Euroopa Liidu

Teataja

C 295

63. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

7. september 2020

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2020/C 295/01 Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9572 – BMW/Daimler/Ford/Porsche/Hyundai/Kia/IONITY) [1] 1

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 295/02 Euro vahetuskurss — 4. september 2020 2

Kontrollikoda

2020/C 295/03 Eriaruanne nr 16/2020 Euroopa poolaasta – riigipõhiste soovitustega käsitletakse olulisi küsimusi, kuid nende täitmist peab parandama 3

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2020/C 295/04 Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta 4

ET

[1] EMPs kohaldatav tekst

V *Teated*

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 295/05 Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a 5

2020/C 295/06 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 19

2020/C 295/07 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 22

2020/C 295/08 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 25

2020/C 295/09 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 28

2020/C 295/10 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 31

2020/C 295/11 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 34

2020/C 295/12 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 37

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(Juhtum M.9572 – BMW/Daimler/Ford/Porsche/Hyundai/Kia/IONITY)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 295/01)

1. septembril 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ([1]) artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

— Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;

— elektroonilises vormis EUR-Lexi veebisaidil (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et) dokumendinumbri 32020M9572 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

([1]) ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss [1]

4. september 2020

(2020/C 295/02)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,1842	CAD	Kanada dollar	1,5508
JPY	Jaapani jeen	125,79	HKD	Hongkongi dollar	9,1780
DKK	Taani kroon	7,4403	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7640
GBP	Inglise nael	0,89325	SGD	Singapuri dollar	1,6158
SEK	Rootsi kroon	10,3688	KRW	Korea vonn	1 409,07
CHF	Šveitsi frank	1,0793	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,6278
ISK	Islandi kroon	164,70	CNY	Hiina jüaan	8,1006
NOK	Norra kroon	10,5768	HRK	Horvaatia kuna	7,5390
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	17 453,41
CZK	Tšehhi kroon	26,435	MYR	Malaisia ringit	4,9138
HUF	Ungari forint	359,60	PHP	Filipiini peeso	57,530
PLN	Poola zlott	4,4514	RUB	Vene rubla	88,9730
RON	Rumeenia leu	4,8528	THB	Tai baat	37,172
TRY	Türgi liir	8,8215	BRL	Brasiilia reaal	6,2775
AUD	Austraalia dollar	1,6291	MXN	Mehhiko peeso	25,5275
			INR	India ruupia	86,6780

[1] *Allikas*: EKP avaldatud viitekurss.

KONTROLLIKODA

Eriaruanne nr 16/2020

Euroopa poolaasta – riigipõhiste soovitustega käsitletakse olulisi küsimusi, kuid nende täitmist peab parandama

(2020/C 295/03)

Euroopa Kontrollikoda annab teada, et äsja avaldati eriaruanne nr 16/2020. Euroopa poolaasta – riigipõhiste soovitustega käsitletakse olulisi küsimusi, kuid nende täitmist peab parandama.

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

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2020/C 295/04)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse liidu kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) [1] artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaaeg	18.8.2020
Kestus	18.8.2020–31.12.2020
Liikmesriik	Hispaania
Kalavaru või kalavarude rühm	COD/1N2AB.
Liik	Tursk (*Gadus morhua*)
Püügipiirkond	1. ja 2. püügipiirkonna Norra veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	11/TQ123

[1] ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2020/C 295/05)

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

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

„MUNSTER“ / „MUNSTER-GÉROMÉ“

ELi nr: PDO-FR-0125-AM03 – 7.8.2019

KPN (X) KGT ( )

1. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

   Nimi: Syndicat Interprofessionnel du Fromage Munster ou Munster-Géromé (Munsteri või Munster-Géromé juustu valmistajate kutseühing)

   Aadress: 1, place de la Gare – BP 40007 – 68 001 Colmar Cedex, France

   Tel +33 0389202089 / faks +33 0389202120

   E-post: sifmunster@calixo.fr

   Koosseis: rühm koosneb piimatootjatest, talutootjatest, „Munsteri“ või „Munster-Géromé“ töötlejatest ja laagerdajatest. Rühm on pädev esitama muudatustaotlust.

2. **Liikmesriik või Kolmas Riik**

   Prantsusmaa

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

   ☒ Toote nimetus

   ☒ Toote kirjeldus

   ☒ Geograafiline piirkond

   ☒ Päritolutõend

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

☒ Tootmismeetod

☒ Seos piirkonnaga

☒ Märgistus

☒ kontrolliasutuse ja rühma andmed, riiklikud nõuded.

4. **Muudatus(te) liik**

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

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

5. **Muudatus(ed)**

5.1. *Toote nimetus*

Kustutatakse nimetused väike Munster ja väike Munster-Géromé. Nimetus hõlmab eri suurusega juustusid, millel on ühised omadused, seega ei peeta eristust „väike“ enam asjakohaseks.

5.2. *Toote kirjeldus*

Järgmine lause:

„„Munster“ on pehme juust [...]“

on asendatud järgmise lausega:

„„Munster“ ehk „Munster-Géromé“ on pehme pestud koorikuga juust, mida valmistatakse lehmapiimast.“

Kõige täpsemini kirjeldab juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ kooriku pinna välimust mõiste „pestud koorik“, mis on nn pestud koorikuga juustudele iseloomulik omadus, mis on seotud bakteri *Brevibacterium linens* arenemisega.

See lause lisatakse samuti koonddokumendi kokkuvõttesse järgmise lause asemele: „Pehme pestud koorikuga lehmapiimast valmistatud juust [...]“.

Lisatakse järgmised laused:

„Juustu rasvasisaldus on 100 grammi juustu kohta vähemalt 20 grammi. Juustu kuivainesisaldus on 100 grammi juustu kohta vähemalt 44 grammi.“

Rasvasisaldus on väljendatud grammides 100 grammi juustu kohta. Samuti on kuivainesisaldus väljendatud kuivaine grammides 100 g juustu kohta.

See lause lisatakse ka koonddokumenti lause „vähemalt 45 % rasvasisaldust“ asemele.

Järgmine lõik:

„silindrilise kujuga, 13–19 cm diameetriga ja 2,4–8 cm kõrge ning kaaluga vähemalt 450 grammi. Samuti on olemas päritolunimetus „Petit-Munster“ või „Petit-Munster-Géromé“ vähendatud mõõtmetega juustude kohta, mille diameeter on 7–12 cm, kõrgus 2–6 cm ja minimaalne kaal 120 grammi.“

asendatakse järgmise lõiguga:

„See on lameda või paksu silindri kujuline ja seda tehakse kolmes suuruse kategoorias:

Suuruskategooria	Vormi sisediameeter	Juustu maksimaalne kõrgus	Juustu kaal
1: 120–340 g	7,5–8 cm	4 cm	120–170 g
	10–11 cm	4 cm	200–280 g
	11–12 cm	4 cm	280–340 g
2: 450–1 000 g	14–16 cm	4 cm	450–600 g
	16,5–19 cm	4 cm	700–1 000 g
3: 1 000–1 750 g	16,5–19 cm	7 cm	1 000 g – 1 750 g“.

Toodet kirjeldatakse „lameda või paksu silindrina“, mis vastab kahele olemasolevale paksusele ja millega asendatakse mõiste „silindrilise kujuga“.

Selleks, et kontrollid oleksid objektiivsemad, väljendatakse juustu diameetrit edaspidi vormi sisemõõtmete kaudu. Juustude diameeter võib kontrollimisel aga kuju deformeerumise tõttu erineda. Samal põhjusel on nüüd määratud kindlaks juustu maksimaalne kõrgus. Kuna pikemaajalisel laagerdumisel võib juust kokku vajuda, ei ole meetmel enam mõtet.

Lisaks väljendatakse kaalu nüüd vahemikuna, mitte ainult miinimumina.

See lõik lisatakse samuti koonddokumenti, kus asendatakse lause „silindrilise kujuga, diameetriga 13–19 cm ja 2,4–8 cm kõrge ning kaaluga vähemalt 450 grammi, millest on olemas ka väiksem versioon (diameetriga 7–12 cm ja 120 g)“.

Lisatakse järgmine lõik:

„Koorik on õhuke ja veidi äigene, kooriku värvus varieerub peamiselt punast värvust andvate bakterite (sh *Brevibacterium linens*) tõttu elevandiluuvalkjast oranžist kuni oranžikaspunaseni.

Juustumass on elevandiluuvalget kuni helebeeži värvi ja selles võib olla auke, kuid mitte liiga palju.

Minimaalse laagerdumisaja lõpus on juustumassil südamik. Olenevalt juustu valmimisastmest ja selle kõrgusest on südamik vähemal või rohkemal määral laagerdunud.

Lõhn on tugev ja veidi ammoniaagine. Suus on juustumass kergelt soolane, peeneteralise tekstuuriga, pehme ja suussulav. Juust on magusa maitsega, milles esineb piimjaid, juurviljaseid (hein, küpsed puuviljad, pähklid), puiduseid või isegi kergelt pärmiseid noote.

Juustu „Munster või „Munster-Géromé“ juustumass võib sisaldada köömneid (*carum carvi* L.). Sellisel juhul on tootel samad omadused kui juustul „Munster“ või „Munster-Géromé“ ja lisaks köömnemaitse.“

Lisatakse toote kirjeldus (koore ja juustumassi välimus, mikrobioloogilised kriteeriumid, organoleptilised kriteeriumid), et juustu oleks võimalik lihtsamini tuvastada. Lisaks on täpsustatud, et juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ juustumass võib sisaldada köömneid. Selline juustumassi maitsestamine on osa kohalikust tavast.

Need lõigud lisatakse ka koonddokumenti, mille kokkuvõttes asendatakse koorikut kirjeldav väljend „oranži välimusega“.

5.3. *Geograafiline piirkond*

Seoses geograafilist piirkonda käsitleva osaga:

Kontrolli lihtsustamiseks on lisatud geograafilise piirkonna kommuunide loetelu. See loetelu hõlmab kõiki geograafilise piirkonna kommuune, kus peavad toimuma kõik valmistamismeetodi etapid (piima tootmine, juustu tootmine ja laagerdamine). Samuti on lisatud viited kehtiva geograafilise koodi kuupäevale ja omavalitsuses asuvatele plaanidele, et loetelu oleks täpne ja üheselt mõistetav.

See loetelu lisatakse samuti koonddokumendi punkti 4.

5.4. *Päritolutõend*

Lisatud on ettevõtjate deklareerimiskohustus. Muudatused on seotud õigusaktide muutmise ja riiklike eeskirjadega. Eelkõige on nähtud ette järgmised kohustused:

— tuleb teha kindlaks, kas ettevõtja suudab täita päritolunimetuse spetsifikaadi nõudeid;

— deklaratsioonid, mis on vajalikud päritolunimetustega varustatud toodete tutvustamiseks ja nende tootmise jälgimiseks (toodetud kogused, laagerdajatele kaubamärgita müümine, laagerdajate poolt kaubamärgita tehtud ostud, väljapraagitud toodete kogused, turustatud kogused) ja kontrollimiseks;

— registrite pidamise ja esitatavate dokumentide haldamise kohustus, mida kohaldatakse piimatootjatele, kogujatele, juustutootjatele ja laagerdajatele.

— Lõpuks lisatakse lõik päritolunimetuse all turustatavate toodete omaduste kontrollimise kohta: Juustult „Munster“ või „Munster-Géromé“ võetakse pisteliselt proove. Kontrollvalimile tehakse visuaalne, taktiilne, organoleptiline ja analüütiline kontroll. Pakendatud juustud valitakse organoleptiliseks ja analüütiliseks kontrolliks ettevõtja poolt kõige varem välja minimaalse laagerdumisaja lõpus.

5.5. *Tootmismeetod*

Piima tootmine

Selleks, et käsitleda traditsionaalseid tavasid, lisatakse tootespetsifikaati lõigud põllumajandusloomade ja nende söötmise kohta.

Lisatakse järgmine lõik:

„Mõisted:

— Imetavad piimalehmad või kinnislehmad on piimalehma tõugu vähemalt korra poeginud emasloomad.

— Mullikad on võõrutamise ja esimese poegimise vahele jäävad loomad.

— Piimakarja käsitletakse käesolevas tootespetsifikaadis ettevõttes olevate piimalehmade ja mullikate kogumina.

— Põhisööt: loomade vajaduste rahuldamiseks mõeldud sööt enne jõusööda kasutamist.

— Kogu söödaratsioon: põhisööt ja jõusööt kokku.“

Need määratlused võimaldavad muuta järgmised sätted selgemaks ja teha kontrolli objektiivsemaks.

Loomatõud

Lisatakse järgmine lõik:

„Juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ tootmiseks kasutatav piim pärineb ainult Vosgienne'i, Simmentali, Prim'Holsteini, Montbéliarde'i tõugu lehmadelt või nende tõugude ristanditelt. Ristandite korral on lubatud ainult lehmad, kelle isa on ühest nimetatud neljast tõust puhtatõuline pull.“

Need tõud on juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ tootmiseks kõige sobivamad.

Piimakarja sööt

Põhisööda kohta lisatakse järgmine lõik:

„Haljassööt moodustab piimakarja kogu söödaratsioonist vähemalt 70 % (väljendatuna kuivaines). Haljassöödaks peetakse olenemata nende säilitusmeetodist järgmist:

— looduslike, ajutiste või kunstlike rohumaade rohi, mida lehmad söövad karjamaal või mida antakse värskena, silona, kõrge kuivainesisaldusega silona, heinana või kuivistena;

— mais või sorgo, mida antakse värskena või silona või kuivistena;

— söödapeet;

— teravili, mida antakse ette värskelt või silona;

— teraviljast ja õlitaimedest saadud põhk;

— põllumajanduslikud kõrvalsaadused, mille kuivainesisaldus on väiksem kui 60 %: õlleraba, peedipulp.

Sellest loetelust on välja jäetud kogu sööt, mis võib kahjustada piima maitset, st järgmine: ristõielised taimed (kapsas, raps, sinep, redis, söödanaeris), porrulauk ja peedilehed. Heina ammoniaagiga töötlemine on keelatud.

Söödapeeti antakse tervelt ja puhtalt.

Piimakarja põhisöödast (kuivainena) toodetakse aastas keskmiseltvähemalt 95 % geograafilises piirkonnas ja vähemalt 70 % põllumajandusettevõttes.

Ühel või teisel viisil antav rohi moodustab (kuivainena) piimalehmade jaokspõhisööda aastasest keskmisest kogusest vähemalt 40 %;ja kõigil aasta päevadel põhisöödast vähemalt 25 %.

Iga piimalehma karjatamiseks on vähemalt 10 aari. Lehmad veedavad karjamaal vähemalt 150 päeva aastas.“

Lisatakse haljassööda minimaalne protsent kogu söödaratsioonis ja sööda laad. Põllumajandusettevõtted väärtustavad ajaloolise tava kohaselt oma peamisi põllumajanduskultuure (teravili) ja geograafilise piirkonna kaassaadusi, seetõttu on lisatud säte põhisööda päritolu kohta (geograafilise piirkonna ja talu tasandil). Kohalikus lehmade söödasüsteemis väärtustatakse rohtu, mis võimaldab täpsustada, et rohi moodustab põhisöödast kindla osa, samuti võimaldab see määrata kindlaks minimaalse pindala piimalehma kohta ja minimaalse karjatamisaja aastas.

Rohesööda kohta lisatakse järgmine lõik: „Haljassööt viiakse põllumajandusettevõttesse värskelt ning seda ei tohi enne piimalehmadele andmist kuumutada."

Lisatakse sööda jaotuskord, et tagada sellise sööda kvaliteet.

Koonddokumendi punkti 3.3 lisatakse järgmised sätted:

„Vähemalt 95% piimakarja söödaratsiooni kuivainest on pärit geograafilisest piirkonnast ja vähemalt 70% on pärit põllumajandusettevõttest endast ning haljassööt (põhisööt) moodustab piimakarja söödaratsioonist vähemalt 70 % (väljendatuna kuivaines). Teisalt ei ole võimalik tagada täiendsööda tooraine päritolu. Samuti on geograafilisest piirkonnast pärit vähemalt 67 % söödaratsioonist (väljendatuna kuivaines). Rohi (väljendatuna kuivaines) moodustab piimakarja põhisööda aastasest keskmisest ratsioonist vähemalt 40 % ning kõigil aasta päevadel vähemalt 25 % põhisöödast. Iga piimalehma karjatamiseks on vähemalt 10 aari vähemalt 150 päeval aastas."

Lisatakse järgmine lõik täiendsööda kohta:

„Jõusööt moodustab ühe lehma kohta aastas kuni 1,8 tonni (väljendatuna kuivaines).

Jõusööt ei tohi sisaldada kondijahu ega kalajahu.

Jõusööt koosneb järgmisest:

— teraviljaterad ja neist valmistatud tooted;

— õliseemned ja õliviljad ning neist valmistatud tooted;

— kaunviljade seemned ja neist valmistatud tooted;

— pressitud või kuivatatud melasseeritud või melasseerimata peedipulp;

— peedimelass;

— piimatooted ja neist saadud tooted;

— mineraalained ja neist valmistatud tooted;

— söödalisandid, sh vitamiinid."

Lisatakse, et jõusööda kasutust piiratakse, et tagada haljassööda osa piimalehmade toidus ning seeläbi toetada seotust geograafilise piirkonnaga. Kontrolli jaoks on lisatud lubatud täiendsööda loetelu.

Koonddokumendi punkti 3.3 lisatakse järgmine lõik:

„Jõusööt moodustab ühe lehma kohta aastas kuni 1,8 tonni (väljendatuna kuivaines).

Jõusööt koosneb järgmisest:

— teraviljaterad ja neist valmistatud tooted;

— õliseemned ja õliviljad ning neist valmistatud tooted;

— kaunviljade seemned ja neist valmistatud tooted;

— pressitud või kuivatatud melasseeritud või melasseerimata peedipulp;

— peedimelass;

— piimatooted ja neist saadud tooted;

— mineraalained ja neist valmistatud tooted;

— söödalisandid, sh vitamiinid."

Kogumine, kasutamise tähtaeg

Põllumajandusettevõttes töötlemise kohta lisatakse järgmine lõik:

„Kalgendamisel ei tohi piim olla vanem kui 26 tundi. Kui piima ei kalgendata vahetult pärast lüpsmist, tuleb seda vähemalt 10 tundi enne kalgendamist säilitada vähemalt 10 °C juures."

Kogutud piima kohta lisatakse järgmine lõik:

— „Kui piima töödeldakse toorelt, toimub piima kogumine iga päev.

— Kui piim pastöriseeritakse, toimub piima kogumine maksimaalselt 48 tunnise intervalliga.

— Kui piima töödeldakse toorelt, kalgendatakse see 36 tunni jooksul pärast veoki tühjakslaadimist.

— Kui piim pastöriseeritakse, kalgendatakse see maksimaalselt 48 tunni jooksul pärast veoki tühjakslaadimist.“

Sätestatakse optimaalsed säilitamistingimused ning põllumajandusettevõttes kogutud piima kasutamise tähtaeg, et säilitada tooraine kvaliteeti.

Töötlemine

Käesolevat osa täiendatakse, et iseloomustada paremini juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ valmistamise tehnoloogilist protsessi. Eesmärk on täpsustada tavasid, mis on seotud ettevõtjate oskusteabega, ja ühtlasi määrata kindlaks, kuidas tagada toote iseloomulikud omadused.

Lubatud töötlemisviisid ja lisaained

Lisatakse järgmine lõik:

„Piim võib olla:

— standardse rasvasisaldusega;

— pastöriseeritud maksimaalselt 73°C juures maksimaalselt 40 sekundit või kasutades muid samaväärseid kuumtöötluse viise. Kui piima säilitatakse enne selle kasutamist, tohib seda termiseerida (maksimaalselt 66 °C kuni 40 sekundi jooksul).

Igasugune muu füüsiline töötlemine (mikrofiltreerimine, ultrafiltreerimine jms) on keelatud.

Põllumajandusettevõttes toodetud juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ toodetakse ainult toorpiimast.

Lisaks piimale tohib juustu valmistamisel kasutada ainult järgmisi aineid või lubatud lisaaineid või lubatud lisandeid:

— laap (vasikamaolaap);

— kahjutud piimhappebakterid, pärmid, hallitusseened;

— kaltsiumkloriid;

— sool;

— *Carum carvi* L., mida nimetatakse ka köömneteks, mustköömneteks või Vogeesi aniisiks.

Toorpiima, valmistamisjärgus toodete, kalgendi ja toorjuustu hoidmine miinuskraadide juures on keelatud.

Toorjuustu säilitamine gaasikeskkonnas on keelatud.“

Lisatakse kasutatava piima töötlemiseks lubatud töötlemisviisid (standardimine, termiline töötlemine), et välistada mis tahes muud piimatöötlemise viisid. Piima tohib vajadusel täielikult pastöriseerida ainult üks kord ühe termiseerimise käigus, et säilitada piima kvaliteeti.

Loetletud on piima töötlemisel lubatud ained ja lisaained, et pidada kinni traditsioonilistest tootmismeetoditest.

Samuti lisatakse, et juustule „Munster“ või „Munster-Géromé“ iseloomulike omaduste tagamiseks on keelatud toorpiima ja valmistamisjärgus olevate toodete säilitamine miinuskraadide juures või gaasikeskkonnas.

Laabiga kalgendamine

Järgmine lause:

„Juustu „Munster“ toodetakse ainult kalgendatud lehmapiimast.“

on asendatud järgmisega:

„Piima kalgendatakse maksimaalselt 38 °C juures. Kalgendamine kestab 7–20 minutit.“

Lisatakse kalgendamise sihtväärtused, sest need võimaldavad kirjeldada juustule „Munster“ või „Munster-Géromé“ iseloomulikku valmistamise tehnoloogilist protsessi.

Viilutamine, laktoosi eemaldamine

Järgmine lause:

„Sel viisil saadud kalgend tehakse väga peeneks.“

on asendatud järgmise lausega:

„Kalgend viilutatakse, et saada terad, mille suurus jääb sarapuupähkli ja pähkli vahele.“

See võimaldab kalgendit paremini kirjeldada ja kontrolli objektiivsemaks muuta.

Lisatakse, et laktoosi eemaldamine on kõigis etappides keelatud.

Lisatud on järgmine lause:

„Köömned lisatakse enne vormimist või vormimise ajal. Lisatud kogus moodustab lõpptoote massist 0,5–1,5 %.“

Kirjeldatakse köömnete lisamise viisi, et kodifitseerida ettevõtjate tavad.

Vormimine, nõrutamine, soolamine

Lisatakse, et kalgendit ei sõtkuta, et võtta arvesse ettevõtjate tavasid.

Lause

„Seejärel pannakse see nõrutuslaual silindrikujulistesse vormidesse.“

on asendatud järgmisega:

„Kalgend pannakse silindrikujulistesse vormidesse. Kalgendit nõrutatakse pressimata. Soolamisele eelnev nõrutusaeg on vähemalt 15 tundi.“

Selle märkimine, et nõrutamine toimub ilma pressimiseta, on palju olulisem kui selle märkimine, et see toimub nõrutuslaual. Lisatakse erinevad sihtväärtused, sest see võimaldab kirjeldada juustule „Munster“ või „Munster-Géromé“ iseloomulikku valmistamismeetodit.

Järgmine lause:

„Seda pööratakse mitu korda, et kiirendada üleliigse vadaku nõrgumist.

„Seejärel võetakse see vormist välja [...]“

on asendatud järgmisega:

„Värsket juustu pööratakse nõrutamise käigus enne selle vormist eemaldamist vähemalt korra.“

Pööramiste arv oleneb juustu suuruskategooriast.

Järgmine lause:

„[Juust] soolatakse ja pühitakse üle vastavas ruumis ning pannakse seejärel laagerdumiskeldrisse.“ on asendatud järgmisega:

„Juust soolatakse.“

Kustutatakse ruumide kirjeldus, kus toiminguid tehakse, sest see ei mõjuta juustu omadusi ja seda ei kontrollita.

Piimhappesuse jälgimine

Lisatakse järgmine lõik:

„Pärast minimaalset laagerdumisaega on juustul piimjas südamik. Viis päeva pärast laabiga kalgendamist on piimakojas juustu südamiku pH vahemikus 4,5–4,9.“

Piimhappesus on happelise kalgendi tõttu juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ oluline omadus, seega on oluline tagada selle jälgimine.

Laagerdumine

Lisatakse järgmine lõik:

„Juustu laagerdamise ajal on keelatud säilitada seda gaasikeskkonnas.

Laagerdamine on alates soolamisest jagatud kaheks etapiks: hallitusseente lisamine, märgtöötlemine“.

Järgmised laagerdustingimused on määratud kindlaks lähtuvalt järgitavatest tavadest.

Laagerdumistemperatuuri ja õhuniiskust käsitlev järgmine lõik:

„Laagerdamise jaoks on vaja spetsiifilist keskkonda (temperatuur 11–15 °C ja suhteline õhuniiskus 95 %), mis soodustab igale laagerdumiskojale iseloomuliku peamiselt punastest bakteritest ja pärmiseentest koosneva floora arengut, mis annab juustule „Munster“ tüüpilise kollakasoranži välimuse.“

asendatakse järgmisega:

„Laagerdumiseks on vajalik keskkond, mille suhteline õhuniiskus on 90 %, see soodustab igale laagerdumiskojale iseloomuliku peamiselt punastest bakteritest ja pärmiseentest koosneva floora arengut, mis annab juustule „Munster“ tüüpilise elevandiluuvalkja oranži või kollakasoranži välimuse.

Hallitusseente lisamisel on temperatuur 16 °C või kõrgem.

Märgtöötlemise jooksul jääb laagerdumiskoja temperatuur vahemikku 10–16 °C.“

Kõiki laagerdumisetappe kirjeldatakse konkreetse temperatuuriga ja sätestatakse õhuniiskuse määr. Laagerdamiseks on vaja spetsiifilist keskkonda, mis soodustab igale laagerdumiskojale iseloomuliku peamiselt punastest bakteritest ja pärmist koosneva floora arengut, mis annab juustule „Munster“ või „Munster-Géromé“ selle tüüpilise elevandiluuvalkja oranži või kollakasoranži välimuse.

Laagerdumise ajal toimuvate tegevuste kohta lisatakse järgmine lõik:

Järgmine lõik:

„iga kahe või kolme päeva tagant pestakse juustu soolalahusega, mille temperatuur vastab laagerdumiskoja temperatuurile, (lõplik vormimine ja pinna hõõrumine) ning pööratakse juust ümber“

asendatakse järgmisega:

„Toorjuustu küljed ja põhi läbivad järgmise töötluse:

— vähemalt 2 märgtöötlust (soolane või soolata vesi, millele on lisatud või mitte pinnakultuure, mis koosnevad muu hulgas bakteritest *Brevibacterium linens*), mis hõlmab 1. suuruskategooria puhul vähemalt üht mehhaanilist hõõrumist (käsitsi või masinaga);

— vähemalt 3 märgtöötlust (soolane või soolata vesi, millele on lisatud või mitte pinnakultuure, mis koosnevad muu hulgas bakteritest *Brevibacterium linens*), mis hõlmab 2. ja 3. suuruskategooria puhul vähemalt kahte mehhaanilist hõõrumist (käsitsi või masinaga).

Kooriku elevandiluuvalkjas oranž või kollakasoranž värvus tuleneb peamiselt punastest bakteritest (mh *Brevibacterium linens*). Värvainete kasutamine on keelatud.“

Need sätted vastavad ettevõtjate tavadele juustu valmistamisel laagerdumise etapis. Minimaalne töötlemiskordade arv võimaldab tagada bakterite ühtse arengu ja saavutada juustule iseloomuliku värvuse.

Laagerdamise kohta on lisatud järgmine lause:

„Kui laagerdamisel puutub toode kokku puiduga, peab see olema nulu- või kuusepuit.“

Määratletakse puiduliigid, mis võivad juustuga kokku puutuda, et reguleerida selle traditsioonilise materjaliga seotud tavasid.

Laagerdumisaega käsitlev järgmine lause:

„Juustu laagerdatakse juustu „Munster“ korral vähemalt 21 päeva ja juustu „Petit Munster“ korral vähemalt 14 päeva.“

on asendatud järgmisega:

„Juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ minimaalne laagerdumisaeg on järgmine:

— 21 päeva 2. ja 3. suuruskategooria puhul;

— päeva 1. suuruskategooria puhul.

Nimetatud kestust loetakse alates tootmiskuupäevast, mis on määratletud laabiga kalgendamise kuupäevana.“

Täpsustatakse laagerdumisaja kestus olenevalt tootekirjelduse osas sätestatud kategooriast. Lisatud on, et laagerdumisaega arvestatakse alates laabiga kalgendamise kuupäevast ja mitte enam alates valmistamise päevast; see on täpsem ja võimaldab teha kontrolle objektiivsemalt.

Koonddokumendi järgmine lause:

„Juustu laagerdatakse juustu „Munster“ korral vähemalt 21 päeva ja juustu „Petit Munster“ korral vähemalt 14 päeva.“

on asendatud järgmisega:

„Laagerdumisaeg on sõltuvalt juustu suurusest 14–21 päeva alates laabiga kalgendamise kuupäevast.“

Juustu pakendamise kohta lisatakse järgmine lõik:

„Selleks, et juustu koorik ei kuivaks ja sellele ei tekiks soovimatut sinist hallitust, pakitakse juust pärast minimaalse laagerdumisaja lõppu laagerdumiskojast väljumisel üksikpakendisse.

Siiski on lubatud juustu pakendamine enne minimaalse laagerdumisaja lõppu, see võib kõige varem toimuda

— 2. ja 3. suuruskategooria puhul 18. päeval pärast laabiga kalgendamist;

— 1. suuruskategooria puhul 11. päeval pärast laabiga kalgendamist.

Sellisel juhul jätkub niiviisi pakendatud juustude laagerdumine samadel tingimustel kui pakendamata juustude oma.“

Juustu pakendamine peab toimuma geograafilises piirkonnas. Laagerdumiskojast väljuv juust peab olema pakendatud. Juust „Munster“ või „Munster-Géromé“ on pehme pestud koorikuga juust, seega on juustu koorik niiske ja kuivab väga kiiresti. Juust läbib laagerdamisel mitu märgtöötlust, mis võimaldab juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ pinnal areneda iseloomulikul peamiselt punastest bakteritest koosneval flooral. Juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ pinnale tekib väljaspool laagerdumiskeldrit ja sellega seotud tegevusi värske õhu käes soovimatu pinnahallitus. Hallituse olemasolu ja nn kuivanud koorik on juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ korral defektid. Seega peab juust laagerdumiskeldrist väljudes olema pakendatud, et kaitsta koorikut ja säilitada juustule „Munster“ või „Munster-Géromé“ iseloomulikke organoleptilisi omadusi.

Käesolev säte lisatakse koonddokumendi punkti 3.5.

5.6. *Seos piirkonnaga*

Seost geograafilise piirkonnaga käsitlev osa on täielikult ümber kirjutatud, et tuua paremini esile nimetuse „Munster“ või „Munster-Géromé“ seost geograafilise piirkonnaga, muutmata nimetatud seose sisu. Tutvustuses on eelkõige kirjeldatud juustu valmistamiseks sobiva piima tootmise tingimusi, milleks on vaja erilist oskusteavet, ning laagerdumistingimusi. Punkti „Geograafilise piirkonna eripära“ alla on koondatud geograafilise piirkonna looduslikud tegurid, samuti inimtegurid, ning punktis on antud ülevaade ajaloolistest aspektidest ja eripärasest oskusteabest. Punktis „Toote eripära“ on esile toodud teatavad toote kirjelduse osas esitatud elemendid. Punktis „Põhjuslik seos“ on selgitatud looduslike tegurite, inimtegurite ja toote omavahelist seost.

See muudatus tehakse samuti koonddokumendi punktis 5.

5.7. *Märgistus*

Järgmine lõik:

Lisaks päritolunimetusele peab märgisel olema INAO logo koos päritolunimetuse, kontrollitud päritolunimetuse ja INAO lühendiga. Märget „fabrication fermière” (toodetud talus) või „fromage fermier” (talujuust) tohivad kasutada ainult tootjad, kes töötlevad oma põllumajandusettevõttes toodetud piima.“

asendatakse järgmisega:

„Lisaks märgistust ja toiduainete pakendamist käsitlevate õigusaktidega sätestatud kohustuslikele märgetele on päritolunimetust „Munster“ või „Munster-Géromé“ kandva juustu pakendil toote registreeritud nimetus, mille suurus moodustab märgistusel olevate suurimate tähemärkide suurusest vähemalt kaks kolmandikku, ning samale vaateväljale on kantud Euroopa Liidu KPNi logo“.

Märgistust käsitlevat osa on ajakohastatud, et võtta arvesse riiklikes ja Euroopa õigusaktides tehtud muudatusi.

Lisaks ei tohi kaubamärgi nimetus paista palju rohkem silma kui päritolunimetus, mille jaoks on vaja määrata kindlaks tähemärkide suurus.

Need muudatused on tehtud ka koonddokumenti.

Lisatud on järgmine lause:

„Märget „valmistatud piimast, mis pärineb vähemalt x % Vosgienne'i tõugu piimakarjalt“ või mis tahes viidet Vosgienne'i tõugu lehmadele tohib märgistusel ja juustureklaamis kasutada ainult juhul, kui nimetatud tõugu lehmad moodustavad vähemalt x % karjast või igast karjast, kust piim pärineb. See protsent peab olema kõrgem kui 70 %.“

See märge näitab tarbijale, et tootmiseks kasutatud piim on pärit piimakarjast, millest Vosgienne'i tõugu lehmad moodustavad enam kui 70 %.

See lause on lisatud ka koonddokumenti.

5.8. *Muu*

Ajakohastatud on liikmesriigi asjaomase asutuse aadressi.

Ajakohastatud on taotlejate rühma nime ja kontaktandmeid.

Kontrolliasutuse kontaktandmeid käsitlevas osas on tehtud järgmist:

Ajakohastatud on ametlike kontrolliasutuste nime ja kontaktandmeid. Selles osas on esitatud järgmiste Prantsusmaa pädevate kontrolliasutuste kontaktandmed: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (riiklik päritolunimetuste instituut) ning Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (konkurentsi, tarbijakaitseküsimuste ja pettusevastase võitluse peadirektoraat). Lisatud on, et sertifitseerimisasutuse nimi ja kontaktandmed on esitatud INAO veebisaidil ja Euroopa Komisjoni andmebaasis.

Riiklikke nõudeid käsitleva osa alla on lisatud tabel, mis sisaldab peamisi kontrollitavaid punkte ja nende hindamismeetodit.

KOONDDOKUMENT

„MUNSTER“ / „MUNSTER-GÉROMÉ“

ELi nr: PDO-FR-0125-AM03 – 7.8.2019

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed)**

„Munster“/„Munster-Géromé“

2. **Liikmesriik või Kolmas Riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. juust

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Munster“ ehk „Munster-Géromé“ on pehme pestud koorikuga juust, mida valmistatakse lehmapiimast.

Laagerdumisaeg on sõltuvalt juustu formaadist 14–21 alates laabiga kalgendamise kuupäevast.

Juust on lameda või paksu silindri kujuline ja seda valmistatakse kolmes suuruskategoorias:

Suuruskategooria	Vormi sisediameeter	Juustu maksimaalne kõrgus	Juustu kaal
1: 120–340 g	7,5–8 cm	4 cm	120–170 g
	10–11 cm	4 cm	200–280 g
	11–12 cm	4 cm	280–340 g
2: 450–1 000 g	14–16 cm	4 cm	450–600 g
	16,5–19 cm	4 cm	700–1 000 g
3: 1 000–1 750 g	16,5–19 cm	7 cm	1 000 g – 1 750 g

Koorik on õhuke ja veidi äigene, kooriku värvus varieerub peamiselt punast värvust andvate bakterite (sh *Brevibacterium linens*) tõttu elevandiluuvalkjast oranžist kuni oranžikaspunaseni. Juustumass on elevandiluuvalget kuni helebeeži värvi ja selles võib olla auke, kuid mitte liiga palju.

Minimaalse laagerdumisaja lõpus on juustumassil südamik. Olenevalt juustu valmimisastmest ja selle kõrgusest on südamik vähemal või rohkemal määral laagerdunud.

Lõhn on tugev ja veidi ammoniaagine. Suus on juustumass kergelt soolane, peeneteralise tekstuuriga, pehme ja suussulav. Juust on magusa maitsega, milles esineb piimjaid, juurviljaseid (hein, küpsed puuviljad, pähklid), puiduseid või isegi kergelt pärmiseid noote.

Juustu rasvasisaldus on 100 grammi juustu kohta vähemalt 20 grammi. Juustu kuivainesisaldus on 100 grammi juustu kohta vähemalt 44 grammi.

Juustu „Munster või „Munster-Géromé“ juustumass võib sisaldada köömneid (carum carvi L.). Sellisel juhul on tootel samad omadused kui juustul „Munster“ või „Munster-Géromé“ ja lisaks köömnemaitse.

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

Vähemalt 95% piimakarja söödaratsiooni kuivainest on pärit geograafilisest piirkonnast, millest vähemalt 70% on pärit põllumajandusettevõttest endast ning haljassööt (põhisööt) moodustab piimakarja kogu söödaratsioonist vähemalt 70 % (väljendatuna kuivaines). Teisalt ei ole võimalik tagada täiendsööda tooraine päritolu. Samuti on geograafilisest piirkonnast pärit vähemalt 67 % söödaratsioonist (väljendatuna kuivaines).

Rohi (väljendatuna kuivaines) moodustab piimalehmade põhisööda aastasest keskmisest ratsioonist vähemalt 40 % ning kõigil aasta päevadel vähemalt 25 % põhisöödast.

Iga piimalehma karjatamiseks on vähemalt 10 aari vähemalt 150 päeval aastas.

Jõusööt moodustab ühe lehma kohta aastas kuni 1,8 tonni (väljendatuna kuivaines). See koosneb järgmisest:

— teraviljaterad ja neist valmistatud tooted;

— õliseemned ja õliviljad ning neist valmistatud tooted;

— kaunviljade seemned ja neist valmistatud tooted;

— pressitud või kuivatatud melasseeritud või melasseerimata peedipulp;

— peedimelass;

— piimatooted ja neist saadud tooted;

— mineraalained ja neist valmistatud tooted;

— söödalisandid, sh vitamiinid.

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

–

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

Juust pakendatakse pärast minimaalse laagerdumisaja lõppu laagerdumiskojast väljumisel üksikpakendisse.

Pakendamine on lubatud kolm päeva enne minimaalse laagerdumisaja lõppu. Pakendatud juustu laagerdatakse samadel tingimustel kui pakendamata juustu.

Juustu pakendamine peab toimuma geograafilises piirkonnas. Laagerdumiskojast väljuv juust peab olema pakendatud. Juust „Munster“ või „Munster-Géromé“ on pehme pestud koorikuga juust, seega on juustu koorik niiske ja kuivab väga kiiresti. Juust läbib laagerdamisel mitu märgtöötlust, mis võimaldab juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ pinnal areneda iseloomulikul peamiselt punastest bakteritest koosneval flooral. Juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ pinnale tekib väljaspool laagerdumiskeldrit ja sellega seotud tegevusi värske õhu käes soovimatu pinnahallitus. Hallituse olemasolu ja nn kuivanud koorik on juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ korral defektid. Seega peab juust laagerdumiskeldrist väljudes olema pakendatud, et kaitsta koorikut ja säilitada juustule „Munster“ või „Munster-Géromé“ iseloomulikke organoleptilisi omadusi.

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

Lisaks märgistust ja toiduainete pakendamist käsitlevate õigusaktidega sätestatud kohustuslikele märgetele on päritolunimetust „Munster“ või „Munster-Géromé“ kandva juustu pakendil toote registreeritud nimetus, mille suurus moodustab märgistusel olevate suurimate tähemärkide suurusest vähemalt kaks kolmandikku, ning samale vaateväljale on kantud Euroopa Liidu KPNi logo.

Märget „valmistatud piimast, mis pärineb vähemalt x % Vosgienne'i tõugu piimakarjalt“ või mis tahes viidet Vosgienne'i tõugu lehmadele tohib märgistusel ja juustureklaamis kasutada ainult juhul, kui nimetatud tõugu lehmad moodustavad vähemalt x % karjast või igast karjast, kust piim pärineb. See protsent peab olema kõrgem kui 70 %.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Meurthe-et-Moselle'i departemang:

järgmised kommuunid: Amenoncourt, Ancerviller, Angomont, Autrepierre, Avricourt, Baccarat, Badonviller, Barbas, Bertrambois, Bertrichamps, Bionville, Blamont, Blemerey, Bremenil, Buriville, Chazelles-Sur-Albe, Cirey-Sur-Vezouze, Deneuvre, Domevre-Sur-Vezouze, Domjevin, Embermenil, Fenneviller, Fremenil, Fremonville, Gogney, Gondrexon, Halloville, Harbouey, Herbeviller, Igney, Lachapelle, Leintrey, Merviller, Migneville, Montigny, Montreux, Neufmaisons, Neuviller-Les-Badonviller, Nonhigny, Ogeviller, Parux, Petitmont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percee, Raon-Les-Leau, Reclonville, Reherrey, Reillon, Remoncourt, Repaix, Saint-Martin, Saint-Maurice-Aux-Forges, Sainte-Pole, Saint-Sauveur, Tanconville, Thiaville-Sur-Meurthe, Vacqueville, Val-Et-Chatillon, Vaucourt, Vaxainville, Veho, Veney, Verdenal, Xousse.

Moselle'i departemang:

Phalsbourg'i ja Sarrebourg'i kantonid: kõik kommuunid;

Järgmised kommuunid: Albestroff, Bassing, Benestroff, Bermering, Bidestroff, Blanche-Eglise, Bourdonnay, Bourgaltroff, Cutting, Dieuze, Domnom-Les-Dieuze, Donnelay, Francaltroff, Gelucourt, Givrycourt, Guebestroff, Gueblange-Les-Dieuze, Guebling, Guinzeling, Honskirch, Insming, Insviller, Juvelize, Lagarde, Lening, Lhor, Lidrezing, Lindre-Basse, Lindre-Haute, Lostroff, Loudrefing, Maizieres-Les-Vic, Marimont-Les-Benestroff, Molring, Montdidier, Mulcey, Munster, Nebing, Neufvillage, Ommeray, Rening, Rodalbe, Rorbach-Les-Dieuze, Saint-Medard, Tarquimpol, Torcheville, Vahl-Les-Benestroff, Val-De-Bride, Vergaville, Vibersviller, Virming, Vittersbourg, Zarbeling, Zommange.

Bas Rhini departemang:

Mutzigi ja Saverne'i kantonid: kõik kommuunid;

Bouxwilleri kanton: Wingersheim Les Quatre Bansi kommuun osaliselt (ainult endise Gingsheimi kommuuni territoorium) ja kõik kommuunid, välja arvatud Dingsheim, Dossenheim-Kochersberg, Fessenheim-Le-Bas, Furdenheim, Griesheim-Sur-Souffel, Handschuheim, Hurtigheim, Ittenheim, Pfulgriesheim, Quatzenheim, Rohr, Stutzheim-Offenheim, Truchtersheim, Waltenheim-Sur-Zorn, Wiwersheim;

Molsheimi kanton: kõik kommuunid, välja arvatud Altorf, Dachstein, Duppigheim, Duttlenheim, Ernolsheim-Bruche, Griesheim-Pres-Molsheim, Innenheim

Obernai kanton: kõik kommuunid, välja arvatud Krautergersheim, Meistratzheim, Niedernai, Stotzheim, Valff, Zellwiller;

Järgmised kommuunid: Bischholtz, Bitschhoffen, Cleebourg, Dauendorf, Dieffenbach-Les-Woerth, Dossenheim-Sur-Zinsel, Drachenbronn-Birlenbach, Engwiller, Erckartswiller, Eschbourg, Forstheim, Froeschwiller, Frohmuhl, Goersdorf, Gumbrechtshoffen, Gundershoffen, Gunstett, Hegeney, Hinsbourg, Huttendorf, Ingwiller, Keffenach, Kindwiller, Kutzenhausen, La Petite-Pierre, Lampertsloch, Laubach, Lichtenberg, Lobsann, Memmelshoffen, Menchhoffen, Merkwiller-Pechelbronn, Mietesheim, Morsbronn-Les-Bains, Morschwiller, Mulhausen, Neuwiller-Les-Saverne, Niedermodern, Niedersoultzbach, Oberbronn, Oberdorf-Spachbach, Petersbach, Pfalzweyer, Preuschdorf, Puberg, Reipertswiller, Riedseltz, Rosteig, Rothbach, Schillersdorf, Soultz-Sous-Forets, Sparsbach, Struth, Tieffenbach, Uhlwiller, Uhrwiller, Uttenhoffen, Val De Moder, Woerth, Weinbourg, Weiterswiller, Wimmenau, Wingen-Sur-Moder, Zinswiller, Zittersheim.

Haut Rhini departemang:

Masevaux' ja Altkirchi kantonid: kõik kommuunid;

Cernay kanton: kõik kommuunid, välja arvatud Cernay, Uffholtz, Wattwiller;

Guebwilleri kanton: kõik kommuunid, välja arvatud Issenheim, Merxheim, Raedersheim;

Sainte-Marie-aux-Mines'i kanton: kõik kommuunid, välja arvatud Guemar; Illhaeusern;

Wintzenheimi kanton: kõik kommuunid, välja arvatud Gundolsheim, Herrlisheim-Pres-Colmar;

järgmised kommuunid: Colmar, Berrwiller, Bruebach, Brunstatt-Didenheim, Flaxlanden, Galfingue, Heimsbrunn, Ingersheim, Knoeringue, Michelbach-Le-Bas, Morschwiller-Le-Bas, Mulhouse, Ranspach-Le-Bas, Ranspach-Le-Haut, Saint-Louis, Zillisheim.

Haute Saône'i departemang:

järgmised kommuunid: Aillevillers-Et-Lyaumont, Alaincourt, Amage, Ambievillers, Amont-Et-Effreney, La Basse-Vaivre, Belfahy, Betoncourt-Saint-Pancras, Beulotte-Saint-Laurent, Bouligney, Bourbevelle, Bousseraucourt, Breuchotte, La Bruyere, Corravillers, Corre, Cuve, Dampvalley-Saint-Pancras, Demangevelle, Esmoulieres, Faucogney-Et-La-Mer, Les Fessey, Fleurey-Les-Saint-Loup, Fontenois-La-Ville, Fougerolles, Haut-Du-Them-Chateau-Lambert, Hurecourt, Jonvelle, La Longine, Mailleroncourt-Saint-Pancras, La Montagne, Montcourt, Montdore, Passavant-La-Rochere, Plancher-Les-Mines, Pont-Du-Bois, La Proiseliere-Et-Langle, Raddon-Et-Chapendu, La Rosiere, Saint-Bresson, Sainte-Marie-En-Chanois, Selles, Servance-Miellin, Ternuay-Melay-Et-Saint-Hilaire, La Vaivre, Vauvillers, La Voivre, Vougecourt.

Vosges'i departemang:

kõik kommuunid, välja arvatud järgmised: Ainvelle, Ameuvelle, Aroffe, Autreville, Avranville, Blevaincourt, Brechainville, Chatillon-Sur-Saone, Chermisey, Damblain, Fignevelle, Fouchecourt, Frain, Freville, Godoncourt, Grand, Grignoncourt, Harmonville, Isches, Lamarche, Les Thons, Liffol-Le-Grand, Lironcourt, Marey, Martigny-Les-Bains, Martinvelle, Midrevaux, Mont-Les-Lamarche, Morizecourt, Pargny-Sous-Mureau, Regnevelle, Robecourt, Romain-Aux-Bois, Rozieres-Sur-Mouzon, Saint-Julien, Senaide, Seraumont, Serecourt, Serocourt, Sionne, Soncourt, Tignecourt, Tollaincourt, Trampot, Vicherey, Villotte, Villouxel.

Territoire de Belfort'i departemang:

kõik kommuunid, välja arvatud järgmised: Beaucourt, Courcelles, Croix, Feche-L'eglise, Joncherey, Lebetain, Mezire, Montbouton, Saint-Dizier-L'eveque, Villars-Le-Sec.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

„Munster" ehk „Munster-Géromé" on pehme pestud koorikuga juust, mida valmistatakse lehmapiimast, kusjuures lehmi peetakse piirkonnas, kus on valdavalt rohumaad. Kliima mõjul on kujunenud esivanemate oskusteave, kuidas tagada niisketes tingimustes happelise kalgendi laagerdumine ja võimaldada seega kujuneda välja punastel bakteritel, mis annavad juustule selle värvuse ja tugeva lõhna, mis vastandub pehmele juustumassile.

Geograafiline piirkond on mägine ja veerjas (moodustab Vogeeside mäestiku, mille territooriumil asuvad osaliselt kõik geograafilise piirkonna departemangud), piirkonna mägised alad on keskmise kõrgusega, geograafilise piirkonna läänealad on tasased. Vogeeside mäestikust algab mitu suurt jõge, mis saavad oma vee sademetest, põhjaveest ja mägiojadest. Need jõed varustavad veega kogu piirkonda ja kujundavad selle maastikku.

Kliimale on iseloomulik suur sademete hulk, sest Vogeesi mäestik on tõkkeks läänest tulevatele pilvedele, mis kõrgustes kondenseeruvad ning mäestikus ja selle jalamil vihmana maha sajavad. Kliima soodustab rohumaapõhiste süsteemide arengut. Rohi kasvab kõigil Vogeesi mäestiku tippudel, kus raadatud ning kõva pinnasega ja raskesti haritavatel aladel suudab vastu pidada vaid kõrgkarjamaade taimestik. Nendel rohumaadel on levinud sarikalised: köömen või mustköömen (*Carum carvi* L.), mida mõnikord kutsutakse Vogeesi aniisiks.

Juust „Munster“ või „Munster-Géromé“ on seotud kloostrite rajamisega Vogeesi mäestikus VII ja VIII sajandil. Munsteri linn on saanud oma nime kloostri (*Monasterium confluentis*) järgi, mis asub mäestiku idanõlval. Piimalehmade karjad tulevad suvel kõrgkarjamaadele rohtu sööma ja talvituvad läänenõlva orgudes.

Alates XVI sajandist hakati juustu tootma suures koguses ning talunikud müüsid juustu Alsace'i viinamarjakasvatuspiirkonnas, tasandikul ja suuremates lähedalasuvates linnades.

See, et juustu toodetakse kahes kohas – Alsace'is Munsteris ja Lorraine'is Gérardmeris, selgitab, miks on juustul kaks kohanimepõhist nimetust: Munster ja Géromé.

Geograafilises piirkonnas on toimunud palju konflikte, mistõttu on tegemist rändepiirkonnaga. Ümberasustatud inimesed viisid endaga kaasa oskused ja teabe ning juustu tootmine laienes tasandikule. Kuigi piirkonnas on aretatud keskkonnaga hästi kohanenud tõug (Vosgienne), on hävitatud karjade taastamiseks sisse toodud teisi tõuge: Simmental (lähedalasuvast Šveitsist) ning Montbéliarde ja Française Frisonne Pie Noire (nimetati ümber Prim' Holsteiniks).

Piimalehmade kasvatamise ning juustu tootmise ja laagerdamise alane oskusteave on tänapäevani säilinud. Juustuvalmistamismeetod lähtub happelisest kalgendist. Vastavalt niisketes tingimustes laagerdamist käsitlevale oskusteabele tuleb pärast pärmi- ja hallitusseente lisamist juustu koorikut pesta, mis muudab kalgendi happevabaks. Laagerdaja kohandab laagerduskeldri keskkonda ja toiminguid vastavalt juustu valmimisastmele. Tootjad lisavad tänini juustukalgendisse köömneid (*Carum carvi* L.).

Juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ valmistatakse lehmapiimast. Selle kalgend on happeline ja pehme ning selle pestud kooriku värvus varieerub elevandiluuvalkjast oranžist kuni oranžikaspunaseni.

Kooriku tugev ja veidi ammoniaagine maitse vastandub juustumassi magusale maitsele , milles esineb piimjaid, juurviljaseid (hein, küpsed puuviljad, pähklid), puiduseid või isegi kergelt pärmiseid noote. Juust „Munster“ või „Munster-Géromé“ on saadaval erinevates suurustes: väikesemõõdulised lamedad juustud ning suuremamõõdulised lamedad või paksud juustud, mille laagerdumisaeg on vastavalt 14–21 päeva.

Juustu „Munster“ või „Munster-Géromé“ tootmine on kujunenud välja tänu sellele, et piimalehmadele leidus piisavalt rohumaid. Saadud piim on suhteliselt toitainevaene, seetõttu keskendub juustuvalmistamismeetod happelisele kalgendile.

Geograafine piirkond on väga niiske, sest siin sajab palju ning on palju allikaid. Seepärast on kujunenud oskusteave, kuidas tagada laagerdumine niisketes tingimustes ning pesta koorikut, et soodustada punaste bakterite (eelkõige *Brevibacterum linens*) teket, mis annab toote „Munster“ või „Munster-Géromé“ koorikule elevandiluuvalkjast oranžist oranžikaspunaseni varieeruva värvuse ja võimaldab kujuneda välja tootele iseloomulikul lõhnal.

Kuna juustu kalgend on happeline, ei ole sellise pehme juustu säilivusaeg väga pikk. See oli vastuolus olukorraga, kus tootmispiirkond oli isoleeritud ja lõpptoodet ei olnud lihtne transportida. Seepärast hakati tootma mitmes suuruses juustu: kohalikuks tarbimiseks mõeldud väikesemõõdulisi juuste, mis vajavad väiksemat laagerdumisaega, ning pikema säilivusajaga suuremamõõdulisi juuste, mis võimaldab laagerdajatel osta kaugematest piirkondadest laagerdamata tooteid ja laagerdada neid tarbimiskohtadele võimalikult lähedal. Kuna köömned on Vogeesi rohumaadel kättesaadavad, lisati neid tootmise käigus juustukalgendisse. See tava on säilinud tänapäevani.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185

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

(2020/C 295/06)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Tirol“

Viitenumber: PDO-AT-A0230-AM01

Teate kuupäev: 21.2.2020

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Kirjeldus ja põhjused

Viinamarjaistanduse registri ühtseks haldus- ja kontrollisüsteemiks muutmise tõttu on vaja kohandada hektarite maksimumarvu.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

   Tirol

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – Kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduse kategooria**

   1. Vein

   5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

   Päritolunimetust „Tirol“ võib kasutada veini ja kvaliteetvahuveini puhul, kusjuures viimase puhul seda tegelikult ei kasutata. Veini „Tirol“ toodetakse peamiselt kvaliteetveinina; analüütilised omadused on esitatud tootespetsifikaadis.

   Veini „Tirol“ toodetakse ka muudesse kvaliteediklassidesse (nt *Kabinett, Spätlese, Eiswein* jne) kuuluvana. Sellega seotud analüütilised omadused on esitatud tootespetsifikaadis. Väikeste kasvatuspiirkondade rohkuse tõttu ei ole veini ühtseid organoleptilisi omadusi võimalik kindlaks määrata.

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

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

5. **Veinivalmistustavad**

a) *Peamised veinivalmistustavad*

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Päritolunimetusega veini „Tirol“ puhul on lubatud kõik määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 kaitstud päritolunimetusega veini puhul sätestatud veinivalmistustavad, välja arvatud töötlemine kaaliumsorbaadi ja dimetüüldikarbonaadiga. Veinide hapetustamine on võimalik vastavalt määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 sätestatud nõuetele. Võimaliku hapestamise üle otsustab põllumajandus-, piirkondade ja turismiminister vastavalt sellele, millised olid kasvuperioodil valitsenud ilmastikutingimused. Võimaliku hapestamise tingimused põhinevad määruste (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 nõuetel.

Konkreetsed veinivalmistustavad (sealhulgas rikastamine) tulenevad valitud traditsioonilisest tootmismeetodist ja on esitatud tootespetsifikaadis.

b) *Maksimaalne saagikus*

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetusega „Tirol“ on hõlmatud kogu Tirooli liidumaa Austrias.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'Zweigelt' – 'Rotburger'

'Grüner Veltliner' – 'Weißgipfler'

'Zweigelt' – 'Blauer Zweigelt'

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

Soodsates kasvukohtades kasvanud viinamarjadest toodetakse veini vaid vähestes üksikutes põllumajandusettevõtetes. Kliima- ja mullastikutingimuste üldine kirjeldus ei ole seega võimalik. Tirooli viinamarjakasvatuspiirkonna tootmisstruktuuri iseloomustavad seega üksnes ühe pere liikmetest veinitootjad, kes töötlevad ainult enda kasvatatud viinamarju ning müük toimub otse põllumajandusettevõttes. Selleks et saada koristamise ajal terveid ja küpseid viinamarju, peaksid kasvatatavatel viinamarjasortidel ja pookealustel olema geoloogiliste ja kliimatingimuste jaoks sobivad omadused. Need nõuded on külmakindlus, hiline õitsemine ning tugev vastupanuvõime seenhaigustele ja mädanikule. Kuna väikeseid kasvatuspiirkondi on palju, ei ole võimalik kindlaks määrata veinide ühtseid organoleptilisi omadusi, kuid tänu suurte õhutemperatuuri kõikumistega karmile kliimale on tagatud veinide hea happeline struktuur.

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

Õigusraamistik:

riigisisestes õigusaktides.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Austria veiniseaduse alusel võib ringlusse lasta üksnes riikliku kontrollinumbriga varustatud kaitstud päritolunimetusega veini „Tirol“ (v.a *Sekt, Qualitätsschaumwein* ja *Hauersekt*). Riikliku kontrollinumbri saamiseks tuleb iga ringlusse lastavat päritolunimetusega veini „Tirol“ proovi analüüsida (süstemaatiline kontroll) (vt tootespetsifikaat). Organoleptilise hindamise käigus kontrollib veine ametlik degusteerimiskomisjon. Kõnealune komisjon koosneb kuuest degusteerijast ja degusteerimiskomisjoni esimehest. Degusteerijatele antakse kontrollimiseks anonüümsed proovid. Veiniproovi käsitlev blankett sisaldab ainult hindamiseks vajalikku teavet, näiteks traditsioonilise kvaliteediklassi (*Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese* jne), sordi ja aastakäigu üksikasju. Degusteerijad otsustavad oma kogemuste ja ette antud võrdlusveinide alusel, kas neile esitatud veinid on sordi, aasta ja traditsioonilise kvaliteediklassi

poolest tüüpilised ja kas need võib ringlusse lasta (st need on puudusteta). Degusteerimisküsimuste vastused on JAH või EI. Negatiivse otsuse puhul tuleb tagasilükkamise põhjused esitada kirjalikult. Proov vastab organoleptilistele nõuetele sel juhul, kui enamik degusteerijaid on selle heaks kiitnud. Tulemusega „3 : 3“ otsuste puhul esitatakse proov teisele degusteerimiskomisjonile. Teistkordne tulemus „3 : 3“ tingib negatiivse üldtulemuse.

Link tootespetsifikaadile

https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html

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

(2020/C 295/07)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Oberösterreich“

Viitenumber: PDO-AT-A0223-AM01

Teate kuupäev: 21.2.2020

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Kirjeldus ja põhjused

Viinamarjaistanduse registri ühtseks haldus- ja kontrollisüsteemiks muutmise tõttu on vaja kohandada hektarite maksimumarvu.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

   Oberösterreich

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduse kategooria**

   1. Vein

   5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

   Päritolunimetust „Oberösterreich“ võib kasutada veini ja kvaliteetvahuveini puhul, kusjuures viimase puhul seda tegelikult ei kasutata. Veini „Oberösterreich“ toodetakse peamiselt kvaliteetveinina; peamised analüütilised näitajad on esitatud tootespetsifikaadis.

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

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

5. **Veinivalmistustavad**

a) *Peamised veinivalmistustavad*

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Päritolunimetusega veini „Oberösterreich“ puhul on lubatud kõik määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 kaitstud päritolunimetusega veini puhul sätestatud veinivalmistustavad, välja arvatud töötlemine kaaliumsorbaadi ja dimetüüldikarbonaadiga. Veinide hapetustamine on võimalik vastavalt määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 sätestatud nõuetele. Võimaliku hapestamise üle otsustab põllumajandus-, piirkondade ja turismiminister vastavalt sellele, millised olid kasvuperioodil valitsenud ilmastikutingimused. Võimaliku hapestamise tingimused põhinevad määruste (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 nõuetel.

Konkreetsed veinivalmistustavad (sealhulgas rikastamine) tulenevad valitud traditsioonilisest tootmismeetodist ja on esitatud tootespetsifikaadis.

b) *Maksimaalne saagikus*

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetusega „Oberösterreich“ on hõlmatud kogu Ülem-Austria liidumaa Austrias.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'Roter Veltliner'

'St. Laurent'

'Zweigelt' – 'Rotburger'

'Blauburger'

'Rathay'

'Jubiläumsrebe'

'Blue Burgunder' – 'Blauburgunder'

'Grüner Veltliner' – 'Weißgipfler'

'Goldburger'

'Grauer Burgunder' – 'Ruländer'

'Bouvier'

'Muskateller' – 'Roter Muskateller'

'Neuburger'

'Frühroter Veltliner' – 'Malvasier'

'Weißer Burgunder' – 'Klevner'

'Blaufränkisch' – 'Frankovka'

'Furmint'

'Rotgipfler'

'Roesler'

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

Soodsates kasvukohtades kasvanud viinamarjadest toodetakse veini vaid vähestes üksikutes põllumajandusettevõtetes. Kõnealuste kasvukohtade pinnas koosneb mergli-, savi-, liiva- ja kruusamullast, kus mõnes kohas on näha karplubjakivist vanu korallrahusid. Eelkõige tänu heale veemahutavusele on pinnas ideaalne puuviljaste valgete veinide tootmiseks.

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

Õigusraamistik:

riigisisestes õigusaktides.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Austria veiniseaduse alusel võib ringlusse lasta üksnes riikliku kontrollinumbriga varustatud kaitstud päritolunimetusega veini „Oberösterreich“ (v.a *Sekt, Qualitätsschaumwein* ja *Hauersekt*. Riikliku kontrollinumbri saamiseks peab iga ringlusse lastav päritolunimetusega vein „Oberösterreich“ läbima analüütilise ja organoleptilise kontrolli (süstemaatiline kontroll) (vt tootespetsifikaat).

Link tootespetsifikaadile

https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html

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

(2020/C 295/08)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Wagram“

Viitenumber: PDO-AT-A0233-AM01

Teate kuupäev: 21.2.2020

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Kirjeldus ja põhjused

Viinamarjaistanduse registri ühtseks haldus- ja kontrollisüsteemiks muutmise tõttu on vaja kohandada hektarite maksimumarvu.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

   Wagram

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduse kategooria**

   1. Vein

   5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

   Päritolunimetust „Wagram“ võib kasutada veini ja kvaliteetvahuveini puhul, kusjuures viimase puhul on selle kasutamine ebaoluline. Veini „Wagram“ toodetakse peamiselt kvaliteetveinina. Analüütilised omadused on esitatud tootespetsifikaadis. Veini „Wagram“ toodetakse ka muudesse kvaliteediklassidesse (nt *Kabinett, Spätlese, Eiswein* jne) kuuluvana. Wagrami viinamarjakasvatuspiirkonnas toodetakse ligikaudu 75 % valget veini. Valgeid veine toodetakse peamiselt viinamarjasordist 'Grüner Veltliner', punaste veinide puhul on põhisort 'Zweigelt'. Nimetamist väärib sellele piirkonnale iseloomulik sort 'Frührote Veltliner', millest saadud veinid on rikkalike ja vürtsikate organoleptiliste omadustega.

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

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

5. **Veinivalmistustavad**

a) *Peamised veinivalmistustavad*

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Päritolunimetusega veini „Wagram“ puhul on lubatud kõik määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 kaitstud päritolunimetusega veini puhul sätestatud veinivalmistustavad, välja arvatud töötlemine kaaliumsorbaadi ja dimetüüldikarbonaadiga. Veinide hapetustamine on võimalik vastavalt määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 sätestatud nõuetele. Võimaliku hapestamise üle otsustab põllumajandus-, piirkondade ja turismiminister vastavalt sellele, millised olid kasvuperioodil valitsenud ilmastikutingimused. Võimaliku hapestamise tingimused põhinevad määruste (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 nõuetel.

Konkreetsed veinivalmistustavad (sealhulgas rikastamine) tulenevad valitud traditsioonilisest tootmismeetodist ja on esitatud tootespetsifikaadis.

b) *Maksimaalne saagikus*

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetusega „Wagram“ on hõlmatud Tullni haldusüksus (v.a omavalitsusüksus Sitzenberg-Reidling) ning Alam-Austria liidumaal asuvad omavalitsusüksused Stetteldorf am Wagram ja Klosterneuburg.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'Zweigelt' – 'Rotburger'

'Grüner Veltliner' – 'Weißgipfler'

'Zweigelt' – 'Blauer Zweigelt'

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

Wagrami viinamarjakasvatuspiirkond on jagatud kaheks eri piirkonnaks. Doonau põhjakaldal, Kamptalist idas asuv tegelik Wagram on ligikaudu 30 km laiune idasuunaline maastikuastang. Piirkonna selle osa viljakatel lössimuldadel kasvavatest viinapuudest saadud marjadest toodetakse täidlasi, vürtsikaid veine. Doonau lõunakaldal, Viinist loodes asuva Klosterneuburgi piirkonna pinnas on lubjarikkam, mistõttu seal toodetakse puuviljaseid, iseloomuga veine.

Kliimatingimused sõltuvad Doonau jõe ja Pannoonia piirkonna läheduse mõjust. Piirkonna pigem jahedate ööde mõju on soodne veini aroomi kujunemiseks. Viinamarjakasvatuspiirkonnas Wagram toodetakse ligikaudu 75 % valget veini. Valgeid veine toodetakse peamiselt viinamarjasordist 'Grüner Veltliner', punaste veinide puhul on põhisort 'Zweigelt'. Nimetamist väärib sellele piirkonnale iseloomulik sort 'Frührote Veltliner', millest saadud veinid on rikkalike ja vürtsikate organoleptiliste omadustega. Wagrami piirkonna viljakas lössikiht sobib suurepäraselt jõulise, vürtsika veini „Grüner Veltliner“ tootmiseks. Tänu Klosterneuburgi ümbruse lubjarikkamatele muldadele toodetakse seal puuviljaseid, iseloomuga veine.

Peamiselt ühe pere liikmetest koosnevas tootjaettevõttes ühelt põlvelt teisele edasi antava veinivalmistamise traditsioonilise stiiliga saab veelgi enam täiustada Wagrami veinide eristatavat iseloomu.

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

Õigusraamistik:

riigisisestes õigusaktides.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Austria veiniseaduse alusel võib ringlusse lasta üksnes riikliku kontrollinumbriga varustatud kaitstud päritolunimetusega veini „Wagram“ (v.a *Sekt, Qualitätsschaumwein* ja *Hauersekt*). Riikliku kontrollinumbri saamiseks tuleb iga ringlusse lastava päritolunimetusega veini „Wagram“ proovi analüüsida (süstemaatiline kontroll) (vt tootespetsifikaat). Organoleptilise hindamise käigus kontrollib veine ametlik degusteerimiskomisjon. Kõnealune komisjon koosneb kuuest degusteerijast ja degusteerimiskomisjoni esimehest. Degusteerijatele antakse kontrollimiseks anonüümsed proovid. Veiniproovi käsitlev blankett sisaldab ainult hindamiseks vajalikku teavet, näiteks traditsioonilise kvaliteediklassi (*Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese* jne), sordi ja aastakäigu üksikasju. Degusteerijad otsustavad oma kogemuste ja ette antud võrdlusveinide alusel, kas neile esitatud veinid on sordi, aasta ja traditsioonilise kvaliteediklassi poolest tüüpilised ja kas need võib ringlusse lasta (st need on puudusteta). Degusteerimisküsimuste vastused on JAH või EI. Negatiivse otsuse puhul tuleb tagasilükkamise põhjused esitada kirjalikult. Proov vastab organoleptilistele nõuetele sel juhul, kui enamik degusteerijaid on selle heaks kiitnud. Tulemusega „3 : 3“ otsuste puhul esitatakse proov teisele degusteerimiskomisjonile. Teistkordne tulemus „3 : 3“ tingib negatiivse üldtulemuse.

Link tootespetsifikaadile

https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html

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

(2020/C 295/09)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Salzburg“

Viitenumber: PDO-AT-A0224-AM01

Teate kuupäev: 21.2.2020

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Kirjeldus ja põhjused

Viinamarjaistanduse registri ühtseks haldus- ja kontrollisüsteemiks muutmise tõttu on vaja kohandada hektarite maksimumarvu.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

   Salzburg

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – Kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduse kategooria**

   1. Vein

   5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

   Päritolunimetust „Salzburg“ võib kasutada veini ja kvaliteetvahuveini puhul, kusjuures viimase puhul seda tegelikult ei kasutata.

   Veini „Salzburg“ toodetakse peamiselt kvaliteetveinina; analüütilised omadused on esitatud tootespetsifikaadis.

   Veini „Salzburg“ toodetakse ka muudesse kvaliteediklassidesse (nt *Kabinett, Spätlese, Eiswein* jne) kuuluvana. Asjaomased analüütilised näitajad on esitatud tootespetsifikaadis. Kuna väikeseid kasvatuspiirkondi on palju, ei ole võimalik kindlaks määrata veinide ühtseid organoleptilisi omadusi, kuid tänu suurte õhutemperatuuri kõikumistega karmile kliimale on tagatud veinide hea happeline struktuur.

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

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

5. **Veinivalmistustavad**

a) *Peamised veinivalmistustavad*

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Päritolunimetusega veini „Salzburg“ puhul on lubatud kasutada kõiki määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 kaitstud pärituolunimetusega veini puhul sätestatud veinivalmistustavasid; välja arvatud töötlemine kaaliumsorbaadi ja dimetüüldikarbonaadiga. Veinide hapetustamine on võimalik vastavalt määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 sätestatud nõuetele. Võimaliku hapestamise üle otsustab põllumajandus-, piirkondade ja turismiminister vastavalt sellele, millised olid kasvuperioodil valitsenud ilmastikutingimused. Võimaliku hapestamise tingimused põhinevad määruste (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 nõuetel.

Konkreetsed veinivalmistustavad (sealhulgas rikastamine) tulenevad valitud traditsioonilisest tootmismeetodist ja on esitatud tootespetsifikaadis.

b) *Maksimaalne saagikus*

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetusega „Salzburg“ on hõlmatud kogu Salzburgi liidumaa Austrias.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'Roter Veltliner'

'St. Laurent'

'Müller-Thurgau' – 'Rivaner'

'Rathay'

'Sylvaner' – 'Grüner Sylvaner'

'Jubiläumsrebe'

'Blue Burgunder' – 'Blauburgunder'

'Blauer Portugieser'

'Chardonnay' – 'Morillon'

'Goldburger'

'Grauer Burgunder' – 'Ruländer'

'Merlot'

'Weißer Riesling' – 'Rheinriesling'

'Sauvignon Blanc'

'Muskateller' – 'Roter Muskateller'

'Syrah' – 'Shiraz'

'Neuburger'

4

'Frühroter Veltliner' – 'Malvasier'

'Traminer' – 'Gelber Traminer'

'Blaufränkisch' – 'Frankovka'

'Zierfandler' – 'Spätrot'

'Cabernet Sauvignon'

'Zweigelt' – 'Rotburger'

'Welschriesling'

'Cabernet Franc'

'Blauburger'

'Grüner Veltliner' – 'Weißgipfler'

'Scheurebe' – 'Sämling 88'

'Bouvier'

'Muskat-Ottonel'

'Weißer Burgunder' – 'Klevner'

'Furmint'

'Rotgipfler'

'Roesler'

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

Soodsates kasvukohtades kasvanud viinamarjadest toodetakse veini vaid vähestes üksikutes põllumajandusettevõtetes. Kliima- ja mullatingimuste üldkirjeldus ei ole seega võimalik. Seepärast on Salzburgi viinamarjakasvatuspiirkonna tootmisstruktuurile iseloomulikud ühe pere veinitootjad, kes töötlevad üksnes enda kasvatatud viinamarju ja müüvad neid otse põllumajandusettevõttes. Selleks et saada koristamise ajal terveid ja küpseid viinamarju, peaksid kasvatatavatel viinamarjasortidel ja pookealustel olema geoloogilistele ja kliimatingimustele vastavad omadused. Taimedele esitatavad nõuded on külmakindlus, hiline õitsemine ning tugev vastupanuvõime seenhaigustele ja mädanikule. Kuna väikeseid kasvatuspiirkondi on palju, ei ole võimalik kindlaks määrata veinide ühtseid organoleptilisi omadusi, kuid tänu suurte õhutemperatuuri kõikumistega karmile kliimale on tagatud veinide hea happeline struktuur.

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

Õigusraamistik:

riigisisestes õigusaktides.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Austria veiniseaduse alusel võib ringlusse lasta üksnes riikliku kontrollinumbriga varustatud kaitstud päritolunimetusega veini „Salzburg“ (v.a *Sekt, Qualitätsschaumwein* ja *Hauersekt*). Riikliku kontrollinumbri saamiseks tuleb iga ringlusse lastavat päritolunimetusega veini „Salzburg“ analüüsida (süstemaatiline kontroll) (vt tootespetsifikaat). Organoleptilise hindamise käigus kontrollib veine ametlik degusteerimiskomisjon. Kõnealune komisjon koosneb kuuest degusteerijast ja degusteerimiskomisjoni esimehest. Degusteerijatele antakse kontrollimiseks anonüümsed proovid. Veiniproovi käsitlev blankett sisaldab ainult hindamiseks vajalikku teavet, näiteks traditsioonilise kvaliteediklassi (*Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese* jne), sordi ja aastakäigu üksikasju. Degusteerijad otsustavad oma kogemuste ja ette antud võrdlusveinide alusel, kas neile esitatud veinid on sordi, aasta ja traditsioonilise kvaliteediklassi poolest tüüpilised ja kas need võib ringlusse lasta (st need on puudusteta). Degusteerimisküsimuste vastused on JAH või EI. Negatiivse otsuse puhul tuleb tagasilükkamise põhjused esitada kirjalikult. Proov vastab organoleptilistele nõuetele sel juhul, kui enamik degusteerijaid on selle heaks kiitnud. Tulemusega „3 : 3“ otsuste puhul esitatakse proov teisele degusteerimiskomisjonile. Teistkordne tulemus „3 : 3“ tingib negatiivse üldtulemuse.

Link tootespetsifikaadile

https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html

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

(2020/C 295/10)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Traisental“

Viitenumber: PDO-AT-A0210-AM01

Teate kuupäev: 21.2.2020

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Kirjeldus ja põhjused

Viinamarjaistanduse registri ühtseks haldus- ja kontrollisüsteemiks muutmise tõttu on vaja kohandada hektarite maksimumarvu.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

   Traisental

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduse kategooria**

   1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

   Päritolunime „Traisental“ võib kasutada üksnes sortide 'Grüner Veltliner' või 'Riesling' puhul. Veinidel on valdavalt puuviljased ja mineraalsed organoleptilised omadused. Muud organoleptilised omadused on esitatud tootespetsifikaadis.

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

5. **Veinivalmistustavad**

   a) *Peamised veinivalmistustavad*

   Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

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

Päritolunimetusega veini „Traisental“ puhul on lubatud kõik määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 kaitstud päritolunimetusega veini puhul sätestatud veinivalmistustavad, välja arvatud töötlemine kaaliumsorbaadi ja dimetüüldikarbonaadiga. Veinide hapetustamine on võimalik vastavalt määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 sätestatud nõuetele. Võimaliku hapestamise üle otsustab põllumajandus-, piirkondade ja turismiminister vastavalt sellele, millised olid kasvuperioodil valitsenud ilmastikutingimused. Võimaliku hapestamise tingimused põhinevad määruste (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 nõuetel.

Konkreetsed veinivalmistustavad (sealhulgas rikastamine) tulenevad valitud traditsioonilisest tootmismeetodist ja on esitatud tootespetsifikaadis.

b) *Maksimaalne saagikus*

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetusega „Traisental“ on hõlmatud St. Pölteni linna territoorium, haldusüksus Pölten ja omavalitsusüksus Sitzenberg-Reidling Alam-Austrias.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'White Riesling' – 'Rheinriesling'

'Grüner Veltliner' – 'Weißgipfler'

'Weißer Riesling' – 'Riesling'

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

Graniidi- ja gneisipinnasega Böömi massiiv moodustab Traisentali aluspõhja. Pannoonia tasandiku mõju ja kontinentaalne kliima on ilmastikku määravad tegurid. Viinamarjakasvatuspiirkonna põhjaosas avaldab Doonau jõgi soojust reguleerivat mõju.

Seepärast on Traisentali viinamarjakasvatuspiirkonna tootmisstruktuurile iseloomulikud ühe pere viinamarjakasvatajad, kes töötlevad üksnes enda kasvatatud viinamarju ning müük toimub sageli otse põllumajandusettevõttes. Peaaegu kolmandiku traditsioonilisest saagist ostab ära piirkondlik viinamarjakasvatajate ühistu. Turismi kõrge taseme ja veinitööstuse vahel on tugev seos. Veinil on järgmised iseloomulikud omadused:

„Grüner Veltliner“: puuviljane, peen vürtsikus

„Riesling“: aromaatne, elegantne, mineraalne

Reserva veine iseloomustab nüansirohkus ja sordile tunnuslik aroom. Mõnikord on kõnealustel veinidel ka kergeid hallitusseenest *Botrytis* ja ka puidust tingitud varjundeid. Tänu kuivale graniit- ja gneisipinnasele on võimalik toota veine, mis on iseloomuliku profiili, jõulise täidluse ja peene mineraalsusega. Tänu mineraalsusele suureneb veinide happesuse struktuur ja pikaealisus. Pannoonia tasandiku sooja kliima ja Alpi eelmäestiku külma õhu mõju tõttu on sealses piirkonnas päevad soojad ja ööd jahedad, mistõttu saab kujuneda veinide peen vürtsikas maitse.

Peamiselt ühe pere liikmetest koosnevas tootjaettevõttes ühelt põlvelt teisele edasi antavate veinivalmistamise traditsioonidega saab veelgi enam täiustada Traisentali veinide eristatavat iseloomu.

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

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Vastavalt Austria veiniseadusele võib päritolunimetusega „Traisental“ veini ringlusse lasta üksnes riikliku kontrollinumbriga. Riikliku kontrollinumbri saamiseks peab iga ringlusse lastav päritolunimetusega vein „Traisental“ läbima analüütilise ja organoleptilise kontrolli (süstemaatiline kontroll) (vt tootespetsifikaat).

Organoleptilise hindamise käigus kontrollib veine ametlik degusteerimiskomisjon. Kõnealune komisjon koosneb kuuest degusteerijast ja degusteerimiskomisjoni esimehest. Degusteerijatele antakse kontrollimiseks anonüümsed proovid. Veiniproovi käsitlev blankett sisaldab ainult hindamiseks vajalikku teavet, näiteks traditsioonilise kvaliteediklassi, sordi ja aastakäigu üksikasju. Degusteerijad otsustavad oma kogemuste ja ette antud võrdlusveinide alusel, kas neile esitatud veinid on sordile 'Traisental' iseloomulikud ja kas need võib ringlusse lasta (st need on puudusteta).

Link tootespetsifikaadile

https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html

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

(2020/C 295/11)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Kamptal“

Viitenumber: PDO-AT-A0209-AM01

Teate kuupäev: 21.2.2020

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Kirjeldus ja põhjused

Viinamarjaistanduse registri ühtseks haldus- ja kontrollisüsteemiks muutmise tõttu on vaja kohandada hektarite maksimumarvu.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

   Kamptal

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduse kategooria**

   1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

   Päritolunimetust „Kamptal“ võib kasutada üksnes sortide ’Grüner Veltliner’ ja ’Riesling’ viinamarjadest toodetud veinide puhul. Veinide peamised organoleptilised omadused on puuviljasus ja mineraalsus. Muud organoleptilised omadused on esitatud tootespetsifikaadis.

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

5. **Veinivalmistustavad**

   a) *Peamised veinivalmistustavad*

   Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

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

Päritolunimetusega veini „Kamptal“ puhul on lubatud kõik määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 kaitstud päritolunimetusega veini puhul sätestatud veinivalmistustavad, välja arvatud töötlemine kaaliumsorbaadi ja dimetüüldikarbonaadiga. Veinide hapetustamine on võimalik vastavalt määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 sätestatud nõuetele. Võimaliku hapestamise üle otsustab põllumajandus-, piirkondade ja turismiminister vastavalt sellele, millised olid kasvuperioodil valitsenud ilmastikutingimused. Võimaliku hapestamise tingimused põhinevad määruste (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 nõuetel.

Konkreetsed veinivalmistustavad (sealhulgas rikastamine) tulenevad valitud traditsioonilisest tootmismeetodist ja on esitatud tootespetsifikaadis.

b) *Maksimaalne saagikus*

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetusega „Kamptal“ on hõlmatud omavalitsusüksused Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp ja Straß im Straßertale Alam-Austria liidumaal.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'Weißer Riesling' – 'Rheinriesling'

'Grüner Veltliner' – 'Weißgipfler'

'Weißer Riesling' – 'Riesling'

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

Kamptali pinnas on tekkinud 270 miljoni aasta eest Permi ajastul. Piirkonna kihistud koosnevad lössi-, kruusa- ja aluskivimi murenemisel tekkinud muldadest, milles leidub ka vulkaanilise tekkega osakesi.

Ühelt poolt mõjub Kamptali kliimale Pannoonia tasandiku palavus ja teisalt Waldvierteli piirkonnast lähtuvad jahedad õhuvoolud. Sademete hulk on 550–600 mm aastas. Aasta keskmine temperatuur on üle 9 °C. Oruhäiludes esineb hilist külma mai keskpaigani. Veinil on järgmised iseloomulikud omadused:

'Grüner Veltliner': puuviljane, peen vürtsikus

'Riesling': aromaatne, elegantne, mineraalne

Reserva veinid on nüansirohked ja sordile iseloomuliku aroomiga. Mõnikord on neis veinides tunda ka kergeid hallitusseenest *Botrytis* ja puidust tingitud varjundeid. Järskudel astangutel, kus lössikihid ei saa ladestuda, kasvavad viinamarjad sordist 'Riesling', millest saab toota jõulist, mineraalset ja pikaealist veini. Laiemad savi- ja lössiastangud on ideaalsed, et toota sordi 'Grüner Veltliner' viinamarjadest jõulist ja puuviljast veini. Pannoonia kliimast tingitud päevane palavus ja öine jahedus tagavad veinide peene aroomitäiuse ja elava happesuse.

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

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Austria veiniseaduse alusel võib ringlusse lasta üksnes riikliku kontrollinumbriga varustatud kaitstud päritolunimetusega veini „Kamptal“. Riikliku kontrollinumbri saamiseks tuleb iga ringlusse lastava päritolunimetusega veini „Kamptal“ proovi analüüsida (süstemaatiline kontroll) (vt tootespetsifikaat).

Organoleptilise hindamise käigus kontrollib veine ametlik degusteerimiskomisjon. Kõnealune komisjon koosneb kuuest degusteerijast ja degusteerimiskomisjoni esimehest. Degusteerijatele antakse kontrollimiseks anonüümsed proovid. Veiniproovi käsitlev blankett sisaldab ainult hindamiseks vajalikku teavet, näiteks traditsioonilise kvaliteediklassi ja aastakäigu üksikasju. Degusteerijad otsustavad oma kogemuste ja ette antud võrdlusveinide alusel, kas neile esitatud veinid on Weinvierteli päritolu jaoks tüüpilised ja kas need võib ringlusse lasta (st need on puudusteta).

Müüginimetusega „Kamptal DAC“ veini riikliku kontrollinumbri väljastamise menetluse raames peab komisjoni degusteerimine toimuma föderaalses viinamarjakasvatusameti Kremsi kohalikus büroos. Veini „Kamptal DAC“ nõudeid peab kinnitama vähemalt neli degusteerijat. Tulemusega „3 : 3“ otsuste puhul ei ole korduskinnitust vaja.

Link tootespetsifikaadile

https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html

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

(2020/C 295/12)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Niederösterreich“

Viitenumber: PDO-AT-A0221-AM01

Teate kuupäev: 21.2.2020

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Kirjeldus ja põhjused

Viinamarjaistanduse registri ühtseks haldus- ja kontrollisüsteemiks muutmise tõttu on vaja kohandada hektarite maksimumarvu.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

   Niederösterreich

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduse kategooria**

   1. Vein

   5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

   Päritolunimetust „Niederösterreich“ võib kasutada veini ja kvaliteetvahuveini või vahuveini puhul. Veini „Niederösterreich“ toodetakse peamiselt kvaliteetveinina; seejuures on viinamarjamahla veinivirde sisaldus vähemalt 15° (= 9,5 mahuprotsenti) Klosterneuburger Mostwaage (KMW) järgi, minimaalne alkoholisisaldus on 9,0 mahuprotsenti ja happesisaldus vähemalt 4 g/l. Analüütilised omadused on esitatud tootespetsifikaadis.

   Veini „Niederösterreich“ toodetakse ka muudesse kvaliteediklassidesse (nt *Kabinett*, *Spätlese*, *Eiswein* jne) kuuluvana. Erinevatel mullatüüpidel on võimalik toota väga erinevaid veine. Alates piirkonnale iseloomulikust, piprasest värskest veinist „Grüner Veltliner“ kuni puitvaatides laagerdunud jõuliste ja täidlaste valgete veinide ning puuviljaste punaste veinideni.

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

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

5. **Veinivalmistustavad**

a) *Peamised veinivalmistustavad*

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Päritolunimetusega veini „Niederösterreich“ puhul on lubatud kõik määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 kaitstud päritolunimetusega veini puhul sätestatud veinivalmistustavad, välja arvatud töötlemine kaaliumsorbaadi ja dimetüüldikarbonaadiga. Veinide hapetustamine on võimalik vastavalt määrustes (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 sätestatud nõuetele. Võimaliku hapestamise üle otsustab põllumajandus-, piirkondade ja turismiminister vastavalt sellele, millised olid kasvuperioodil valitsenud ilmastikutingimused. Võimaliku hapestamise tingimused põhinevad määruste (EL) 2019/934 ja (EL) 2019/935 nõuetel.

Konkreetsed veinivalmistustavad (sealhulgas rikastamine) tulenevad valitud traditsioonilisest tootmismeetodist ja on esitatud tootespetsifikaadis.

b) *Maksimaalne saagikus*

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetusega „Niederösterreich“ on hõlmatud kogu Alam-Austria liidumaa Austrias.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'Zweigelt' – 'Rotburger'

'Grüner Veltliner' – 'Weißgipfler'

'Zweigelt' – 'Blauer Zweigelt'

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

Wachau järsud aluskiviminõlvad lähevad naabruses asuva Kremstali idaosas üle lössiastanguteks, mida esineb ka Traisentalis, Kamptalis ja Wagrami lähistel. Kamptalis esineb ka vulkaanilise tekkega muldi. Idas mõjutavad ilma Pannoonia tasandiku palavad kliimatingimused ja Waldvierteli piirkonna jahedad õhuvoolud.

Seepärast on Niederösterreichi viinamarjakasvatuspiirkonna tootmisstruktuurile iseloomulikud ühe pere viinamarjakasvatajad, kes töötlevad valdava osa enda kasvatatud viinamarju ja müüvad veini otse ka põllumajandusettevõttes. Turismi kõrge taseme ja veinitööstuse vahel on tugev seos. Väike arv suuri põllumajandusettevõtteid (st veinitootjad ja viinamarjakasvatajate ühistud) täiendavad põllumajanduslikku pereettevõtlust. Niederösterreichi viinamarjakasvatuspiirkonnas toodetakse ligikaudu 80 % valget veini. Valdavalt Pannoonia tasandiku kliimatingimustest mõjutatud, Viinist lõuna ja ida pool asuvas Alam-Austria osas kasvatatakse viinamarju ka punase veini tootmiseks. Punasetest veinidest on tuntumad puuviljane „Zweigelt“ ja vürtsikas „Blaufränkisch“. Valgete veinide skaala ulatub värsketest puuviljastest veinidest (nt iseloomulik piprane „Grüner Veltliner“) jõuliste ja täidlaste veinideni, mida laagerdatakse traditsioonilistes puit- või tammevaadis. Ilmastikutingimuste tagajärjel murenenud aluskivimist tekkinud pinnasel ja vulkaanilisel mullal kasvavad viinamarjad, millest saadakse mineraalseid, vürtsikaid veine, samas kui lössiladestutega astangutel kasvanud viinamarjadest saadakse veine, mis on ümarat ja täidlasemat tüüpi. Pannoonia tasandiku palav kliima ning Waldvierteli piirkonna jahedast õhust tingitud külmad ööd põhjustavad päevase ja öise temperatuuri erinevuse, mis annab veinidele tugeva happelise struktuuri.

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

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Austria veiniseaduse alusel võib ringlusse lasta üksnes riikliku kontrollinumbriga varustatud kaitstud päritolunimetusega veini „Niederösterreich“ (v.a *Sekt* või *Qualitätsschaumwein*). Riikliku kontrollinumbri saamiseks peab iga ringlusse lastava päritolunimetusega veini „Niederösterreich“ proov läbima analüütilise ja organoleptilise kontrolli (süstemaatiline kontroll). Organoleptilise hindamise käigus kontrollib veine ametlik degusteerimiskomisjon. Kõnealune komisjon koosneb kuuest degusteerijast ja degusteerimiskomisjoni esimehest. Degusteerijatele antakse kontrollimiseks anonüümsed proovid. Veiniproovi käsitlev blankett sisaldab ainult hindamiseks vajalikku teavet, näiteks traditsioonilise kvaliteediklassi (*Qualitätswein, Spätlese* jne), sordi ja aastakäigu üksikasju. Degusteerijad otsustavad oma kogemuste ja

ette antud võrdlusveinide alusel, kas neile esitatud veinid on sordi, aasta ja traditsioonilise kvaliteediklassi poolest tüüpilised ja kas need võib ringlusse lasta (st need on puudusteta). Degusteerimisküsimuste vastused on JAH või EI. Negatiivse otsuse puhul tuleb tagasilükkamise põhjused esitada kirjalikult. Proov vastab organoleptilistele nõuetele sel juhul, kui enamik degusteerijaid on selle heaks kiitnud. Tulemusega „3 : 3“ otsuste puhul esitatakse proov teisele degusteerimiskomisjonile. Teistkordne tulemus „3 : 3“ tingib negatiivse üldtulemuse.

Link tootespetsifikaadile

https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html

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

Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET