks ja kasutamiseks load, on järgmised:

1. Uurimisala SJ-02/SJ-03
2. Uurimisala SJ-06/SJ-07/SrJ-09

Uurimisalade kaardid ja koordinaadid on esitatud hankedokumentides.

Uurimisalasid, mille puhul antakse süsivesinike uurimiseks ja kasutamiseks load, on käsitletud varasema süsivesinike uurimiseks ja kasutamiseks korraldatud hankemenetluse raames. Neid uurimisalasid hõlmava menetluse tulemuseks oli see, et süsivesinike uurimiseks ja kasutamiseks ei antud ühtegi luba või see, et süsivesinike uurimiseks ja kasutamiseks anti luba, kuid seejärel ei sõlmitud süsivesinike uurimiseks ja kasutamiseks mitte ühtegi lepingut.

2. PAKKUJATE VALIMISE KRITEERIUMID

Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 30. mai 1994. aasta direktiivi 94/22/EÜ, mis käsitleb süsivesinike geoloogilise luure, uurimise ja tootmise lubade andmis- ning kasutamistingimusi (EÜT L 164, 30.6.1994), artikli 2 lõikele 2 seoses riikliku julgeolekuga ning kooskõlas süsivesinike uurimise ja kasutamise seaduse artikliga 19 on parima pakkuja valimise kriteeriumid järgmised:

1. pakkuja tehniline, finants- ja kutsealane pädevus;
2. kuidas pakkuja kavatseb teostada loaga hõlmatud tegevust süsivesinike uurimiseks ja kasutamiseks;
3. esitatud pakkumuse üldine kvaliteet;
4. rahalised tingimused, mida pakkuja pakub vastutasuks süsivesinike uurimise ja kasutamise loa eest; ja
5. tõhususe või vastutuse puudumine mis tahes kujul, mida pakkuja on näidanud üles teistes riikides ning varasemas süsivesinike uurimise ja kasutamise loaga hõlmatud tegevuses.

Üks pakkuja valimise kriteerium on ka süsivesinike uurimise ja kasutamise lepingu sõlmimise tasu, mille miinimumsumma on sätestatud süsivesinike uurimise ja kasutamise seaduse artiklis 51 osutatud määruses.

Kui pärast süsivesinike uurimise ja kasutamise seaduse kriteeriumide alusel tehtud hindamist on kaks või enam võrdväärset pakkumist, võetakse lõpliku otsuse tegemisel arvesse muid asjakohaseid, objektiivseid ja mittediskrimineerivaid kriteeriume.

3. PAKKUMUSE ESITAMISE MENETLUS

Pakkumused tuleb esitada kooskõlas hankedokumentidega, mis on avaldatud Horvaatia süsivesinike ameti veebisaidil www.azu.hr, esitades need süsivesinike ametile kooskõlas süsivesinike uurimise ja kasutamise seaduse ja hankedokumentidega.

Menetlusega seotud teave ja teated on kättesaadavad süsivesinike ameti veebisaidil www.azu.hr.

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2020/C 70/03)

Käesolev teade avaldatakse komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõike 5 kohaselt.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„CIGALES“

Viitenumber: PDO-ES-A0622-AM02

Teate kuupäev: 26. november 2019

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Muudatus seoses analüütiliste omadustega: üldhappesuse vähenemine ja kogusuhkru sisalduse suurenemine**

Kirjeldus ja põhjused

Muudatus puudutab spetsifikaadi punkti 2 alapunkti a ning koonddokumendi punkti 1.4.

Peamine põhjus on kliimamuutus.

Viimastel aastatel on sademete vähesus põhjustanud happesisalduse üldise vähenemise kõigi viinamarjasortide puhul, mille tulemuseks on jääksuhkrusisalduse suurenemine.

Optimaalse fenoolse küpsuse saavutamiseks tuleb viinamarjad korjata tingimustes, mille puhul võetakse arvesse happesisalduse vähenemist ja jääksuhkrusisalduse suurenemist.

Muudatust käsitletakse standardmuudatusena, kuna see ei nõua olulist muutust seoses toote omadustega, mis jäävad samaks nagu seoseid käsitlevas punktis kirjeldatud omadused ja profiil, mis on tekkinud looduslike tegurite ja inimtegevuse koostoimes. Seetõttu ei ole käesoleva muudatuse puhul kumbki määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 nimetatud kategooria asjakohane.

2. **Muudatus seoses organoleptiliste omadustega: organoleptiliste omaduste muutmine**

Kirjeldus ja põhjused

Muudatus puudutab spetsifikaadi punkti 2 alapunkti b ning koonddokumendi punkti 1.4.

Hõlmatud veinide organoleptilised omadused on läbi vaadatud ja muudetud niimoodi, et neid saaks seostada degusteerimiskomisjoni abil hinnatavate omadustega vastavalt UNE-EN-ISO 17025 standardiga kehtestatud nõuetele.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei nõua olulist muutust seoses toote omadustega. Pigem on tegemist täpsema kirjeldusega vastavalt sensoorse analüüsi uutele meetoditele. Seoseid käsitlevas punktis kirjeldatud omadused ja profiil, mis on tekkinud looduslike tegurite ja inimtegevuse koostoimes, jäävad muutmata. Seetõttu ei ole käesoleva muudatuse puhul kumbki määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 nimetatud kategooria asjakohane.

3. **Muudatus seoses maksimaalse saagikusega väljendatuna veini liitrites 100 kilogrammi viinamarjade kohta**

Kirjeldus ja põhjused

Muudatus puudutab spetsifikaadi punkti 3 alapunkti b.1 ja punkti 5 ning koonddokumendi punkte 1.5.1 ja 1.5.2.

Viimastel aastatel on veinitööstuse uued tehnoloogiad, külmutamine ja vaakumfiltrite kasutamine virde klassifitseerimisel toonud kaasa suurema viinamarjamahla kasutamise ilma pressimata, mis avaldaks negatiivset toimet kvaliteedile. Tulemuseks on suurem saagikus ja kvaliteedi säilimine nõutaval tasemel.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei nõua olulist muutust seoses toote omadustega. See on vajalik ainult kohandamiseks tehnoloogilise muutusega. Seetõttu ei ole käesoleva muudatuse puhul kumbki määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 nimetatud kategooria asjakohane.

4. **Muudatus seoses minimaalse istutustihedusega**

Kirjeldus ja põhjused

Muudatus puudutab spetsifikaadi punkti 3 alapunkti a alapunkti 1 ning koonddokumendi punkti 1.5.1.

Arvestades piirkonna viinamarjaistanduste kõrget keskmist vanust ning mõnel juhul nende kohandamist uutlaadi mehhaniseerimisele, ei peetud kehva pinnast arvestades loogiliseks jätta välja vanad maatükid istutustihedusega 3x3. See tekitaks pikaaegsete viinamarjaistanduste veinitootmises kvaliteedipotentsiaali vähenemise.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei nõua olulist muutust seoses toote omadustega. Kumbki määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 nimetatud kategooria ei ole asjakohane.

5. **Muudatus seoses ekspordiks kasutatavate kott-karbis-tüüpi (bag-in-box) pakenditega**

Kirjeldus ja põhjused

Muudatus puudutab spetsifikaadi punkti 8 alapunkti b.2. Koonddokumenti ei muudeta.

Otsus kasutada asjaomaseid pakendeid (samas säilitades toote kvaliteedi ja omadused) tehti selleks, et arvestada mitmete välismaiste turgude turustamisnõudeid. Niimoodi saavad kõnealused veinid välismaal paremini tuntuks ja suureneb sellistele turgudele suunatud toodangu osakaal. See peaks edendama kõnealuste veinide kvaliteedi tutvustamist välisturul. Reguleeriv asutus tugines oma määruse artikli 16 lõikele 4, milles sätestatakse, et reguleeriv asutus võib anda loa muude eripakendite ja -sulgurite kasutamiseks, kui need ei kahjusta kaitstud veini kvaliteeti ega kuvandit.

Muudatus puudutab ainult toote välimust. Toote omadused jäävad samaks.

6. **Viinamarjasorti/-istandust ja aastakäike/veine käsitlev parandus**

Kirjeldus ja põhjused

Muudatus puudutab spetsifikaadi punktis 7 kasutatud mõisteid. See ei mõjuta koonddokumenti.

Muudatuse põhjus on muuta sektorit puudutav keelekasutus üldisemaks ja mõistetavamaks.

Muudatus puudutab ainult vormi.

7. **Punkti 9 alapunktis b.2 sätestatud kontrollimise metoodikat käsitlev parandus**

Kirjeldus ja põhjused

Muudatus puudutab punkti 9 alapunkti b.2 neljandat alapunkti veinide kontrollimise kohta. See ei mõjuta koonddokumenti.

Punkti 9 alapunkti b.2 neljandas alapunktis veinide kontrollimise kohta on tuvastatud viga. See on parandatud. Järgmised sõnad:

— „Veinide kvalifitseerimine

— Kvalifitseerimismenetlus...“

asendatakse sõnadega:

— „Veinide kontroll

— Kvalifitseerimismenetluse kinnitamine...“

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Cigales

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

VEIN – VALGED JA ROOSAD VEINID

Valged veinid:

— Välimuselt on vein puhas ja kirgas. Värvus on rohekaskollane, õlgkollane, kahvatukollane või kuldkollane. Keskmise intensiivsusega.

— Lõhn on keskmise või vähese intensiivsusega, selgelt väljendunud viljapuude ja tsitrusviljade ja/või taimelõhnad. Võivad tunduda vürtsikad ja/või röstitud, kui veini on hoitud vaadis.

— Maitse on keskmise intensiivsusega, tasakaalustatud hea happesuse ja alkoholiga. Aroomid on sama lõhnabuketiga, mis nuusutamisel (viljapuude ja tsitrusviljade ja/või taimelõhnad). Võivad tunduda vürtsikad ja/või röstitud (kokkupuute puhul puiduga). Keskmiselt püsiv.

Roosad veinid:

— Välimuselt on vein puhas ja kirgas. Värvus on lillakas-roosa, maasikaroosa või lõheroosa. Keskmise intensiivsusega.

— Lõhn on keskmise intensiivsusega, selgelt väljendunud (puuduvad mittetäiuslikud või mittetäielikud aroomid) punaste puuviljade, viljapuude ja tsitrusviljade ja/või värsked taimelõhnad. Vürtsikad ja/või röstitud, kui veini on hoitud vaadis.

— Maitse: keskmise intensiivsusega, tasakaalustatud, keskmise happelisuse, alkoholi ja aroomide intensiivsusega, nagu ka nuusutamisel (punaste puuviljade, viljapuude ja tsitrusviljade ja/või värsked taimelõhnad ning vürtsikad ja/või röstitud aroomid, kui veini on hoitud vaadis). Keskmiselt püsiv.

Käesolevas punktis esitatud füüsikalis-keemilised parameetrid vastavad ELi eeskirjadega kehtestatud ülemmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

VEIN – NOORED PUNASED VEINID

— Välimuselt on vein puhas ja kirgas, värvus on granaatpunasest telliskivipunaseni. Keskmise kuni vähese intensiivsusega.

— Lõhn on keskmise intensiivsusega, selgelt väljendunud (puuduvad mittetäiuslikud või mittetäielikud aroomid), viljapuude (värsked ja/või üleküpsenud mustad marjad) ja/või taimelõhnad ning vürtsikad ja/või röstitud aroomid, kui vein on olnud kokkupuutes puiduga.

— Maitse on keskmise intensiivsusega, väga tasakaalustatud happelisuse ja alkoholiga, keskmise kootavusega. Kergelt mõrkjas. Keskmiselt kestev puuviljane järelmaitse, mis vastab aroomile (mustad marjad, kuivatatud puuviljad, taimed), olles vürtsikas ja/või röstitud.

Käesolevas punktis esitatud füüsikalis-keemilised parameetrid vastavad alati ELi eeskirjadega kehtestatud ülemmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

PUNASED VEINID TÄHISTUSEGA „ROBLE“

— Välimuselt on vein puhas ja kirgas, värvus on lillakast granaatpunase ja telliskivipunaseni.

— Lõhn on selgelt väljendunud (puuduvad mittetäiuslikud või mittetäielikud aroomid), kerge viljapuude ning rösti ja/või vürtsi keskmise intensiivsusega aroomiga, mis on tüüpiline veinidele, mis on olnud kokkupuutes puiduga.

— Maitse on keskmise intensiivsusega, kuiv ja kergelt puuviljane. Vürtsi ja/või rösti keskmine intensiivsus, mis on tüüpiline veinidele, mis on olnud kokkupuutes puiduga. Keskmiselt püsiv.

(*) Veinide puhul, mis on viidud turule esimesel saagikorjamise järgsel aastal; rohkem kui ühe aasta vanuste veinide puhul ei tohi ületada järgmiselt arvutatavat ülemmäära: 1 gramm liitri kohta kuni 10 mahuprotsendini ja 0,06 grammi liitri kohta iga protsendipunkti puhul, mis ületab 10 mahuprotsenti.

Käesolevas punktis esitatud füüsikalis-keemilised parameetrid vastavad alati ELi eeskirjadega kehtestatud ülemmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	3,5 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

PUNASED VEINID „CRIANZA“, „RESERVA“ JA „GRAN RESERVA“

„CRIANZA“:

— välimus: puhas ja kirgas, värvus on granaatpunane ja telliskivipunane.

— lõhn: selgelt väljendunud (puuduvad mittetäiuslikud või mittetäielikud aroomid), rösti ja/või vürtsi keskmise intensiivsusega aroomiga (mis on tüüpiline veinidele, mis on olnud kokkupuutes puiduga) ning väga vähese intensiivsusega viljapuude aroomiga.

— maitse: keskmise intensiivsusega, väga eripärane, püsiv vürtsi ja/või rösti noot.

„RESERVA“:

— välimus: vein on puhas ja kirgas, värvus on granaatpunasest kuni rubiinpunase, telliskivipunase, vaskpunaseni ja isegi oranžikaskollaseni.

— lõhn: selgelt väljendunud (puuduvad mittetäiuslikud või mittetäielikud aroomid) ning vürtsi ja/või palsami keskmise intensiivsusega aroomiga.

— maitse: keskmise intensiivsusega, kuiv, tanniinidega, väga eripärane ja keskmiselt püsiv.

„GRAN RESERVA“:

— välimus: selge ja kirgas, värvus on rubiinpunasest telliskivipunaseni.

— lõhn: keskmise intensiivsusega, selgelt väljendunud (puuduvad mittetäiuslikud või mittetäielikud aroomid) ning vürtsi ja/või palsami keskmise intensiivsusega aroom.

— maitse: nõrgalt tanniinine, keskmise täidlusega, keskmiselt püsiv.

(*) Veinide puhul, mis on viidud turule esimesel saagikorjamise järgsel aastal; rohkem kui ühe aasta vanuste veinide puhul ei tohi ületada järgmist ülemmäära: 1 gramm liitri kohta kuni 10 mahuprotsendini ja 0,06 grammi liitri kohta iga protsendipunkti puhul, mis ületab 10 mahuprotsenti.

Käesolevas punktis esitatud füüsikalis-keemilised parameetrid vastavad alati ELi eeskirjadega kehtestatud ülemmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

VEINID – MAGUSAD VEINID (VALGED, ROOSAD JA PUNASED)

Nende veinide organoleptilised omadused vastavad ülalkirjeldatud erinevatele veinitüüpidele. Veinides sisalduv jääksuhkur tugevdab nende aroome ja muudab nad täidlasemaks.

Käesolevas punktis esitatud füüsikalis-keemilised parameetrid vastavad alati ELi eeskirjadega kehtestatud ülemmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	11
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

KVALITEETVAHUVEIN (VALGE/ROOSA)

— Vein on selge ja kirgas, värvus on kollakas (õlgkollasest kuldkollaseni), kui ta on toodetud valgetest või punastest viinamarjadest. Värvus on punane (kahvaturoosast maasikaroosani), kui ta on toodetud punastest või punastest ja valgetest viinamarjasortidest. Mullid on keskmise suurusega, kobrutavad ning vähe või keskmiselt püsivad.

— Lõhn on keskmise intensiivsusega ja selgelt väljendunud (puuduvad mittetäiuslikud või mittetäielikud aroomid), puuviljade keskmise intensiivsusega aroomiga.

— Maitset iseloomustavad puuviljased aistingud ja keskmine püsivus, püsiva kuivatatud puuviljade noodiga.

Käesolevas punktis esitatud füüsikalis-keemilised parameetrid vastavad alati ELi eeskirjadega kehtestatud ülemmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	160

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

VEINIVALMISTUSTAVAD

Veinivalmistuse eritava

Terved viinamarjad alkoholi tõenäolise miinimumsisaldusega: 10° Beaumé kraadi (valged sordid) ja 10,5° Beaumé kraadi (punased sordid).

Maksimaalne saagis: 72 liitrit 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

Magusate veinide tootmisel säilitatakse osa viinamarjade looduslikku suhkrut, katkestades käärimise lubatud moel, välja arvatud alkoholi lisamine.

Vahuveine tuleb toota traditsioonilisel meetodil.

VEINIVALMISTUSTAVAD

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

— Valgeid veine toodetakse eranditult valgetest põhisortidest ('Verdejo') ja lubatud sortidest ('Albillo Mayor', 'Viura' ja 'Sauvignon Blanc'), valge põhisordi miinimumsisaldusega 50 %.

— Punaseid veine toodetakse peamistest ning lubatud valgetest ja punastest sortidest, peamiste sortide miinimumsisaldusega 50 %.

— Punaseid veine toodetakse punastest põhisortidest ('Tempranillo' ning 'Red Grenache' ja 'Grey Grenache') ja lubatud sortidest ('Cabernet Sauvignon', 'Merlot' ja 'Syrah'), põhisortide miinimumsisaldusega 50 %.

— Magusad veinid (valged, roosad ja punased) toodetakse lubatud valgetest ja punastest põhisortidest, säilitades osa viinamarjade looduslikku suhkrut, põhisortide miinimumsisaldusega 50 %.

— Vahuveine toodetakse valgetest ja punastest põhisortidest ja lubatud sortidest, põhisortide miinimumsisaldusega 50 %, kuiva, poolkuiva, „Brut" ja „Brut Nature" veinina.

VEINIVALMISTUSTAVAD

Kasvatamistava

Istutamise miinimumtihedus on 1 000 taime hektari kohta.

b. *Maksimaalne saagikus*

PUNASED SORDID

7 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

PUNASED SORDID

50,40 hektoliitrit hektari kohta

VALGED SORDID

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

VALGED SORDID

64,80 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetuse „Cigales" geograafiline piirkond asub Pisuerga jõe mõlemal kaldal, ulatudes Duero madaliku põhjaosani. Selle pindala on 574 km^2.

Piirkond hõlmab järgmisi omavalitsusi:

— Valladolidi provints:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle ja Valoria la Buena; El Berrocali valdus, mida ümbritseb Valladolidi provintsi piir, Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes maantee ja Pisuerga jõgi. Nimetatud maavaldus kuulub Valladolidi provintsi koosseisu.

— Palencia provints:

Dueñas.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

RED GRENACHE

RED GRENACHE - GREY GRENACHE

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

VEIN

Kaitstud päritolunimetuse „Cigales“ geograafiline piirkond on viinamarjaistanduse jaoks äärmiselt sobiv. Istandus on jaotatud Pisuerga jõega kaheks, asudes jõe keskjooksul külma kliimaga ülemjooksu ja mõõduka kliimaga suudmeala vahel. Kliima ja pinnase koostoime võimaldab kasvatada väga tasakaalustatud happesuse ja suhkrusisaldusega viinamarju. Sordid sobivad sellesse piirkonda hästi, samuti sobivad nad juba kümnendeid kestnud veinivalmistustavadega. See võimaldab toota väga heas tasakaalus veine.

Iseloomulik on ka see, et 30 % ulatuses on istandus tegutsenud seal üle 60 aasta. Ülaltoodud tingimusi arvestades on võimalik väga intensiivne ja tasakaalustatud küpsemine, mis sobib „crianza“ veinidele.

KVALITEETVAHUVEINID

Viimastel aastatel tehtud mitmed katsetused on andnud tulemuseks vahuveinid, millel on piirkonna veinide eristuvad omadused ning mis on väga kvaliteetsed (väikesed kauakestvad mullid, teiseste aroomide olemasolu jms). Piirkonnale omased sordid (väga kohanenud) võimaldavad toota vahuveine, mis on väga puhtad ja värsked nii suus kui ka suulae tagaosas.

Piirkonna kliima võimaldab saada tooret, mille puhul happesus, ekstrakt ja aroomid on tasakaalustatud. See annab veinile suus tervikliku aistingu, mis kompenseerib happesust.

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

Õigusraamistik:

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusega „Cigales“ hõlmatud veinide villimine on üks oluline tegur, et tagada vajalikud omadused tootmise käigus ning spetsifikaadis kirjeldatud laagerdumisprotsessi käigus (kui on asjakohane). Selle tõttu peab villimine samuti toimuma tootmispiirkonnas paiknevate veinitehaste villimiskäitistes vastavalt spetsifikaadile.

Õigusraamistik:

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Mõiste „KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUS“ asemel võib kasutada mõistet „PÄRITOLUNIMETUS“.

Märgisele tuleb kanda saagiaasta ka juhul, kui veinid ei ole laagerdanud. Magusate ja vahuveinide puhul tehakse selles osas erand.

Võib kasutada nimetusi „CRIANZA“, „RESERVA“, „GRAN RESERVA“ ja „ROBLE“, kui see on kooskõlas kohaldatavate õigusaktidega.

Link tootespetsifikaadile

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokumendi ja veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi avaldamist käsitleva viite avaldamine

(2020/C 70/04)

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

KOONDDOKUMENT

„CSOPAK“/„CSOPAKI“

PDO-HU-02378

Taotluse esitamise kuupäev: 20. november 2017

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

Csopak

Csopaki

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Hegybor

Värvus: varieerub heledast rohekas-kollasest õlgkollaseni.

Lõhn: lillelised noodid tsitruseliste ja valgete puuviljade varjundiga.

Maitse: värskendavalt happeline. Harmooniline kuiv valge vein, milles happed ja alkohol on tasakaalus.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	14
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4,8 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

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

Dűlős bor

Värvus: varieerub heledast rohekas-kollasest õlgkollaseni.

Lõhn: lillede ja märja kivi lõhnabukett, mis on keerukas, kuid mõjub neutraalsena.

Maitse: lillede ja märja kivi maitsebukett, mis on keerukas, kuid mõjub neutraalsena, samas on maitse mitmekihiline ja püsiv. Harmooniline kuiv valge vein, milles happed ja alkohol on tasakaalus.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	14
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	5,2 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Hegybor

Veinivalmistuse eritavad

Põhielemendid:

— sordi „Furmint“ osakaal ei tohi olla suurem kui 15 %

— kasutada võib ainult haigusvabu viinamarju

— paagis ja/või vaadis laagerdamise aeg vähemalt neli kuud

— pudelis laagerdamise aeg vähemalt üks kuu

— virret võib kääritada ainult pärmiga, mis ei muuda sortidest „Olasz rizling“ ja „Furmint“ valmistatud veinide loomulikku lõhna ja maitset

— maksimaalne mahlasaagis: 70 %

Hegybor

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Keelatud on järgmine tegevus:

— magustamine

Dűlős bor

Veinivalmistuse eritavad

Põhielemendid:

— sordi „Furmint“ osakaal ei tohi olla suurem kui 15 %

— kasutada võib ainult haigusvabu viinamarju

— paagis ja/või vaadis laagerdamise aeg vähemalt kuus kuud

— pudelis laagerdamise aeg vähemalt kolm kuud

— virret võib kääritada ainult pärmiga, mis ei muuda sortidest „Olasz rizling“ ja „Furmint“ valmistatud veinide loomulikku lõhna ja maitset

— maksimaalne mahlasaagis: 65 %

Dűlős bor

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Keelatud on järgmine tegevus:

— rikastamine

— hapestamine

— happesuse vähendamine

— pektiiniensüümi kasutamine

— magustamine

Viinamarjakasvatuse eeskirjad

Viljelustavad

1. Viinapuude kärpimine: Guyot' lõikus, keskmise kõrgusega tugitraat, madal tugitraat, vihmavarju-, pea- ja karikakujuline lõikus.
2. Viinapuude istutustihedus
   a. Istandused, mis on rajatud enne 1. augustit 2016:
      i. viinapuude istutustihedus: vähemalt 3 300 viinapuud/ha;
      ii. viinapuude hävimine: mitte üle 10 %;
   b. Istandused, mis on rajatud pärast 1. augustit 2016:
      i. viinapuude istutustihedus: vähemalt 4 000 viinapuud/ha;
      ii. viinapuude hävimine: mitte üle 10 %;
      iii. viinapuude vahekaugus: vähemalt 0,6 m
3. Veini „Dűlős borok" puhul peab viinapuude keskmine vanus viinamarjaistanduses olema 10 aastat.
4. Koristusmeetod: käsitsi koristamine
5. Viinamarjade kvaliteet (minimaalne suhkrusisaldus väljendatuna naturaalse alkoholisisaldusena):

   Hegybor. Viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus Ungari viinamarjavirdes ([MM°] 17,5 °C juures): 17,0

   Viinamarjade võimalik alkoholisisaldus ([mahuprotsent] temperatuuril 20 °C): 10,6

   Dűlős bor. Viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus Ungari viinamarjavirdes ([MM°] 17,5 °C juures): 18,9

   Viinamarjade võimalik alkoholisisaldus ([mahuprotsent] temperatuuril 20 °C): 12

b. *Maksimaalne saagikus*

Hegybor

63 hl/ha

Hegybor

9 000 kg viinamarju hektari kohta

Dűlős bor

39 hl/ha

Dűlős bor

6 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Alad, mis on viinamarjaistanduste katastri kohaselt liigitatud I ja II klassi aladeks Csopaki, Paloznaki, Lovasi, Alsóörsi ja Felsőörsi halduspiirides.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

„Olasz rizling“ – „Olaszrizling“

„Furmint“ – „Szigeti“

„Olasz rizling“ – „Grasevina“

„Olasz rizling“ – „Nemes rizling“

„Olasz rizling“ – „Riesling italien“

„Olasz rizling“ – „Risling vlassky“

„Olasz rizling“ – „Taljanska grasevina“

„Olasz rizling“ – „Welschrieslig“

„Furmint“ – „Zapfner“

„Furmint“ – „Som“

„Furmint“ – „Posipel“

„Furmint“ – „Mosler“

„Furmint“ – „Moslavac bijeli“

„Furmint“ – „Furmint bianco“

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

1. *Määratletud piirkonna kirjeldus*

a) Looduslikud tegurid

Veinide „Csopak“/„Csopaki“ määratletud tootmispiirkond hõlmab Balatoni järve idaosa põhjakaldal esimest künkarida, mis ulatub Csopakist kuni Alsóörsini. Peamised viinamarjakasvatusalad on mäejalamid ja mõõdukalt järsud mäenõlvad. Viinamarjaistanduste pinnas koosneb kahte liiki kivimitest. Mäenõlvade settekivimist pinnas koosneb hilise Permi ajastu kuni varase Triiase ajastu mäestikukivimitest, mida katab Kvaternaari ajastu klibu. Sel viisil moodustunud lubjakivirikas aluspinnas on kaetud erineva paksusega savimuda ja lössimulla kihiga. Mäejalami aluskivim koosneb Csopakile iseloomulikust punasest Permi liivakivist, mida katab punase liivakivi murenemisel tekkinud kiht. Viinamarjakasvatuspiirkonnas on kaltsiumi-, magneesiumi- ja kaaliumirikas pinnas.

Csopaki kliimat mõjutab Bakony mägede orgudest piirkonna lõunaosas asuva Balatoni järve suunas laskuv külm õhumass. Mäenõlvad, kus asuvad Csopaki viinamarjaistandused, on väga metsased ning maastikku lõikuvad kitsad ja sügavad orud (nt Nosztori ja Koloska orud). Seepärast asendub Balatoni järvest tõusev niiske ja soe õhk viinamarjaistandustes suveõhtutel jaheda metsaõhuga.

Csopakis paistab päike keskmiselt 1 950–2 000 tundi aastas ja aasta keskmine temperatuur on 11–12 °C. Keskmine aastane sademete hulk on 650–700 mm, millest keskmiselt 350 mm sajab alla taimede kasvuperioodil. Csopaki kliima omapära on kevadkülmade erakordselt varajane lõpp hiljemalt 5. aprillil.

b) Inimfaktor

Viinamarjade kasvatamisel ja veinide valmistamisel on olnud Csopakis oluline roll juba rohkem kui 2 200 aastat. Viinamarjade kasvatamiseks sobilike maatükkide rajamine on raske töö tulemus; aastatuhandete jooksul on piirkonna talunikud kasvatatud viinamarju külma eest kaitstud ja kiiresti soojenevatel küngastel, mitte soistel tasandikel, kus temperatuur võib langeda madalale ja kus võivad levida haigused.

Traditsioonilistel kohalikel keldritel on oluline mõju ka veinide kvaliteedile. Võttes arvesse Csopaki piirkonna pinnase struktuuri, ei ehitata kohalikke keldreid täielikult maa alla ning seepärast kõigub temperatuur keldrites aasta lõikes märgatavalt. Selle tulemusena on veinid talvel jahedas ja säilib nende värskus. Suvel, kui keldrid soojenevad 15–19 kraadini, tekib temperatuuritundlikest ja ebastabiilsetest tartraatidest looduslik sade. Tänu sellele looduslikule protsessile saavad kohalikud veinitootjad veine lihtsamalt stabiliseerida, mis omakorda aitab paremini säilitada nende aroomi.

2. *Veini kirjeldus*

„Csopak"/„Csopaki" veinidel on diskreetne aroom, rikkalik lõhnabukett ja elegantne maitse. Nende lõhna ja maitse oluline ühine tunnus on tuntav märja kivi nüanss, kuid neil puudub hallitusnoot. Maitses on valdav küps ja keerukas happeline struktuur, mis tagab „Csopak"/„Csopaki" veinide värskuse.

3. *Põhjusliku seose esitlemine ja näitamine*

Sademed ja Csopaki piirkonna muldade veemahutavus tagavad, et kasvuperioodil on viinapuud piisavalt veega varustatud ka soojadel suvepäevadel. Seega on viinamarjade areng suveperioodil pidev ja puuduvad stressitegurid, mistõttu ei ole veinil hallituslõhna ega teravat ebaküpset happesust. Küps ekspressiivne happeline struktuur ja märja kivi tugevad nüansid on seotud Csopaki piirkonna muldade suure mineraalainete sisaldusega.

Päikesekiirgus, mis suvel madala järve pinnalt peegeldub, soojendab künkaid ühtlaselt ja loob tingimused pungade varajaseks puhkemiseks. Kuna külmad ilmad ei kesta Csopaki piirkonnas kaua, on kevadkülmade tekke tõenäosus väiksem; sellest tulenevalt on võrsete kasv ühtlane, igal aastal arenevad sobiva suurusega lehed ja viinamarjad küpsevad optimaalsetes tingimustes.

Lisaks on viinamarjakasvatuses oluline roll ka metsadel – need on piirkonnas püsinud juba aastatuhandeid, sest seal talvituvad putukad (näiteks röövlestad) aitavad kahjureid kontrolli all hoida. Viinamarjade esimene kriitiliselt oluline arenguetapp on seega kiire ja võimaldab kasvatada kõrge ja heas tervises lehestiku.

Soojad suved, Vahemerelt saabuvad kõrgrõhkkonnad, pikad sügispäevad ja Bakony mägedest õhtuti puhuvad jahedad tuuled tagavad, et fotosünteesi pimedusstaadiumis suureneb viinamarjasuhkru kontsentratsioon kiiresti. See ainulaadne looduslik eripära tagab „Csopak"/„Csopaki" veinide täidluse.

Balatonfüred-Csopaki veinidele iseloomulik elegantne happeline struktuur ja puuviljaline aroom on samuti tingitud metsadest laskuvast jahedast õhust. Sajandite jooksul valitud mägistel maatükkidel, kus viinamarju kasvatatakse, liigub õhk pidevalt ning kõvasti kärbitud viinapuude marjakobaratel kuivab kaste kiiresti, seepärast on seenhaigused haruldased ja korjamisel on viinamarjad haigusvabad.

Need looduslikud tegurid ja piirkonna veinitootjate sajanditevanune, isalt pojale edasi antud oskusteave tagavad üheskoos, et haigusvabadest küpsetest viinamarjadest valmivad kvaliteetsed, täidlased ja ekspressiivsed veinid.

9. **Olulised lisatingimused**

Nimetusi käsitlevad eeskirjad (1)

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

a) Väljendi „kaitstud päritolunimetus" asemel võib kasutada ka traditsioonilist väljendit „kaitstud nimetus".

b) Traditsiooniline väljend, mida on lubatud kasutada: *válogatott szüretelésű bor* [hilise korje vein].

Nimetusi käsitlevad eeskirjad (2)

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

a) Muud väljendid, mille kasutamine on piiratud, tootmismeetodit tähistavad väljendid ja muud väljendid, mille kasutamine on reguleeritud: *szűretlen* [filtreerimata], *szemelt* [valitud viinamarjast], *termőhelyen palackozva* [villitud tootmiskohas]

b) Hegybori tüüpi veini puhul võib etiketil olla nimetus „Hegybor“ ja väljend *Első Osztályú Hegybor* [esmaklassiline] või *Elsőrangú Hegybor* [preemiumklass].

c) Dűlős bori tüüpi veini puhul võib etiketil olla märge *Első Osztályú Dűlőbor* [esmaklassiline] või *Elsőrangú Dűlőbor* [preemiumklass].

d) Märget *monopol dűlő* [monopol] võib kasutada üksnes *dűlős bor*i etiketil, kui viinamarjad on pärit ühe veinitootja täpselt piiritletud viinamarjaistandusest.

e) Märgistusel võib olla väljend *Balaton borrégió* [Balatoni veinipiirkond].

f) Sorti ei ole vaja märkida

Märkida võib väiksemad geograafilised üksused.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

a) ainult *dűlős bor*

b) päritolu: 100 %

c) lisada võib sõnad *dűlő* [viinamarjaistandus] ja *aldűlő* [viinamarjaistanduse maatükk]: vt allpool.

d) Kis-hegy ja Öreg-hegy viinamarjaistanduste puhul võib märkida ka vastava küla nime.

Märkida võib järgmised väiksemad geograafilised üksused:

Asukoht	Viinamarjaistandus	Viinamarjaistanduse maatükk
Csopak		
	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcze-domb	Sáfrán-kert

Asukoht	Viinamarjaistandus	Viinamarjaistanduse maatükk
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Slikker	
	Sáfrán-kert	
	Nagy-hegy	
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Vörös-part	
Lovas		
	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Téglaházi	
	Téglaházi	Szilfa
	Suhatag	
	Kis-hegy	
Felsőörs		
	Kis-hegy	
	Pocca	
	Pocca	Nemes-erdei
	Hosszú	
	Főszőlők	
	Öreg-hegy	
	Káptalan-földek	
Alsóörs		
	Kis-telek	
	Suhatag	
	Gőlye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

Tootmine väljaspool määratletud geograafilist piirkonda

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

„Csopak“/„Csopaki“ veini tootmisel peab viinamarjade töötlemine, viinamarjavirde kääritamine ja veini laagerdamine toimuma ainult piiritletud tootmispiirkonnas asuvates külades või järgmistes külades: Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő ja Balatonszőlős (Külad, mis asuvad samas haldusüksuses, nagu on nõutud määruse (EÜ) nr 607/2009 artikli 6 lõike 4 punktis b).

Link tootespetsifikaadile

https://boraszat.kormany.hu/csopak

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

(2020/C 70/05)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Coteaux du Layon“

PDO-FR-A0826-AM02

Teate kuupäev: 13. november 2019

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Geograafilised nimed**

1. peatüki II osa punkti 1 on pärast sõna „kommuun“ lisatud „(või delegeeritud kommuunid, kui need on olemas)“

Teatavad kommuunid, mille puhul võib kasutada kontrollitud päritolunimetust „Coteaux de Layon“, on hiljuti ühinenud. Seejuures on nad jäänud delegeeritud kommuunidena ühinemise teel moodustunud uute kommuunide koosseisu. Kuivõrd need kommuunid on tegelikult olemas, säilitavad nad teadaoleva territoriaalse kehtivuse ning on halduslikus plaanis kindlaksmääratavad.

Muudetud on ainult II peatükki. Ülejäänud tootespetsifikaadis ei eristata kommuune ja delegeeritud kommuune, kui tegemist on selliste kommuunidega, mille puhul on lubatud kasutada kontrollitud päritolunimetust.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

2. **Geograafiline piirkond**

Geograafilist piirkonda käsitlevat teksti on muudetud järgmiselt:

„a) kõik tootmisetapid toimuvad geograafilises piirkonnas, mis hõlmab Maine-et-Loire'i departemangu järgmiste kommuunide territooriumi vastavalt 2018. aasta ametlikele geograafilistele koodidele: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (endised Champ-sur-Layoni, Faveraye-Mâchellesi, Faye d'Anjou, Rablay-sur-Layoni ja Thouarcé delegeeritud kommuunide territooriumid), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (endised Chanzeaux ja La Jumellière'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Cléré-surLayon, Doué-en-Anjou (endised Brigné, Concourson-sur-Layoni, Saint-Georges-sur-Layoni ja Les Verchers-sur-Layoni delegeeritud kommuunide territooriumid), LysHaut-Layon (endised La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layoni, Tancoigné, Tigné ja Trémonti delegeeritud kommuunide territooriumid), Passavant-sur-Layon, Rochefortsur-Loire, Terranjou (endised Chavagnes'i ja Martigné-Briandi delegeeritud kommuunide territooriumid), Val-du-Layon (endised Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay delegeeritud kommuunide territooriumid)

Geograafilist piirkonda hõlmavate kartograafiliste dokumentidega on võimalik tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi veebisaidi vahendusel.

b) Seoses veinidega, mille puhul on võimalik kasutada märget „premier cru“, millele lisandub täiendav geograafiline tähis „Chaume“, peavad kõik tootmisetapid toimuma geograafilises piirkonnas, mis hõlmab Maine-et-Loire'i departemangu järgmise kommuuni territooriumi vastavalt 2018. aasta ametlikele geograafilistele koodidele: Rochefort-sur-Loire.

Geograafilist piirkonda hõlmavate kartograafiliste dokumentidega on võimalik tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi veebisaidi vahendusel“ .

Redaktsiooniline muudatus: haldusüksuste uues loetelus võetakse arvesse pärast tootespetsifikaadi kinnitamist toimunud ühinemisi või muid halduspiirkondade muudatusi. Suurema õiguskindluse huvides viidatakse selles loetelus Prantsusmaa statistikaameti (INSEE) igal aastal avaldatavate ametlike geograafiliste koodide kehtivale versioonile. Geograafilise piirkonna ulatus jääb täpselt samaks.

([1]) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Ühtlasi viidatakse sellele, et avalikkuse paremaks teavitamiseks on INAO veebisaidil tehtud kättesaadavaks geograafilist piirkonda hõlmavad kartograafilised dokumendid.

Sellega seoses muudetakse geograafilist piirkonda käsitlevat koonddokumendi punkti 6.

3. **Piiritletud kasvatusalade kogupindala**

KPN „Coteaux du Layon“ tootespetsifikaadi 1.°peatüki IV osa punktis°2 lisatakse sõnade „5. september 2007“ järele sõnad „ja 19. jaanuar 2017“.

Selle muudatuse eesmärk on lisada kuupäev, millal pädev riiklik asutus geograafilise tootmispiirkonna piiritletud maatüki kogupindala muudatuse heaks kiitis. Kasvatusalade piiritlemise eesmärk on määrata kindlaks tootmispiirkond, mille maatükid on sobivad asjaomase kaitstud päritolunimetusega toote tootmiseks.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

4. **Vahetus läheduses asuv piirkond**

1. peatüki IV osa punkti 3 alapunktis a asendatakse kommuunide nimekiri järgmisega:

„ – Deux-Sèvresi Departemang: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (endised Bouillé-Saint-Pauli ja Cersay delegeeritud kommuunide territooriumid);

— Indre-et-Loire'i Departemang: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Loire-Atlantique'i Departemang: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (endine Anetzi delegeeritud kommuuni territoorium), Vallet;

— Maine-et-Loire'i Departemang: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-surThouet, Blaison-Saint-Sulpice (endised Blaison-Gohier' ja Saint-Sulpice'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (endised Alleuds', Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance'i, Chemellier', Couturesi, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne'i, Saint-Saturnin-sur-Loire'i, Saulgé-l'Hôpitali ja Vauchrétieni delegeeritud kommuunide territooriumid), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (endine Valanjou delegeeritud kommuuni territoorium), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (endised Forges'i, Meigné ja Montfort'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (endised Juigné-sur-Loire'i ja Saint-Jean-des-Mauvrets' delegeeritud kommuunide territooriumid), Gennes-Valde-Loire (endised Chênehutte-Trêves-Cunault', Gennesi, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies' ja Le Thoureil' delegeeritud komuunide territooriumid), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (endine Ingrandes'i delegeeritud kommuuni territoorium), Jarzé Villages (endine Lué-en-Baugeois' delegeeritud kommuuni territoorium), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (endised Cerqueux-sous-Passavant'i ja Vihiers' delegeeritud kommuunide territooriumid), Mauges-sur-Loire (endised La Chapelle-Saint-Florent'i, Le Marillais', Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire'i, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil', Saint-Laurent-de-la-Plaine'i ja Saint-Laurent-du-Mottay' delegeeritud kommuunide territooriumid), Mazé-Milon (endine Fontaine-Miloni delegeeritud kommuuni territoorium), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (endised Bouzillé, Champtoceaux', Draini, Landemont'i, Liré, Saint-Laurent-des-Autelsi ja La Varenne'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (endine Notre-Dame-d'Allençoni delegeeritud kommuuni territoorium), Tuffalun (endised Ambillou-Château, Louerre'i ja Noyant-la-Plaine'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (endised Pellouailles-les-Vignesi ja Saint-Sylvain-d'Anjou delegeeritud kommuunide territooriumid), Villevêque;

— Vienne'i Departemang: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers“ .

1. peatüki IV osa punkti 3 alapunktis b asendatakse kommuunide nimekiri järgmisega:

„Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (endised Champ-sur-Layoni, Faveraye-Mâchellesi, Faye d'Anjou, Rablay-sur-Layoni ja Thouarcé delegeeritud kommuunide territooriumid), Brissac Loire Aubance (endised Brissac-Quincé ja Vauchrétieni delegeeritud kommuunide territooriumid), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (endine Chanzeaux' delegeeritud kommuuni territoorium), Denée, Doué-en-Anjou (endised Brigné ja Les Verchers-sur-Layoni delegeeritud kommuunide territooriumid), Mauges-sur-Loire (endised Montjean-sur-Loire'i ja La Pommeraye delegeeritud kommuunide territooriumid), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (endised Chavagnesi Martigné-Briandi ja Notre-Dame-d'Allençoni delegeeritud kommuunide territooriumid) ja Val-du-Layon (endised SaintAubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay' delegeritud kommuunide territooriumid).“

See võimaldab arvesse võtta pärast tootespetsifikaadi viimase versiooni vastuvõtmist toimunud kommuunide mitmesuguseid ühinemisi. Vahetus läheduses asuva piirkonna ulatus jääb täpselt samaks.

Sellega seoses muudetakse lisatingimusi hõlmavat koonddokumendi punkti 9.

5. **Põllumajanduse keskkonnakaitsega seotud säte**

1. peatüki VI osa punkti 2 on lisatud järgmine säte: „Ridadevahelisel alal peab olema hooldatud looduslik või külvatud taimkate; sellise taimkatte puudumise korral peab ettevõtja tegema vajalikud mullatööd, et hooldada looduslikku taimkatet, või põhjendama viinamarjakasvatuse valdkonna ametiasutuste lubatud biotõrjevahendite kasutamist. Biotõrjevahendite hulka kuuluvate herbitsiidide kasutamisel teataval kasvatusalal on muude tõrjevahendite kasutamine keelatud“ .

Käesolev muudatusettepanek tuleneb ettevõtjate põllumajandusökoloogia tavade praegusest arengust kogu Angersi viinamarjakasvatuspiirkonnas. See annab tunnistust üha suuremast tähelepanust keskkonnakaitsega seotud küsimustele tehniliste lahenduste kasutamisel. Taimkatte olemasolu või mehaaniliste või bioloogiliste umbrohutõrjevahendite kasutamist soodustades vähendab see nõue keemiliste herbitsiidide kasutamist. Herbitsiidide kasutamise vähendamine peab võimaldama tõhustada viinamarjaistanduste mullakaitset ja säilitada nende looduslikke omadusi (viljakus, bioloogiline mitmekesisus, bioloogiline puhastamine), mis aitab kaasa veinide kvaliteedi ja autentsuse saavutamisele ning tugevdab veinipiirkonna mõistet.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

6. **Koristushooaja algus**

1. peatüki VII osa punktis 1 on välja jäetud lause: „Koristushooaja alguse kuupäev määratakse kindlaks põllumajanduse ja merekalanduse seadustiku artikli D. 645-6 sätete alusel“ .

Koristushooaja alguse kuupäeva kindlaksmääramine ei ole enam vajalik, kuna ettevõtjatel on nüüd mitu vahendit, mis võimaldavad neil täpsemalt hinnata viinamarjade küpsusastet. Kõikidel ettevõtjatel on isiklikus ja ühiskasutuses teatavad seadmed ja varustus, mis võimaldab sõltuvalt tootmiseesmärkidest täpselt kindlaks määrata koristushooaja alustamise optimaalse kuupäeva iga kasvatusala jaoks.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

7. **Veinikeldri mahutavus**

1. peatüki IX osa punkti 1 alapunkti d lause: „Ettevõtja veinikeldri mahutavus peab olema vähemalt 1,4 korda suurem põllumajandusliku majapidamise keskmisest saagikusest viimase viie aasta jooksul“ asendatakse järgmise lausega: „Ettevõtja veinikeldri mahutavus peab olema vähemalt 1,4 korda suurem viimase viie aasta jooksul valmistatud veini keskmisest kogusest“ .

Kehtivas tootespetsifikaadis ei osutatud mitte kogusele (väljendatuna hektoliitrites või kuupmeetrites), vaid saagikusele, st koristatud saagi mahule, mis on jagatud tootmispindalaga (näiteks hektoliitrites hektari kohta). Kavandatud muudatus võimaldab seda ühikutega seotud ebaühtlust parandada ilma sisuliste muudatusteta (minimaalne mahutavus peab alati olema 1,4 korda suurem kui põllumajandusettevõtte eelmistel hooaegadel toodetud veini keskmine kogus).

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

8. **Veinide ringlus**

1. peatüki IX osa punkti 5 alapunkt b, mis hõlmab veinide ringlusse laskmist volitatud laopidajate vahel, jäetakse välja.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

9. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seost on muudetud, et ajakohastada asjaomaste kommuunide arvu (27 asemel 13). Seoses sellega on täpsustatud, et keskmiste temperatuuride puhul on tegemist aasta keskmiste temperatuuridega.

Koonddokumendi seost hõlmavat punkti 8 on vastavalt muudetud.

10. **Üleminekumeede**

1. peatüki XI ossa on lisatud järgmine: „Sätteid, mis hõlmavad kohustust tagada ridadevahelisel alal hooldatud looduslik või külvatud taimkate või selle taimkatte puudumisel ettevõtja kohustust teha vajalikud mullatööd või kasutada biotõrjevahendeid, et hooldada looduslikku taimkatet, ei kohaldata viinapuude kasvatusalade suhtes, mis on käesoleva tootespetsifikaadi kinnitamise ajal olemas ja milles viinapuude ridade vahe on 1,70 meetrit või väiksem“ .

Üleminekumeede lubab mitte seada ebasoodsasse olukorda olemasolevaid viinamarjaistandusi, mille praegune korraldus ei ole kohandatud põllumajanduslikele keskkonnakaitsenõuetele. Tihedalt istutatud viinapuudega viinamarjaistandustes, kus viinapuude ridade vahe on 1,70 meetrit või vähem, võib püsihaljastuse hooldamine või nõutavate pinnasetööde tegemine tuua kaasa tehnilisi probleeme (tööde mehhaniseerimine, varustus, töövahendid). Madalamates kohtades asuvates viinamarjaistandustes võib rohtumine suurendada ka kevadiste külmakahjustuste ohtu. Lisaks sellele tekitab taimkatte olemasolu seda suurema veevarustusega seotud konkurentsiolukorra viinapuudega, mida suurema istutustihedusega istandusega on tegemist. Seevastu viinapuuistandused, mis on rajatud pärast tootespetsifikaadi kinnitamist, peavad olema kooskõlas lisatud põllumajanduslike keskkonnakaitsenõuetega, sõltumata sellest, milline on nende istutustihedus ja viinapuude ridade vahekaugus.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

11. **Registripidamine**

2. peatüki II osa punktis 3 asendatakse sõna „en puissance“ (potentsiaalne) sõnaga „naturel“ (looduslik) ja sõna „degré“ (kraad) asendatakse sõnadega „naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides“.

Selleks et ühtlustada tootespetsifikaat Anjou Saumuri piirkonna kõikides tootespetsifikatsioonides kasutatud sõnastusega, asendatakse väljendid „titre en puissance“ (potentsiaalne sisaldus) ja „degré“ (kraadi) väljendiga „titre alcoométrique volumique naturel“ (naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides). Need muudatused parandavad tootespetsifikaatide loetavust. Registripidamist käsitlevate sätete ühtlustamise eesmärk on hõlbustada kontrollikava koostamist ning nende registrite kontrollimist.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

12. **Peamised kontrollitavad punktid**

3. peatükki on muudetud, et tagada kooskõla Anjou Saumuri piirkonna tootespetsifikaatides kontrollitavate põhipunktidega.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Coteaux du Layon

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Coteaux du Layon

Valged rahulikud jääksuhkruga veinid, mis on valmistatud sorti „Chenin B“ kuuluvatest üleküpsenud viinamarjadest. Tegemist on väljapeetud ja elegantsete veinidega, millel on terviklik lõhna- ja maitsebukett ning mis muutuvad vananedes paremaks. Nende maitse on täidlane ja värske, neis on jõulisust ja peenekoelisust.

Veinidel on järgmised omadused:

minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides 14 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus vähemalt 10 % ning vähemalt 11 % veinide puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus on alla 18 %;

fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus pärast kääritamist vähemalt 34 grammi liitri kohta.

Üldhappesus ja vääveldioksiidi kogusisaldus vastavad liidu õigusaktidega kindlaksmääratud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	25
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Märge „Sélection grains nobles“

Märkega „sélection de grains nobles“ (tehtud väärishallitusega marjadest) varustatud veinidel on omadused, mis toovad välja kõik viinamarjade kõrge kontsentratsiooniastmega seotud nüansid. Nendel iseloomulikel veinidel on tugev maitse ning järelmaitses püsivad maitse- ja lõhnavarjundid. Puuviljalised ja õistaimedega seotud maitse- ja lõhnanüansid segunevad üleküpsenud viljade lõhna- ja maitseomadustega, mis meenutavad kuivatatud või kuumtöödeldud puuviljade või mee lõhnavarjundeid. Tasakaal veini happesuse, alkoholisisalduse ja õlisuse vahel muutub aastate jooksul veelgi komplekssemaks.

Veinidel on järgmised omadused:

minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides 19 %;

fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus pärast kääritamist vähemalt 34 grammi liitri kohta;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus vähemalt 10 % ning vähemalt 11 % veinide puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus on alla 18 %.

Üldhappesus ja vääveldioksiidi kogusisaldus vastavad liidu õigusaktidega kindlaksmääratud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	25
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Coteaux du Layon ja kommuuni nimi

Veinides, mille puhul kontrollitud päritolunimetusele „Coteaux de Layon“ järgneb viinamarjade päritolukommuuni nimi, on üldiselt mõnevõrra kõrgem fermenteeritavate suhkrute sisaldus. Mullastiku ja päikesekiirguse hulga erinevustest tingitult on veinide maitse- ja lõhnanüansid veidi erinevad. Nii on veinidel, mis on valmistatud mäekülgedel, mis avanevad põhja poole, nagu Rochefort-sur-Loire'i kommuunis, suurem mineraalsus, samas kui Beaulieu-sur-Layoni, Faye d'Anjou ja Saint-Aubin-de-Luigné kommuunide lõunapoolsetel mäekülgedel kasvanud viinamarjadest valmistatud veinides on tunda hallitusseene *Botrytis cinerea* toimel tekkinud väärishallitusele iseloomulikke lõhna- ja maitsenüansse. Layoni jõe vasaku kalda laugjatelt mäekülgedelt Rablay-sur-Layoni ja Saint-Lambert-du-Lattay kommuunide territooriumil pärinevatest viinamarjadest valmistatud veinid on tugeva maitsega ja harmoonilised.

Veinidel on järgmised omadused:

minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides 15 %;

fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus pärast kääritamist vähemalt 34 grammi liitri kohta.

minimaalne tegelik alkoholisisaldus vähemalt 11 % ning vähemalt 12 % veinide puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus on alla 19 %.

Üldhappesus ja vääveldioksiidi kogusisaldus vastavad liidu õigusaktidega kindlaksmääratud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	25
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Premier cru Chaume

Veine, mis on varustatud märkega „premier cru“, millele järgneb täiendav geograafiline tähis „Chaume“, iseloomustab peenekoelisus ja elegantsus, nende lõhna- ja maitsebukett on kompleksne ning selles esineb sageli kuumtöödeldud puuviljade ja küdooniavõide maitsenüansse.

Veinidel on järgmised omadused:

minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides 16,5 %;

fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus pärast kääritamist vähemalt 80 grammi liitri kohta.

Üldhappesus ja vääveldioksiidi kogusisaldus vastavad liidu õigusaktidega kindlaksmääratud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	25
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Puutükkide kasutamine

Veinivalmistuse eritavad

Puutükkide kasutamine on keelatud

Rikastamine

Veinivalmistuse eritavad

Rikastamine on lubatud vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele.

Veinide puhul, mida võib turustada märkega „sélection de grains nobles“ (tehtud väärishallitusega marjadest) on rikastamine keelatud.

Veinide puhul, mida võib turustada märkega „premier cru“, millele on lisatud täiendav geograafiline tähis „Chaume“, on keelatud kõik rikastamistoimingud ning saagi termiline töötlemine temperatuuril alla −5 °C.

Veinivalmistuse eritavad

Veinide puhul, mida võib turustada märkega „premier cru“, millele on lisatud täiendav geograafiline tähis „Chaume“, on keelatud marjakombaini, surupumba või pidevpressi kasutamine.

Veinid on valmistatud viinamarjadest, mida on kasvatatud vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud tingimustele.

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

Istutustihedus

Viljelustavad

Puude minimaalne istutustihedus on 4 000 tüve hektari kohta. Ridade vahe ei tohi olla suurem kui 2,50 meetrit ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahe ei või olla alla ühe meetri. Kasvatusalade puhul, kus viinapuude tihedus on alla 4 000 tüve hektari kohta, kuid vähemalt 3 300 tüve hektari kohta, võib koristatud saaki kasutada kontrollitud päritolunimetusega toote valmistamiseks, kui on järgitud tootespetsifikaadis sätestatud eeskirju, milles käsitletakse viinapuude toestamist ja lehestiku kõrgust. Selliste kasvatusalade puhul ei või viinapuude vaheliste ridade vahe olla suurem kui kolm meetrit ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahe ei tohi olla alla ühe meetri.

Veinide puhul, mida võib turustada märkega „premier cru“, millele on lisatud täiendav geograafiline tähis „Chaume“, on viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 500 tüve hektari kohta. Ridade vahe ei tohi olla suurem kui 2,20 meetrit ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahe ei või olla alla ühe meetri.

Lõikamine ja toestamine

Viljelustavad

Viinapuid tuleb lõigata hiljemalt 30. aprillil, kasutades segalõikamismeetodit ning jättes tüve kohta kuni 12 punga ja pika võrse puhul kuni neli punga.

Veinide puhul, mida võib turustada märkega „premier cru“, millele on lisatud täiendav geograafiline tähis „Chaume“, tuleb viinapuid lõigata hiljemalt 30. aprillil, kasutades segalõikamismeetodit ja jättes tüve kohta kuni 12 punga. Taime kasvuetapis, mis vastab 11 või 12 lehele, võib sama aasta viljavõrseid tüve kohta olla kuni 10.

Toestatud lehestiku kõrgus peab olema võrdne vähemalt 60 %ga ridade vahekaugusest, toestatud lehestiku kõrgust mõõdetakse alates lehestiku alumisest piirist, mis peab olema vähemalt 0,40 meetri kõrgusel maapinnast, kuni külgvõrsete ülemise piirini, mis peab olema vähemalt 0,20 meetri võrra kõrgemal ülemisest toestustraadist.

Viinamarjade kasvatusalade puhul, mille istutustihedus on alla 4 000 tüve hektari kohta, kuid vähemalt 3 300 tüve hektari kohta, kehtivad täiendavalt järgmised toestamiseeskirjad: toestamisvaiade maapealse osa kõrgus peab olema vähemalt 1,90 meetrit; toestamine hõlmab nelja toestamistraatide rida; ülemise toestamistraadi kaugus maapinnast on vähemalt 1,85 meetrit. Neid erisätteid ei kohaldata veinide puhul, mida võib turustada märkega „premier cru“, millele on lisatud täiendav geograafiline tähis „Chaume“.

Kastmine

Viljelustavad

Kastmine on keelatud.

Koristamine

Viljelustavad

Veine saadakse üleküpsenud viinamarjadest. Veinid, mida võib turustada märkega „sélection de grains nobles“ (tehtud väärishallitusega marjadest) on täiendavalt kontsentreeritud väärishallituse mõjul.

Viinamarjade koristamine toimub käsitsi ja mitmes järjestikuses etapis.

Veinide puhul, mida võib turustada märkega „premier cru“, millele on lisatud täiendav geograafiline tähis „Chaume“, on keelatud plaatkonveieri või pumbaga varustatud veokonteinerite kasutamine ning saagi transportimiseks kasutatavate mahutite kõrgus võib olla kuni üks meeter.

b. *Maksimaalne saagikus*

Coteaux du Layon

40 hektoliitrit hektari kohta

„Coteaux de Layon“, millele järgneb viinamarjade päritolukommuuni nimi

35 hektoliitrit hektari kohta

„Coteaux du Layon“ märkega „premier cru“, millele on lisatud täiendav geograafiline tähis „Chaume“

30 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

a) Kõik tootmisetapid toimuvad geograafilises piirkonnas, mis hõlmab Maine-et-Loire'i departemangu järgmiste kommuunide territooriumi vastavalt 2018. aasta ametlikele geograafilistele koodidele: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (endised Champ-sur-Layoni, Faveraye-Mâchellesi, Faye d'Anjou, Rablay-sur-Layoni ja Thouarcé delegeeritud kommuunide territooriumid), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (endised Chanzeaux' ja La Jumellière'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (endised Brigné, Concourson-sur-Layoni, Saint-Georges-sur-Layoni ja Les Verchers-sur-Layoni delegeeritud kommuunide territooriumid), Lys-Haut-Layon (endised La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layoni, Tancoigné, Tigné ja Trémont'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (endised Chavagnesi ja Martigné-Briandi delegeeritud kommuunide territooriumid), Val-du-Layon (endised Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay delegeeritud kommuunide territooriumid)

b) Seoses veinidega, mille puhul on võimalik kasutada märget „premier cru“, millele lisandub täiendav geograafiline tähis „Chaume“, peavad kõik tootmisetapid toimuma geograafilises piirkonnas, mis hõlmab Maine-et-Loire'i departemangu järgmise kommuuni territooriumi vastavalt 2018. aasta ametlikele geograafilistele koodidele: Rochefort-sur-Loire.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'Chenin B'

8. **Seos(ed)**

1. *Teave geograafilise piirkonna kohta*

a) Seost väljendavate looduslike tegurite kirjeldus

„Coteaux du Layon“ viinamarjakasvatusala hõlmab Layoni jõe oru nõlvu, jõgi voolab piki väikest orgu, mille suund ülemjooksul on kagust kirdesse, seejärel alates Verchers-sur-Layoni kommuunist loodesse kuni suubumiseni Loire'i jõkke. 2018. aastal hõlmab geograafiline piirkond Layoni jõe paremal ja vasakul kaldal paikneva 13 Maine-et-Loire'i departemangu kommuuni territooriumi.

Viinamarjakasvatuspiirkonna keskme moodustavad Layoni jõe ülemjooksul jõe mõlemal kaldal asuvad Beaulieu-sur-Layoni, Faye d'Anjou, Rablay-sur-Layoni, Rochefort-sur-Loire'i, Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay' kommuunid, millest pärinevate viinamarjade kasutamisel võib kommuuni nime lisada kontrollitud päritolunimetusele. Lõunasse avatud loogakujulisest jõekäärust Rochefort-sur-Loire'i kommuuni territooriumil saab alguse Chaume'i nimeline mäekülg.

Täpselt määratletud viinamarjade kasvatusalad paiknevad enamal või vähemal määral erodeerunud kildalisel aluspinnal, mis võib sõltuvalt pinnavormidest olla kaetud senomaani või pliotseeni ladestikust pärinevate detriitsete kivimitega. Teatavatel kasvatusaladel esinevad kohati mullad, mis pärinevad happelistest tardkivimitest (rüoliit) või basaldilise koostisega tardkivimitest (spiliit), samuti tuleb ette purdkivimil kruusamulda, karboni ajastust pärinevat kvartsliivakivi ning väikese sügavusega mulda, milles on siluri ajastust pärinevaid kvartsi ja ränikildi vahekihte.

Pinnavormid on looduskeskkonna määratlemisel olulise tähtsusega, seejuures on Layoni jõe kaks kallast erineva tüpoloogiaga. Parem kallas on järsk, kallak võib ulatuda kohati kuni 40 %ni, see võib ületada vee taset rohkem kui 60 meetrit. Vasak kallas on üldiselt laugjam, selle kõrgemad kohad ulatuvad harva üle 20 meetri jõepinnast.

Kõikidel kasvatusaladel on samas sarnased omadused. Tegemist on hästi avatud maastikuga ning pinnas on väga hea soojusrežiimiga. Mullad ei ole veega küllastunud ning nendes olev veevaru on väga väike.

Geograafilise piirkonna näol on tegemist väheste sademetega ja eraldatud alaga, mida kaitsevad ookeanilt tuleva niiskuse eest Choletais'le ja Mauges'ile iseloomulikud kõrgemad pinnavormid. Aastane sademetehulk on ligikaudu 550–600 millimeetrit, samas kui Choletais' piirkonnas võib see ulatuda enam kui 800 millimeetrini. Viinapuu kasvutsükli kestel jääb sademetehulk 100 millimeetri võrra ülejäänud departemangu omast madalamaks. Aasta keskmine õhutemperatuur on küllaltki kõrge (ligikaudu 12 °C), mis on 1 °C võrra kõrgem kogu Maine-et-Loire'i departemangu keskmisest. Geograafilise piirkonna kliima on välja kujundanud ka lõunapiirkonnale iseloomuliku taimestiku, milles on esindatud iilekstamm ja piinia.

b) Seost väljendavate inimtegurite kirjeldus

Viinamarjakasvatuse olemasolu Anjou piirkonnas on teada juba alates I sajandist pKr ning sellega on piirkonnas tegeletud pidevalt. 1529. aastal märgib Bourdigné ära viinamarjakasvatuspiirkonna, nimetades seda „Noa meistritööks“. Viinamarjakasvatus on siin arenenud alates VI sajandist. Aastal 1600 esitas Olivier de Serre oma teoses „Théâtre d'agriculture et mesnage des champs“ (Põllumajandusalad ja põllupidamine) järgmise omanäolise kirjelduse: „Selle piirkonna kõikides maakondades (...) oodatakse viinamarja koristamisega kuni viinapuu lehtede langemiseni; kui aga liikuda kaugemale, Anjou, Maine'i ja neid ümbritsevate alade poole, võib näha, et siin oodatakse, kuni küpsenud viinamari hakkab ise viinapuult alla kukkuma, seda nii hilise koristusperioodi kui ka kuni pakaseni küpsevate viinamarjade eripära tõttu...“ Seega on näha, et viinamarjade hilist koristamist kasutatakse juba pikka aega.

Angers' viinamarjakasvatuspiirkonna tuntus pärineb eeskätt XII ja XIII sajandist, peamiselt on see seotud Plantagenêt' dünastiaga. Henri II ja Akvitaania Eleanori valitsusaja õitseng võimaldas Anjou veinidel jõuda kõige suursugusematele laudadele. „Coteaux du Layoni“ viinamarjakasvatuspiirkond hakkas kiiresti arenema XVI sajandil seoses Hollandi kaupmeeste saabumisega, kes oskasid hinnata võimalust transportida veini mere kaudu ning levitasid viinamarjasordi „Chenin B“ tuntust väljaspool piirkonda. Suure arenguhüppe tegi viinamarjakasvatus 1780. aastal, kui Layoni jõel teostati õgvendustööd, mis võimaldasid Hollandi laevastiku suurtel laevadel jõge mööda liikuda.

Viinamarjasort „Chenin B“ näib pärinevat sellest viinamarjakasvatuspiirkonnast. Tegemist on vastupidava sordiga ja selle pakutavad võimalused on mulla laadist sõltuvalt väga erinevad. Veinitootjad mõistsid kiiresti, kui huvipakkuv võib olla seda sorti koristada väga küpsena, kasutades erilisi koristusmeetodeid. Krahv Odart märgib oma 1845. aastal ilmunud teoses „Traité des cépages“ (Traktaat viinamarjasortidest): „Sellele tuleb lisada tingimus, et seda koristatakse üksnes üleküpsenult, sellisena, nagu viinamari on kõigi pühakute päeval, kui vihmadest õrnaks muutunud marja kest hakkab maha kooruma“ .

Seega on üleküpsemine selle viinamarjasordi koristamisel oluline tegur. Jullien täpsustab 1816. aastal ilmunud teoses „Topographie de tous les vignobles connus“ (Kõikide tuntud viinamarjapiirkondade topograafia): „Heades viinamarjaistandustes toimub koristamine mitmes järgus – kahest esimesest koristusetapist pärinevad üksnes küpsemad veinid, neist viinamarjadest tehakse veini, mida saadetakse välisriikidesse, kolmandas etapis koristatud viinamarjadest valmistatakse enda tarbitavat veini...“

Selle viinamarjakasvatusala mõned kommuunid on alati olnud tuntud ning inglise geograaf William Guthrie (1708–1770) on 1802. aastal ilmunud teose „Nouvelle Géographie Universelle“ (Uus üldine geograafia) tõlkes märkinud ära suurema osa veine, mille nimetuses tuuakse tänapäeval kontrollitud päritolunimetuse järel ära kommuuni nimi. 18. veebruari 1950. aasta kontrollitud päritolunimetuse tunnustamise dekreedis antakse see õigus Beaulieu-sur-Layoni, Faye d'Anjou, Rablay-sur-Layoni, Rochefort-sur-Loire'i, Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay' kommuunidele.

Täiendavat geograafilist tähist „Chaume“ kasutatakse Rochefort-sur-Loire'i kommuunis asuva omanäoliste pinnavormidega, lõunasse avanevas loogakujulises jõekäärus asuva nõlva puhul, mis jääb Beaulieu-sur-Layoni ja Saint-Aubin-de-Luigné kommuunide vahele. See kaldanõlv vastab Foulques Nerra maaomandile, mis pärandati XI sajandi alguses Ronceray d'Angersi kloostrile ning muutus kiiresti väga tuntuks. Hilisemal ajal, eeskätt alates 1980. aastatest, optimeerisid tootjad viinapuude lõikamise ja viinapuude viljelemise tehnoloogiat, täiustasid viinamarjade optimaalses küpsusastmes koristamise meetodeid ning parandasid viinamarjakasvatuse haldamise ja kestuse reguleerimise tehnilisi võtteid. Selle kollektiivse töö tulemusel anti luba märke „premier cru“ kasutamiseks.

2. *Teave toote kvaliteedi ja omaduste kohta*

Veinid on väljapeetud ja elegantsed. Maitsmisel ühinevad neis magusad ja värsked nüansid, tugev maitse ja peenekoelisus, veinide lõhna- ja maitseomadused on komplekssed. Veinidele sobib pikk laagerdumine ning asjatundlikud degustaatorid on andnud neile kõrge hinnangu.

Veinides, mille puhul kontrollitud päritolunimetusele „Coteaux de Layon“ järgneb viinamarjade päritolukommuuni nimi, on üldiselt mõnevõrra kõrgem fermenteeritavate suhkrute sisaldus. Mullastiku ja päikesekiirguse hulga erinevustest tingitult on veinide maitse- ja lõhnanüansid veidi erinevad. Nii on veinide puhul, mis on valmistatud kergelt põhja poole suunatud nõlvadel kasvanud viinamarjadest, nagu Rochefort-sur-Loire'i kommuunis, suurem mineraalsus, samas kui Beaulieu-sur-Layoni, Faye d'Anjou ja Saint-Aubin-de-Luigné kommuunide lõunapoolsetel nõlvadel kasvanud viinamarjadest valmistatud veini puhul on tunda *Botrytis cinerea* toimel tekkinud väärishallitusest tingitud iseloomulikke lõhna- ja maitsenüansse. Layoni jõe vasaku kalda laugjatelt mäenõlvadelt, mis asuvad Rablay-sur-Layoni ja Saint-Lambert-du-Lattay kommuunide territooriumil, pärinevatest viinamarjadest valmistatud veinid on tugeva maitsega ja harmoonilised.

Märkega „sélection de grains nobles“ (tehtud väärishallitusega marjadest) varustatud veinidel on omadused, mis toovad välja kõik viinamarjade kõrge kontsentratsiooniastmega seotud nüansid. Nendel iseloomulikel veinidel on tugev maitse ja järelmaitses püsivad maitse- ja lõhnavarjundid. Puuviljalised ja õistaimedega seotud maitse- ja lõhnanüansid segunevad üleküpsenud viljade lõhna- ja maitseomadustega, mis meenutavad kuivatatud või kuumtöödeldud puuvilju ja milles on mee lõhnavarjundeid. Tasakaal veini happesuse, alkoholisisalduse ja õlisuse vahel muutub aastate jooksul veelgi komplekssemaks.

Veine, mis on varustatud märkega „premier cru“, millele järgneb täiendav geograafiline tähis „Chaume“, iseloomustab peenekoelisus ja elegantsus, nende lõhna- ja maitsebukett on kompleksne ning selles esineb sageli kuumtöödeldud puuviljade ja küdooniavõide maitsenüansse.

3. *Põhjuslikud seosed*

Mullastiku ja pinnamoe kombinatsioon, mis võimaldab viinapuu kasvatusaladel suurt päikesekiirguse hulka, soodustab viinapuude ühtlast, kuid piiratud veevarustust, ning võimaldab viinamarjasordil 'Chenin B' välja arendada kogu oma potentsiaali. Vastavalt tavadele hõlmab piiritletud kasvatusalade piirkond ainult mäenõlvadel asuvaid ja õhukeste muldadega kasvatusalasid. Sellised tingimused tagavad viinapuu optimaalse kasvatamise, toodangu mahu ja võimaluste haldamise, millega on seotud tootespetsifikaadis osutatud viinapuude madala saagikuse hoidmine lühikeseks lõikamise abil.

Lõunapiirkonnale iseloomulik kohalik kliima, viinamarjakasvatusalade rajamine kohati järskudele mäenõlvadele koos asjakohaste viljelusmeetoditega soodustavad sellele viinamarjakasvatusalale iseloomulikku viinamarjade kontsentreerumist seoses närtsimise ja kuivamisega viinapuu otsas (magustumine viljapuu otsas).

Jõe olemasolu võimaldab ületada viinamarjade tavalise küpsusastme ja koristada saaki üleküpsenult, mis on võimalik seoses hommikuste udude tekkega, mis on vajalikud hallitusseene *Botrytis cinerea* arenguks ja võimaldab välja kujuneda väärishallitusel, mis on iseloomulik eeskätt märkega „sélection de grains nobles“ (tehtud väärishallitusega marjadest) veinide puhul.

Tootjate oskusteabega ja viinamarjasordi „Chenin B“ eriomadustega on seotud vajadus kannatada viinamarja üleküpsemiseni, oodata koristusperioodi algusega hilissügiseni ja teostada koristamine samal kasvatusalal tehtavate korduvate koristusetappide kaupa, et valida välja viinamarjad, mis on loomulikul teel saavutanud kõrge suhkrusisalduse või millel esineb väärishallitust (*rôties*). Säilitades viinamarjade traditsioonilise käsitsi koristamise meetodi, kaitsevad veinitootjad ka selle mäenõlvadel asuva viinamarjakasvatusala eripärasid ja iseloomulikke omadusi.

Tootespetsifikaadis määratletud veini valmimise periood, mis kestab märkega „premier cru“ veinide puhul vähemalt viinamarjade koristusaastale järgneva aasta 1. juulini ja märkega „sélection de grains nobles“ (tehtud väärishallitusega marjadest) veinide puhul viinamarja koristamisest ülejärgmise aasta 1. juunini, soodustab veini nõuetekohast vananemist pudelites ning annab veinile lõhna- ja maitseomaduste komplekssuse, mis on tuntav veini degusteerimisel. Nagu ütleb kohalik kõnekäänd: „Coteaux de Layoni vein ei rikne iialgi, kaduma võib minna vaid kork“ .

XIX sajandi Anjou ajaloolane Godard Faultrier kirjutas: „Kui mõni Angers'ist pärit inimene oleks enne revolutsiooni sattunud Jaava saarele ja ta oleks viidud Hollandi Ida-India Kompanii valitseja lossi, oleks ta tõenäoliselt väga rõõmustanud, nähes Voltaire'i väitel vaid kallis kuninglikus rüüs avalikkuse ette astuva valitseja karikas sädelemas Anjou veini ning oleks võinud ära tunda kuldkollase värvuse, mis on iseloomulik meie kõige hinnatumatele Coteaux du Layoni veinidele“ .

Tootjad, kes on teadlikud sellest, et tegemist on ainulaadsete omadustega territooriumiga, mida nad kasutavad äärmise hoolikusega, on suutnud põlvkondade jooksul kasvatada oma veinide tuntust, mis nüüdseks on jõudnud rahvusvahelisele tasemele.

9. **Muud olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Vahetus läheduses asuv piirkond

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

piiratud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

a) Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse erandit viinamarjade pressimise, veini valmistamise ja kääritamise osas, hõlmab järgmiste kommuunide territooriume:

„ — Deux-Sèvres'i Departemang: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (endised Bouillé-Saint-Pauli ja Cersay delegeeritud kommuunide territooriumid);

— Indre-et-Loire'i Departemang: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Loire-Atlantique'i Departemang: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (endine Anetzi delegeeritud kommuuni territoorium), Vallet;

— Maine-et-Loire'i Departemang: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (endised Blaison-Gohier' ja Saint-Sulpice'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (endised Alleuds', Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance'i, Chemellier', Couturesi, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne'i, Saint-Saturnin-sur-Loire'i, Saulgé-l'Hôpitali ja Vauchrétieni delegeeritud kommuunide territooriumid), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (endine Valanjou delegeeritud kommuuni territoorium), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (endised Forgesi, Meigné ja Montforti delegeeritud kommuunide territooriumid), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (endised Juigné-sur-Loire'i ja Saint-Jean-des-Mauvrets' delegeeritud kommuunide territooriumid), Gennes-Val-de-Loire (endised Chênehutte-Trêves-Cunault', Gennes'i, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies' ja Le Thoureil' delegeeritud komuunide territooriumid), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (endine Ingrandesi delegeeritud kommuuni territoorium), Jarzé Villages (endine Lué-en-Baugeois' delegeeritud kommuuni territoorium), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (endised Cerqueux-sous-Passavant'i ja Vihiers' delegeeritud kommuunide territooriumid), Mauges-sur-Loire (endised La Chapelle-Saint-Florenti, Le Marillais', Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire'i, La Pommeraye', Saint-Florent-le-Vieil', Saint-Laurent-de-la-Plaine'i ja Saint-Laurent-du-Mottay' delegeeritud kommuunide territooriumid), Mazé-Milon (endine Fontaine-Miloni delegeeritud kommuuni territoorium), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (endised Bouzillé, Champtoceaux', Draini, Landemonti, Liré, Saint-Laurent-des-Autelsi ja La Varenne'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (endine Notre-Dame-d'Allençoni delegeeritud kommuuni territoorium), Tuffalun (endised Ambillou-Château, Louerre'i ja Noyant-la-Plaine'i delegeeritud kommuunide territooriumid), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (endised Pellouailles-les-Vignesi ja Saint-Sylvain-d'Anjou delegeeritud kommuunide territooriumid), Villevêque;

— Vienne'i Departemang: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers“ .

b) Veinide puhul, mida võib turustada märkega „premier cru“, millele on lisatud täiendav geograafiline tähis „Chaume“, hõlmab vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse erandit viinamarjade pressimise, veini valmistamise ja kääritamise osas, järgmiste kommuunide territooriume vastavalt 2018. aasta ametlikele geograafilistele koodidele: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (endised Champ-sur-Layoni, Faveraye-Mâchellesi, Faye d'Anjou, Rablay-sur-Layoni ja Thouarcé delegeeritud kommuunide territooriumid), Brissac Loire Aubance (endised Brissac-Quincé ja Vauchrétieni delegeeritud kommuunide territooriumid), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (endine Chanzeaux' delegeeritud kommuuni territoorium), Denée, Doué-en-Anjou (endised Brigné ja Les Verchers-sur-Layoni delegeeritud kommuunide territooriumid), Mauges-sur-Loire (endised Montjean-sur-Loire'i ja La Pommeraye' delegeeritud kommuunide territooriumid), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (endised Chavagnesi Martigné-Briandi ja Notre-Dame-d'Allençoni delegeeritud kommuunide territooriumid) ja Val-du-Layon (endised Saint-Aubin-de-Luigné ja Saint-Lambert-du-Lattay' delegeeritud kommuunide territooriumid).

Märgistamine: lisamärked – viinamarjade päritolukommuun

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusele võib järgneda viinamarjade päritolukommuuni nimi vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele.

Viinamarjade päritolukommuuni nimi kantakse märgistusele tähtedega, mille mõõtmed ei ole (kõrguselt ega laiuselt) suuremad kui kontrollitud päritolunimetuse nime moodustavad tähed.

Märgistamine: märge „sélection de grains nobles“ (tehtud väärishallitusega marjadest)

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusele, millele võib järgneda viinamarjade päritolukommuuni nimi, võib lisada märke „sélection de grains nobles“ (tehtud väärishallitusega marjadest) vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele.

Märkega „sélection de grains nobles“ varustatud veinide märgistusel peab olema näidatud veini aastakäik.

Märgistamine: märge „premier cru“

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Märget „premier cru“ võib kasutada KPN veinide puhul, millele on lisatud täiendav geograafiline tähis „Chaume“ vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud tingimustele.

Täiendav geograafiline tähis „Chaume“ ei või asuda kui märkega „premier cru“ samal real.

Täiendav geograafiline tähis „Chaume“ kantakse märgistusele tähtedega, mille mõõtmed ei ole (kõrguselt ega laiuselt) suuremad kui kontrollitud päritolunimetuse tähed.

Märgistamine: geograafiline tähis „Val de Loire“

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada täiendava geograafilise tähise „Val de Loire“ vastavalt tootespetsifikaadis selle geograafilise nimetuse kohta sätestatud eeskirjadele. Geograafilise tähise „Val de Loire“ märkimiseks kasutatavate tähtede suurus ei tohi ületada (kõrguselt ega laiuselt) kaht kolmandikku tähtede suurusest, mis moodustavad kontrollitud päritolunimetuse nime.

Märgistamine: väiksema geograafilise üksuse nimi ja vabatahtlik märge

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega veinide märgistusel võib esitada väiksema geograafilise piirkonna nimetuse, kui kõnealune piirkond on

— kantud katastrisse;

— märgitud saagideklaratsioonile.

Kõnealuse katastriüksuse nimetus esitatakse kirjas, mille kõrgus ja laius moodustavad kuni poole kontrollitud päritolunimetuse tähtede suurusest.

Märgistamine: tähtede suurus

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kõik vabatahtlikud märked, mille kasutamist võivad liidu sätete alusel reguleerida liikmesriigid, kantakse etiketile tähtedega, mille mõõtmed ei ole (kõrguselt ega laiuselt) üle kahe korra suuremad kui kontrollitud päritolunimetuse nime moodustavad tähed.

Link tootespetsifikaadile

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145

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

(2020/C 70/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muudatuse suhtes vastuväiteid kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 [1] artikliga 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

„RISO NANO VIALONE VERONESE“

ELi nr: PGI-IT-01529-AM03 – 22. juuni 2018

KPN ( ) KGT (X)

1. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese [KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ kaitse ühing]

Via V. Veneto 4
PO Box 69
37063 Isola Della Scala VR
ITALY

E-post: info@risovialonenanoveronese.it; risoveronese.igp@gmail.com

Sertifitseeritud E-post: risonano.vr@pec.it

KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ kaitse ühingul (Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese) on seadusekohane õigus esitada muutmistaotlus vastavalt põllumajandus-, toiduainete- ja metsanduspoliitika ministeeriumi (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) 14. oktoobri 2013. aasta määruse nr 12511 artikli 13 lõikele 1.

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab:**

☐ Toote nimetus

☒ Tootekirjeldus

☒ Geograafiline piirkond

☒ Päritolutõend

☒ Tootmismeetod

☒ Seos piirkonnaga

☐ Märgistamine

☒ Muu [pakendamine, keelelised muudatused].

4. **Muudatus(t)e liik**

☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

☐ Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. **Muudatus(ed)**

Tootekirjeldus

— Tootespetsifikaadi artikli 2 lauset

„Kaitstud geograafilise tähisega „Riso Nano Vialone Veronese“ riis peab olema eranditult japonica riis sordist „Vialone Nano“.“

muudetakse järgmiselt:

„Kaitstud geograafilise tähisega „Riso Nano Vialone Veronese“ riis peab olema eranditult koorimata riis sordist „Vialone Nano“.“

Viide *japonica* riisile jäetakse välja; on tuletatav, et tegemist on *japonica* riisiga, sest kaitstud geograafilise tähisega riisi kasvatamiseks kasutatakse üksnes riisisordi „Vialone Nano“ seemneid.

— Tootespetsifikaadi artiklile 2 lisatakse järgmine tekst:

„Vabasse ringlusse laskmiseks tuleb „Riso Nano Vialone Veronese“ klassifitseerida ühe järgmise tooteliigina:

— poollihvitud või poolpruun riis: saadud idu ja kesta osalist eemaldamist hõlmava lihvimise teel;

— valge riis: saadud kesta täielikku eemaldamist hõlmava lihvimise teel; esineb.“

Valge riisi tüübile lisatakse poollihvitud või poolpruuni riisi tüüp. Poollihvitud või poolpruuni riisi tüübi lisamisega võimaldatakse suurendada kaitstud geograafilise tähisega „Riso Nano Vialone Veronese“ sertifitseeritud toodete valikut. Säilinud on määratletud piirkonnas isegi enne 2009. aastat nimetatud liiki toodete tootmist tõendavad ajaloolised esemed (nt riisi pakendid, hinnakirjad ja reklaamimaterjalid).

Lisaks esitatakse spetsifikaadi täpsustamiseks igat liiki riisi saamise viisi lühikirjeldus.

— Tootespetsifikaadi artiklile 2 lisatakse „Riso Nano Vialone Veronese“ omaduste sätestamiseks järgmine lause (samamoodi muudetakse koonddokumendi punkti 3.2):

„„Riso Nano Vialone Veronese“ omadused on järgmised:“

— (tootespetsifikaadi artikkel 2:

kogu tootespetsifikaadi läbivaatamise järel lisatakse järgmised parameetrid, mida varem sisaldas artikkel 6, artiklile 2):

„pikkus:	5,6–5,8 mm;
laius:	3,4–3,6 mm;
paksus:	2,0–2,2 mm;
kuju (pikkuse ja laiuse suhe):	1,5–1,7;
tera:	pikk;
triip:	puudub.“

Lisaks muudetakse pikkust, laiust, paksust ning pikkuse ja laiuse suhet järgmiselt:

„pikkus:	5,4–5,8 mm;
laius:	3,2–3,5 mm;
paksus:	2,0–2,2 mm;
pikkuse ja laiuse suhe	1,6–1,8.“

Omaduste sätestamisel võetakse arvesse kliimamuutuste mõju, mis põhjustavad temperatuurimuutusi „Riso Nano Vialone Veronese“ riisi taimede õitsemise ajal, mis toob kaasa muutused terise pikkuses ja laiuses.

— Artiklile lisatakse sordipuhtusest kõrvalekalde suurim lubatud määr. Varem oli see sätestatud artiklis 6, kuid nüüd paigutati vastav teave artiklisse 2; varem kehtinud määra 2 % suurendati 3 %-ni.

Lisatav lause sõnastatakse järgmiselt: „Sordipuhtusest kõrvalekalde suurim lubatud määr on 3 %“.

Sordipuhtusest kõrvalekalde lubatud määra suurendamine 3 %-ni on seotud vanemaks olnud sordi omaduste uuesti ilmnemisest tulenevate sordi loomulike mutatsioonidega. Lisaks on piirmäär 3 % igal juhul väiksem riiklike õigusaktidega kehtestatud võrdlusväärtusest.

— Järgmine lõik paigutatakse spetsifikaadi artiklist 6 artiklisse 2, sest lõik on viimati nimetatud artikli sisuga rohkem seotud:

„„Riso Nano Vialone Veronese“ peab vastama lisaks eespool nimetatud sordiomadustele järgmistele füüsikalistele ja keemilistele parameetritele:

amüloos:	vähemalt 21 % kuivaines;
geelistumise aeg:	15–20 minutit;
konsistentsi näitaja:	vähemalt 0,85 kg/cm^2;
viskoossuse näitaja:	maksimaalselt 2,5 g/cm.“

— Tootespetsifikaadi artiklile 2 lisatakse järgmine tekst:

„Eespool nimetatud omadused on määratud kindlaks turule laskmiseks sobiva riisi alusel.“

See säte lisatakse, et täpsustada spetsifikaadis varem käsitlemata küsimust, mis on tekitanud ettevõtjates ebakindlust spetsifikaadi kehtivuse aastatel.

Praegu kehtiva tootespetsifikaadi artikkel 6 (tarbimisomadused):

— välja jäetakse järgmine tekst:

„„Riso Nano Vialone Veronese“ teradel peavad olema vabasse ringlusse laskmiseks järgmised omadused:

kesta värvus:	valge;
pikkus:	keskmine;
kuju:	ümar;
laius:	keskmine;
hammas:	silmatorkav;
õlg:	jässakas;
läbilõige:	ringikujuline.“

Tootespetsifikaadis esitatud kesta värvuse, tera pikkuse, kuju, hamba, laiuse, õla ja ristlõike omadused kattuvad riiklikes õigusaktides sätestatud sordi „Vialone Nano“ omadustega; seetõttu on liigne neid spetsifikaadis korrata, sest need on KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ jaoks samad.

— Lause

„Müügiks sobiva riisi defektide piirmäära kehtestab ministeerium igal aastal dekreedis esitatavate loeteludega, mis avaldatakse Itaalia Vabariigi Teatajas.“

jäetakse välja.

Säte jäetakse välja, sest lubatud riisidefektide piirmäärad kehtestatakse igal aastal seadusega.

— Välja jäetakse lause

„Lihvitud riisi ei tohi töödelda säilitamise eesmärgil insektitsiidide ega fumigantidega.“

Säte jäeti välja, sest arvatakse, et lõpptarbija jaoks on tähtis, et toode ei sisaldaks putukaid ega parasiite. Riisi desinfitseerimist enne pakendamist ei tohiks seega välistada, eeldusel et desinfitseerimine ei mõjuta riisi kvaliteeti.

— Välja jäetakse lause

„Põllumajandus-, toiduainete- ja metsanduspoliitika ministeerium (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) võib KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ kaitse ühingu (Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese) ettepanekul nimetuse identiteedi paremaks iseloomustamiseks keemilisi ja füüsikalisi parameetreid lisada või muuta.“

See säte ei kehti, kuna tootespetsifikaatide muutmist reguleerib määrus (EL) nr 1151/2012.

Koonddokumendi punktis 4.2

— sisalduv teave

„Keskmise suuruse, peene, oheteta ümmarguse teraga poolvarajane sort;

aretusliin: Nano x Vialone;

sort: japonica riis;

kasutuselevõtu aasta: 1937;

kasvuaeg: 155 päeva;

varre pikkus: 95,2 cm;

sõlmede värvus: violetne;

sõlmevahede värvus: violetsetriibuline;

lehed: violetsetriibulised, rippuvad;

lehetupe värvus: violetne;

kõrvakeste värvus: violetne;

lülide värvus: violetne;

lehekeeleke: pikkus: 17,0 mm, lõhestunud, violetse värvusega; abileht: langev;

pööris: pikkus: 17,8 cm, rippuv, avatud tüüpi, tugevalt pingul, oheteta;

armi värvus: pigmenteerunud;

lible värvus: lillakaspruun;

sõkalde värvus: kere lillakaspruun, kest lillakaspruun, tipp lillakaspruun;

pähik: oheteta, keskmiselt karvane, pikkus: 8,1 mm, laius 4,1 mm, 1 000 tera kaal 37,9 g;

külmataluvus: seemikul hea, õitsemisajal keskmine; vastupidavus sügavas vees (40–50): hea;

seemiku arenemise kiirus: hea; nõutav viljakus: keskmine; riisi lihvimise saagis: 55 %.“

jäeti välja, kuna teave ei ole seotud mitte nimetusega, vaid pigem sordi omadustega. Lisaks viidi punkt kooskõlla nimetuse „Riso Nano Vialone Veronese“ tootespetsifikaadi sisuga.

— Välja jäeti „1 000 tera kaal 31,1 g“, kuna tootespetsifikaat seda ei sisalda ja see ei mõjuta nimetuse eripära.

Geograafiline piirkond

Tootespetsifikaadi artikkel 3:

— lause

„Kaitstud geograafilise tähisega „Riso Nano Vialone Veronese“ riisi tootmiseks ette nähtud koorimata riis peab olema kasvatatud Verona tasandikul niisutuseks sobival maal.“

sõnastatakse ümber järgmiselt:

„„Riso Nano Vialone Veronese“ peab olema toodetud järgmiste omavalitsuste haldusterritooriumil: [—]“.

Sellise uue sõnastuse eesmärk, milles asendati mõiste „koorimata riis“ toote nimetusega, on viidatud riisi tootmise piirkonnale, mitte enam pelgalt riisi kasvatamise piirkonnale. Praegu kehtiva tootespetsifikaadi artiklis 5 on juba sätestatud, et riis tuleb lihvida samas piirkonnas, kus see on kasvatatud; seega ei kaasne muudatusega täiendavaid „Riso Nano Vialone Veronese“ tootmise geograafilisi piiranguid.

— Tekst „Verona tasandikul niisutuseks sobival maal“ paigutati artikli 5 („Tootmismeetod“) esimesse lõiku, et täiendada selles juba esitatud teavet.

Päritolutõend

— Lisatakse allpool esitatud artikkel 4, milles käsitletakse korda, mida ettevõtjad toote päritolu tagamiseks peavad järgima.

„Artikkel 4 — päritolutõend

Tootmisprotsessi iga etappi jälgitakse ning kõik sissetulevad ja väljaminevad tooted dokumenteeritakse. Lisaks eespool nimetatule tagavad toote jälgitavuse tootjate ja pakendusasutuste kandmine kontrolliasutuse peetavatesse eriregistritesse ning toodetud koguste õigeaegne deklareerimine kontrolliasutusele.

Kõik registrisse kantud füüsilised või juriidilised isikud alluvad kontrolliasutuse kontrollile vastavalt tootespetsifikaadis ja vastavas kontrollikavas esitatud nõuetele.

Artikliga 4 asendatakse artikkel 8, mis sisaldas kontrollimiste regulatiivsete muudatuste tulemusena praeguseks kehtetuks muutunud sätteid. Artikli 4 eesmärk on jätta tootespetsifikaadist välja mitu praegu kehtiva spetsifikaadi artiklis 8 sisalduvat toimingut (mis olid KGT kaitse ühingu ülesanded ja käsitlesid kontrollimisi), mida enam ei kohaldata, kuna need on seotud üksnes tootjate ja sertifitseerimisasutusega.“

Tootmismeetod

Artikli 5 (tootmismeetod — seni praegu kehtiva tootespetsifikaadi artikkel 4):

— lauset

„„Riso Nano Vialone Veronese“ riis peab olema kasvatatud maal, millel rakendatakse külvikorda.“

muudetakse järgmiselt:

„„Riso Nano Vialone Veronese“ riis peab olema kasvatatud maal, millel rakendatakse külvikorda ning mis on sobiv niisutuseks ja asub tootmispiirkonnas.“

Maa tüübi nõue on paigutatud konsolideeritud tootespetsifikatsiooni artiklist 3 praegu kehtivasse artiklisse 5, sest seda peetakse asjakohasemaks.

— Lauset

„Riisi ei tohi kasvatada samal maatükil enam kui kuus aastat järjest ega hakata uuesti kasvatama enne, kui möödunud on vähemalt kaks aastat.“

muudetakse järgmiselt:

„„Riso Nano Vialone Veronese“ riisi kohaseks kasvatamiseks tuleb teha järgmised tehnilised ja agronoomilised valikud:

— külvikord: riisi ei tohi kasvatada samal maatükil enam kui kuus aastat järjest ega hakata uuesti kasvatama enne, kui möödunud on vähemalt kaks aastat, mil kasvatakse muud põllukultuuri peale riisi.“

Külvikorda kirjeldatakse põhjalikult, et täpsustada töömeetodid, millega tagatakse tarbijate kaitsmiseks toote tervislikkus ja territooriumi kohasus;

— sätet

„Maksimaalne hektarisaak ei tohi olla suurem kui 7 tonni.“

muudetakse järgmiselt:

„Koorimata riisi maksimaalne hektarisaak ei tohi olla suurem kui 8 tonni.“

Toodangut suurendatakse 7 tonnilt 8 tonnini hektarilt. Praegu põllukultuuri jaoks maa ettevalmistamiseks kasutatavad tehnikad (lasernivelliiride abil) võimaldavad taimede kasvu põllul ühtlasemates tingimustes, millega võib suureneda saagikus, samas kui kvaliteet jääb samaks. Samuti täpsustatakse, et nõuded kehtivad koorimata, mitte lihvitud riisi saagikusele.

— Lauset

„Kasutatavad seemned peavad olema sordist „Vialone Nano“ ning seemneid sertifitseeriva asutuse ENSE (Ente Nazionale Sementi Elette) sertifitseeritud.“

muudetakse järgmiselt:

„Kasutatavad seemned peavad olema sertifitseeritud kehtivate õigusaktide kohaselt.“

Nõue, et seemned peavad olema sordist „Vialone Nano“, jäetakse välja, sest see kordab artiklis 2 sätestatut. Samuti jäetakse välja viide ENSE-le, sest see asutus ei tegutse enam.

— Lauset

„Kuivatatud koorimata riisi niiskusesisaldus peab olema lihvimisele saatmiseks maksimaalselt 14,0 %.“

muudetakse järgmiselt:

„Kuivatatud koorimata riisi niiskusesisaldus peab olema ladustamise ajal ja enne lihvimisele saatmist maksimaalselt 14,0 %.“

Täpsustatakse, et hallituse ärahoidmiseks peab koorimata riisi niiskusesisaldus olema maksimaalselt 14 % isegi ladustamise ajal.

— Välja jäetakse lause

„Kasutada tohib ainult lahtise tuleta kuivateid, v.a kuivateid, mille kütus on metaan, veeldatud naftagaas (LPG) või põllumajanduslik diislikütus.“

Nõuded kuivatamismeetodite kohta jäetakse välja, kuna need on nüüdseks iganenud.

— Välja jäetakse lause

„KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ kaitse ühing on pühendunud koostööle sordi „Vialone Nano“ aretaja, teraviljakasvatamise katsetamise instituudi riisikasvatusele spetsialiseerunud Vercelli jaamaga (Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli), kes vastutab sordi „Vialone Nano“ puhtuse säilimise eest.“

Viide teraviljakasvatamise katsetamise instituudi riisikasvatusele spetsialiseerunud Vercelli jaamale jäetakse välja, sest jaam ei vastuta enam sordi puhtuse säilimise eest. Lisaks ei peeta KGT kaitse ühingu raames tehtavat koostööd spetsifikaadi sisu mõistes asjakohaseks.

— Artikkel 5 (tootmismeetod — seni praegu kehtiva tootespetsifikaadi artikkel 5):

— lauset

„Riisi kroovimine ja pakendamine peavad toimuma artiklis 3 sätestatud määratletud piirkonnas.“

muudetakse järgmiselt:

„Riisi tootmine ja pakendamine peavad toimuma artiklis 3 sätestatud määratletud piirkonnas.“

Viide kroovimisele jäetakse välja, kuna turule on lastud uut tüüpi toode – poolpruun riis, mille tootmine hõlmab koorimist ja osalist kroovimist.

Riisi lihvimine peab toimuma geograafilises piirkonnas, kus riis on kasvatatud, nagu kehtestati esialgu valge riisi jaoks. Lihvimise piirangu säilitamise eesmärk on tagada vastavus tootmise protsessile, mis on korraldatud sellisest sajandeid kestnud traditsioonist tulenevate kriteeriumide alusel, mis on võimaldanud lisaks riisi kasvatamiseks eriti sobivale piirkonnale kaitstud geograafilise tähisega „Riso Nano Vialone Veronese“ riisil endale turul kindel koht leida.

— Lõiku

„Riisi lihvimiseks soovitatavad ja lubatud toimingud:

koorimine: väliskestade (sõkalde) eemaldamine rullkoorimismasinaga või smirgelkoorimismasinaga;

kroovimine: kesta ja idu eemaldamine sobiva kroovimismasinaga;

järeltöötlemine: riisi võidakse lisaks kroovimisele lihvida kriitjatest teradest lahtisaamiseks smirgelkettaga ja terise poleerimiseks poleerimisharja või vee-/õhupoleerimisseadmega.“

muudetakse järgmiselt:

„Riisi lihvimiseks soovitatavad ja lubatud toimingud:

valge riis:

koorimine: väliskestade (sõkalde) eemaldamine rullkoorimismasinaga või smirgelkoorimismasinaga;

kroovimine: kesta ja idu eemaldamine sobiva kroovimismasinaga;

järeltöötlemine: valget riisi võidakse lisaks kroovimisele lihvida kriitjatest teradest lahtisaamiseks smirgelkettaga ja terise poleerimiseks poleerimisharja või vee-/õhupoleerimisseadmega.“

Pärast poolpruuni riisi turule laskmist sõnastatakse lõik selle sisu muutmata ümber, täpsustades, et see käsitleb valget riisi.

— Eespool esitatud lõigu lõppu lisatakse järgmine lause:

„Poollihvitud või poolpruun riis: koorimine ja osaline kroovimine.“

Tootespetsifikaadi terviklikkuse ja selguse parandamiseks lisatakse poollihvitud või poolpruuni riisi töötlemise toimingute kirjeldus.

Seos piirkonnaga

— Kuna osa praegu kehtiva spetsifikaadi artikli 6 („Tarbimisomadused“) sisu paigutatakse artiklisse 2 ja muu sisu jäetakse välja, sisaldab tootespetsifikaadi uue versiooni artikkel 6 andmeid seose kohta päritoluterritooriumiga. Täpsemalt täiendab see artikkel spetsifikaati, nii et see hõlmab kogu praegu kehtivate eeskirjadega nõutud sisu, ja koondab kogu teabe, mida sisaldas nimetuse registreerimise toimik, ning teabe, mida sisaldas Euroopa Liidu Teatajas (L 71/17) avaldatud kokkuvõte. Spetsifikaadi artikkel 6 sõnastatakse ümber järgmiselt:

„Artikkel 6 — seos keskkonnaga

Mulla- ja kliimategurid

KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ riis on kasvatatud Verona ümbruse tasandikel asuvate riisipõldude kerges, settelises ja keskmise konsistentsiga mullas, millele on lubjakivi leidumise tõttu enamasti omane leelisene reaktsioon (suur pH).

Piirkonna eripära on, et sealne allikavesi on samuti leeliseline, kuna see voolab lubjastest kaljudest. Selline leeliselisus on Verona piirkonna riisipõldude keskkonnale iseloomulik ja eristab seda enamikust muudest Itaalia riisikasvatuspiirkondadest. Lisaks kasutatakse nendel aladel riisi viljelemiseks traditsiooniliselt külvikorrasüsteemi, millega vähendatakse oluliselt taimekaitsevahendite ja keemiliste väetiste kasutamist.

Määratletud piirkonna üldiselt leeliselised Verona mullad, ühtlane kliima ja külvikorrasüsteem tagavad Verona riisi kasvatamiseks tasakaalustatud tegurite kombinatsiooni, mis võimaldab põllukultuuri kasvuperioodi raskusteta kulgemise.

Ajalooline ja inimfaktor

Ajaloolised allikad tõendavad, et Veronas ja selle ümbruses hakkas riisikasvatus levima 16. sajandi esimesel paarikümnel aastal ja et riisi hakkasid kasvatama Lombardiast pärit perekonnad. Riisikasvatuse tõttu hariti üles paljud soised alad, mis oleksid muidu jäänud tootmisest välja.

Veneetsia Senat asutas 1545. aastal kasutamata ressursside järelevalvajate magistraadi eesmärgiga reguleerida Verona riisipõldude hoogsalt suurenevat veetarvet ja lubas ehitada riisiveskeid, st vesiveskeid koorimata riisi puhastamiseks. Verona riisi, mis oli juba tuntud, müüdi peaaegu eranditult Veneetsia Rialto turul ja see muutus peagi piirkonna majanduse peamiseks tuluallikaks.

Suurest hulgast joonistest ja kartograafilistest dokumentidest ilmneb, et Veronas oli riisikasvatusel juba 17. ja 18. sajandil suur majanduslik ja sotsiaalne tähtsus.

Verona piirkonna riisikasvatuses on väga oluline osa riisikasvatajatel, kes on kasutusele võtnud külvikorra, rohimise ja väetamise agronoomilised tehnikad ja kasutavad neid järjepidevalt, mis võimaldab saada toote, mis on kvaliteetne ja tervislik isegi enne töötlemist.

Sama tähtis on koorimata riisi lihvimine. Riisi lihvitakse kohalikes riisiveskites, mille eelkäijateks olid 16. sajandil suurel hulgal piirkonda tekkinud veskid (pile da riso), millest mõni töötab veel tänapäevalgi.

Nendes puhastati riis kestast vee jõul töötavate uhmrinuiade abil. Ehkki praegu lihvitakse riisi nüüdisaegsete masinate abil, järgitakse siiski nõudeid ja püütakse jõuda tulemusteni, mis lähtuvad sajanditepikkusest traditsioonist.

Tera sobib pärast lihvimist suurepäraselt Verona tüüpilise risoto valmistamiseks.“

Koonddokumendi punkti 5 määruse (EL) nr 668/2014 I osa sätetega kooskõlla viimiseks lisatakse järgmised lõigud:

„KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ registreerimise taotlus põhineb toote omadustel.“.

„Riisi lihvitakse kohalikes riisiveskites, mille eelkäijateks olid 16. sajandil suurel hulgal piirkonda tekkinud veskid (pile da riso), millest mõni töötab veel tänapäevalgi. Nendes puhastati riis kestast vee jõul töötavate uhmrinuiade abil. Ehkki praegu lihvitakse riisi enamasti nüüdisaegsete masinate abil, järgitakse siiski nõudeid ja püütakse jõuda tulemusteni, mis lähtuvad sajanditepikkusest traditsioonist. Riisiteri ei koorita ega kroovita kunagi täielikult; tera jääb osaliselt kestaga kaetuks ja sobib sellisena kõige paremini Verona tüüpilise risoto valmistamiseks.“

Kontrollid

Praegu kehtiva tootespetsifikaadi artikkel 8 — kontrollid:

— Välja jäetakse lause

  — „Kõik riisikasvatajad peavad pärast külvamise lõpuleviimist esitama KGT kaitse ühingule ette nähtud vormil tootmisaruande, millel on esitatud iga riisisordi kasvatamise pindala ja vastavate katastriüksuste andmed.

  — Aruanne peab laekuma KGT kaitse ühingule hiljemalt iga aasta 31. mail koos riiklikule riisiasutusele (Ente Nazionale Risi) esitatud pindalaaruande koopiaga.

  — Samuti peavad riisikasvatajad esitama hiljemalt iga aasta 30. novembril ja igal juhul enne riisi müümise algust samamoodi KGT kaitse ühingu ette nähtud vormil aruande toodetud sordi „Vialone Nano“ koorimata riisi eri partiide koguste kohta ning taotlema proovivõttu.“

    Väljajätmise põhjused on esitatud allpool. Ettevõtjate täidetavad tootmisaruannete esitamise nõuded määrab kindlaks kontrolliasutus ja need on sätestatud vastavas kontrollikavas. Toodetud koguste aruanded tuleb saata kontrolliasutuse määratud tähtaja jooksul kontrolliasutusele ja mitte KGT kaitse ühingule, kelle kohustuste hulka ei kuulu tootespetsifikaadi nõuete täitmise kontrollimine. Lisaks avaldab kõik kontrollimiseks kasutatavad vormid kontrolliasutus, mitte KGT kaitse ühing, kelle kohustuste hulka kontrollimine ei kuulu.

  — „KGT kaitse ühing peab võtma lühikese aja jooksul proovid koorimata riisi kuhjadest, tegema vajalikud kontrollid ja andma loa nimetuse kasutamiseks.“

    Proovivõtu eest vastutavad üksikettevõtjad, mitte KGT kaitse ühing, kelle kohustuste hulka ei kuulu tootespetsifikaadi nõuete täitmise kontrollimine.

  — „KGT kaitse ühing peab saatma kõik „Riso Nano Vialone Veronese“ koorimata riisi tootmist käsitlevad töödeldud andmed teavitamise eesmärgil Verona kaubanduskojale.“

    Sätestatu ei kuulu KGT kaitse ühingu määratud ülesannete hulka, seetõttu ei ole kohane, et spetsifikaat seda sisaldab.

  — „Riisiveskid peavad vastama kõikidele KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ kaitse ühingu suunistele, alluma ühenduse kontrollimistele ja tegema ühendusele kättesaadavaks riikliku riisiasutuse (Ente Nazionale Risi) registrid.“

    KGT kaitse ühingu kehtestatud suuniste täitmise tagamiseks sätestatud ettevõtjate kohustused ei ole seotud spetsifikaadi sisuga, seetõttu peetakse kohaseks lause välja jätta. Kohustused kontrolliasutuse ees on sätestatud spetsifikaadi artiklis 7.

  — „Käesoleva tootespetsifikaadi rakendamise üle teeb järelevalvet põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeerium, kes võib kasutada KGT kaitse ühingu teenuseid „Riso Nano Vialone Veronese“ riisi kasvatamise/tootmise ja sellega kauplemise seiramise eesmärgil kooskõlas määruse (EMÜ) nr 2081/92 artikliga 10.“

    Lõigus sätestatu asemel kehtivad praegu kontrollimist käsitlevad õigusaktid, millega on pandud kontrolliasutustele kohustus kontrollida tootespetsifikaadi nõuete täitmist.

  — Tootespetsifikaadi nõuete täitmise kontrollimise eest vastutava kontrolliasutuse andmed lisatakse tootespetsifikaadi artiklile 7.“

Märgistamine

Artikkel 8 — märgistamine (varasem praegu kehtiva tootespetsifikaadi artikkel 7)

— Välja jäetakse lause

„Keelatud on kasutada täiendavaid geograafilisi viiteid või geograafilisi või topograafilisi tähiseid, millega viidataks artiklis 3 nimetatud tootmispiirkonnas asuvatele geograafilistele piirkondadele või omavalitsustele või nende osadele.“

Täiendavate geograafiliste või topograafiliste viidete kasutamise keeld tühistati, et võimaldada tootjatel lisada geograafilisi viiteid KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ tootmispiirkonnale.

— Lauset

„Lubatud on siiski kasutada nimetusi, ärinimesid ja eraõiguslikke kaubamärke, eeldusel et need ei ole toodet kiitvad ega eksita ostjat geograafiliste nimetuste mõistes.“

muudetakse järgmiselt:

„Lubatud on siiski kasutada nimetusi, ärinimesid ja eraõiguslikke kaubamärke, eeldusel et need ei ole selgelt toodet kiitvad ega eksita ostjat, samuti ELi eeskirjadele vastavaid riigiasutuste ja piirkondade avalik-õiguslikke kaubamärke.“

„Riso Nano Vialone Veronese“ märgistusele ELi eeskirjadele vastavaid riigiasutuste ja piirkondade avalik-õiguslikke kaubamärke lisada lubava sätte eesmärk on võimaldada anda tarbijatele rohkem teavet nimetusega toote kasvatamise/tootmise kohtade kohta.

— Lauset

„Vabasse ringlusse lastava „Riso Nano Vialone Veronese“ pakendid peavad olema valmistatud praegu kehtivate õigusaktidega lubatud materjalist ja suurusega 0,5 kg, 1 kg, 2 kg või 5 kg.“

muudetakse järgmiselt:

„„Riso Nano Vialone Veronese“ lastakse vabasse ringlusse praegu kehtivate õigusaktidega lubatud pakendis.“

Lause sõnastati ümber ja viide kinnispakkide kaalule jäeti välja, et võimaldada pakendajatel pakkuda erinevaid turul nõutavaid koguseid.

— Lause

„Kaitstud geograafiline tähis „Riso Nano Vialone Veronese“ peab olema kantud pakendile selgete, kustumatute tähtedega, mille värv eristub selgelt taustavärvist, ja nii, et tähis eristub selgelt kogu muust pakendil esitatud teabest.“

on asendatud järgmisega:

„Iga pakend tuleb märgistada KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ logoga ja ELi logoga. KGT logo kujutis peab ühtima allpool esitatuga, selle kirjatüüp peab olema „Times New Roman“ ja vertikaalselt 62 % tihendatud.

Logo on järgmine:“



Spetsifikaadi suurema selguse huvides ja selleks, et tarbijad tunneksid toote paremini ära, kehtestatakse muudatusega KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ logo ja reguleeritakse selle kasutamist, määrates kasutatava nimetuse kirjatüübi.

— Järgmine lause jäetakse välja:

„Riisipakendid nummerdatakse KGT „Riso Vialone Nano Veronese“ kaitse ühingu juhiste kohaselt.“

Pakendite nummerdamise nõue jäetakse välja, kuna praegu kehtivate õigusaktidega tagatakse kõikide toodete jälgitavus. Pakendite nummerdamine oli bürokraatlik lisatoiming, mida tootjad pidid tegema.

Pakendamine

Koonddokumendi punkt 4.8

— Lause

„Riis pakendatakse paberkotti, millel on tootja riisiveski silt ja kaitstud päritolunimetuse tähis.“

jäetakse välja. Muudatuse eesmärk on kõrvaldada vastuolu tootespetsifikaadiga, milles ei ole riisipakendite materjali täpsustatud. Punkt viiakse kooskõlla tootespetsifikaadiga.

— Lause

„Logo sisaldab ajaloolise isiku Cangrande della Scala kujutist valgel hobusel ja kollast riisi pöörist mustal taustal; logo alumises osas asub Verona vapp, millel on kujutatud punast redelit kollasel taustal.“

jäetakse välja, kuna on vastuolus eespool esitatud muudatusega sätestatud logo omadustega. Taotlusele lisatud koonddokumendi punkt 3.6 viiakse seega kooskõlla tootespetsifikaadi sisuga.

Redaktsioonilised muudatused

— Pealkirja „Artikkel 2 — riisi sort“

muudetakse järgmiselt:

„Artikkel 2 — toote omadused“.

Artikli pealkirja muudetakse ja kogu artikkel sõnastatakse ümber, samuti paigutatakse artiklisse 2 tootespetsifikaadi artiklis 6 (tarbimisomadused) olnud teave.

— Tootespetsifikaadi „Artikkel 4 — kasvatamise ja kuivatamise omadused“ ning „Artikkel 5 – riisi lihvimise meetodid“ liidetakse üheks artikliks, mille pealkiri on „Artikkel 5 – tootmismeetod“.

KOONDDOKUMENT

„RISO NANO VIALONE VERONESE“

ELi nr: PGI-IT-01529-AM03 – 22. juuni 2018

KPN ( )KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Riso Nano Vialone Veronese“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass: 1.6. puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:*

Kaitstud geograafilise tähisega „Riso Nano Vialone Veronese“ riis peab olema eranditult koorimata riis sordist „Vialone Nano“.

Vabasse ringlusse laskmiseks tuleb „Riso Nano Vialone Veronese“ liigitada ühte järgmisse tootekategooriasse:

— poollihvitud või poolpruun riis: saadud idu ja kesta osalist eemaldamist hõlmava lihvimise teel;

— valge riis: saadud kesta täielikku eemaldamist hõlmava lihvimise teel;

„Riso Nano Vialone Veronese“ omadused on järgmised:

— pikkus 5,4–5,8 mm;

— laius 3,2–3,5 mm;

— paksus: 2,0–2,2 mm;

— pikkuse ja laiuse suhe: 1,6–1,8;

— tera: pikk;

— triip: puudub.“

Lisaks ei tohi sordipuhtusest kõrvalekalde määr olla suurem kui 3 %.

„Riso Nano Vialone Veronese“ peab vastama lisaks eespool nimetatud sordiomadustele järgmistele füüsikalistele ja keemilistele parameetritele:

— amüloos:	vähemalt 21 % kuivaines;
— geelistumise aeg:	15–20 minutit;
— konsistentsi näitaja:	vähemalt 0,85 kg/cm^2;
— viskoossuse näitaja:	maksimaalselt 2,5 g/cm.

Eespool nimetatud omadused on määratud kindlaks turule laskmiseks sobiva riisi alusel.

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

—

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

„Riso Nano Vialone Veronese“ kasvatamise ja lihvimise (koorimise, erineval määral kroovimise ja järeltöötlemise) etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

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

Riis tuleb pakkida määratletud geograafilises piirkonnas, et vältida lihvitud riisi teradel mikrokahjustuste tekkimist niiskuse muutuste ja mehaanilise pinge tõttu, mis vastasel juhul jahvatatud riisi mõjutaksid. Kui riis on saanud kahjustada, väheneb toote kuumutamise käigus kvaliteet, samuti lüheneb kuumutamise aeg.

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

Iga pakend tuleb märgistada KGT „Riso Nano Vialone Veronese“ logoga ja ELi logoga.

Logo on järgmine:



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Verona provintsi lõunaosa järgmised omavalitsused: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio ja Povegliano Veronese.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

KGT „Riso Nano Vialone Veronese" registreerimise taotlus põhineb toote omadustel.

Määratletud piirkonnas on ühtlane kliima, mis sobib hästi tähisega „Riso Nano Vialone Veronese" riisi kasvatamiseks. Kasvatamise teeb võimalikuks värske ja puhas allikavesi, mida on piirkonnas üsna palju. Nendel aladel kasutatakse riisi viljelemiseks külvikorrasüsteemi, millega vähendatakse oluliselt taimekaitsevahendite ja keemiliste väetiste kasutamist.

Verona piirkonna pinnase omadused eristavad seda teistest riisikasvatuspiirkondadest:

— mulla alati leeliseline reaktsioon (suur pH);

— lubjastest kaljudest voolav allikavesi, mis on seega samuti leeliseline;

— põlvest põlve edasi antud maaviljelusmeetodid.

Riisi lihvitakse kohalikes riisiveskites, mille eelkäijateks olid 16. sajandil suurel hulgal piirkonda tekkinud veskid (*pile da riso*), millest mõni töötab veel tänapäevalgi. Nendes puhastati riis kestast vee jõul töötavate uhmrinuiade abil. Ehkki praegu lihvitakse riisi enamasti nüüdisaegsete masinate abil, järgitakse siiski nõudeid ja püütakse jõuda tulemusteni, mis lähtuvad sajanditepikkusest traditsioonist. Riisiteri ei koorita ega kroovita kunagi täielikult; tera jääb osaliselt kestaga kaetuks ja sobib sellisena kõige paremini Verona tüüpilise risoto valmistamiseks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(kõnealuse määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Ministeerium algatas riikliku vastuväidete esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Riso Vialone Nano Veronese" tunnustamise ettepaneku 11. mai 2018. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas nr 108.

Tootespetsifikaadi täieliku teksti leiab veebisaidilt http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

või

otse põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi kodulehelt (www.politicheagricole.it), klõpsates „Qualità" (ekraanil ülal paremal), seejärel „Prodotti DOP IGP STG" (ekraanil vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET