

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

64. aastakäik

10. mai 2021

Sisukord

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2021/C 178/01	Euro vahetuskurss — 7. mai 2021	1
---------------	---------------------------------------	---

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2021/C 178/02	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	2
2021/C 178/03	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	10

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

7. mai 2021

(2021/C 178/01)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,2059	CAD	Kanada dollar	1,4689
JPY	Jaapani jeen	131,76	HKD	Hongkongi dollar	9,3661
DKK	Taani kroon	7,4361	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6730
GBP	Inglise nael	0,86810	SGD	Singapuri dollar	1,6061
SEK	Rootsi kroon	10,1263	KRW	Korea vonn	1 350,52
CHF	Šveitsi frank	1,0963	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	17,1863
ISK	Islandi kroon	150,50	CNY	Hiina jüaan	7,7809
NOK	Norra kroon	10,0125	HRK	Horvaatia kuna	7,5345
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	17 208,37
CZK	Tšehhi kroon	25,682	MYR	Malaisia ringit	4,9587
HUF	Ungari forint	358,01	PHP	Filipiini peeso	57,747
PLN	Poola zlott	4,5754	RUB	Vene rubla	89,4671
RON	Rumeenia leu	4,9265	THB	Tai baat	37,588
TRY	Türgi liir	10,0019	BRL	Brasiilia reaal	6,3801
AUD	Austraalia dollar	1,5523	MXN	Mehhiko peeso	24,2006
			INR	India ruupia	88,6375

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2021/C 178/02)

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

TEADE STANDARDMUUDATUSE KOHTA, MILLEGA MUUDETAKSE KOONDDOKUMENTI

„Conca de Barberá“

PDO-ES-A1422-AM03

Teate esitamise kuupäev: 22. veebruar 2021

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Vea parandamine organoleptilises kirjelduses**

KIRJELDUS

Organoleptiliste omaduste punktis on vaadeldud kahte liiki kvaliteetvahuveine (valget ja roosat). Nüüd on lisatud ka punase vahuveini organoleptiline kirjeldus, kuna omal ajal jäi see ekslikult lisamata.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on väikse muudatusega, kuna see ei liigitu ühekski delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (millega täiendatakse määrust (EL) nr 1308/2013) artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

PÕHJENDUS

Sellega soovitakse parandada viga, kuna tootespetsifikaadis on punane vahuvein, kuid ei ole kirjeldatud selle organoleptilisi omadusi.

2. **Alkoholisalduse muutmine**

KIRJELDUS

Veinikategooria puhul on jäetud välja suurim tegelik alkoholisaldus.

Üksnes sordist 'Trepas' valmistatud punaste veinide puhul on vähendatud tegelikku alkoholisaldust ja üldalkoholisalduse miinimummäära.

Mõlemad muudatused puudutavad tootespetsifikaadi punkti 2. Esimene neist ei puuduta koonddokumenti ja teisega on muudetud selle punkti 4.

(¹) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Tegemist on väikeste muudatustega, kuna need ei liigitu ühekski delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (millega täiendatakse määrust (EL) nr 1308/2013) artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

PÕHJENDUS

Kliimamuutuste tõttu on tavaline, et iga aastaga on üha soojem ja kuivem, mistõttu veinide üldhappesus väheneb ning alkoholisisaldus suureneb. Selle tõttu on viinamarjakesta ja -seemnete fenoolne küpsemine ajaliselt nihkes, mille tulemuseks on viljaliha suur suhkrusisaldus saagikoristuse ajal ja sellest tulenev suurem alkoholisisaldus veinis, ning seetõttu on suurim tegelik alkoholisisaldus välja jäetud.

Kuna viinamarjasordile 'Trepát' on iseloomulik hele värvus ja väike alkoholisisaldus, on viimastel aastatel punaste veinide valmistamisel olnud raske saavutada minimaalset alkoholisisaldust.

Seetõttu on muudetud alkoholisisaldust, et kohandada kaitstud päritolunimetusega veinid kliimamuutustega ning sellega tagada kaitstud päritolunimetusega veinidele „Conca de Barberá“ iseloomulikud omadused ja eripära.

3. Istutustiheduse piirangute kaotamine

KIRJELDUS

Välja on jäetud viinapuude istutustiheduse piirangud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3 ja koonddokumendi punkti 5.

Tegemist on väikse muudatusega, kuna see ei liigitu ühekski delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (millega täiendatakse määrust (EL) nr 1308/2013) artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

PÕHJENDUS

Kliimamuutuste ja uute viljelusmeetodite tõttu tuleb viinapuid edaspidi istutada praegusest erineva tihedusega. Seni on kehtinud vahemik 2 000 – 4 500 viinapuud hektari kohta.

Siiski leitakse, et tootespetsifikaadis kindlaksmääratud ja reguleeritud saagikusega (kg/ha) on juba kehtestatud piisav kontroll, ning peetakse asjakohaseks jätta välja istutustiheduse piirang.

4. Vea parandamine seose kirjelduses

KIRJELDUS

Kõigi kaitstud päritolunimetusega hõlmatud viinamarjasaaduste kategooriate puhul puudus kohustuslik põhjusliku seose kirjeldus. Seetõttu on see viga seose sõnastuses parandatud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 7 ja koonddokumendi punkti 8.

Tegemist on väikse muudatusega, kuna sellega ei ole muudetud seost, vaid on lihtsalt täiendatud seda kirjeldavat sõnastust. Seega ei ole tegemist delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (millega täiendatakse määrust (EL) nr 1308/2013) artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatusega.

PÕHJENDUS

Muudatusega soovitakse parandada viga, kuna seost tuleb põhjendada iga tootekategooria puhul.

KOONDDOKUMENT

1. Nimi (nimed)

Conca de Barberá

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
3. Liköörvein
5. Kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

1. *Valge vein ja roosa vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veine saadakse üksnes värskete purustatud või purustamata viinamarjade või viinamarjavirde täielikul või osalisel alkoholkäiritamisel.

Valge vein. Värvus varieerub rohekast kahvatukollasest sügavate kuldsete toonideni. Selged ja sillerdavad, häguseta. Ülekaalus on esmased aroomid. Maitselt kerged ja värsked, kui tegemist on noore veiniga.

Roosa vein. Värvus varieerub olenevalt laagerdumisajast lillakate varjunditega erepunasest ja sibulakoorepunasest oranžikate toonideni. Puhta lõhnaga, milles on tunda jõulisi lillenüansse ja/või värsked puuviljanoote, puitvaadis laagerdunud veinide puhul võib tunda ka vanillinoot.

Maksimaalne väveldioksiidisisaldus: 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 250 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus laagerdunud veinides: 15 milliekvivalenti liitri kohta

* Nende näitajate piirmäärade kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

10,5

Minimaalne üldhappesus

3,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)

10

Maksimaalne väveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

–

2. *Punane vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veine saadakse üksnes värskete purustatud või purustamata viinamarjade või viinamarjavirde täielikul või osalisel alkoholkäiritamisel. Värvus võib varieeruda äärtelt lillakalt helklevast sügavast kirsipunasest kuni ookrikarva helgiga rubiinpunase toonini. Veinil on puhas ja jõuline lõhn, milles on selgelt tunda värskete puuviljade noote, ning olenevalt puitvaadis laagerdumise ajast lisanduvad vanilli-, röstimis- ja vürtsinüansid.

Maksimaalne väveldioksiidisisaldus: 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus võib ületada 1 milliekvivalenti liitri kohta iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 11 mahuprotsenti, ja iga laagerdumisaasta kohta, ületamata 20 milliekvivalenti liitri kohta.

Üksnes sordist 'Trepát' valmistatud punaste veinide tegelik alkoholisisaldus ja üldalkoholisisaldus peavad olema vähemalt 11 mahuprotsenti.

* Nende näitajate piirmäärade kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

11,5

Minimaalne üldhappesus

3,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)

13,33

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

–

3. *Liköörvein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Nende veinide värvigamma on väga rikkalik, varieerudes tuunjamatest ja sügavamatest toonidest kuni valgete ja punaste veinide nüansirohkemate toonideni, saavutades olenevalt laagerdumisajast isegi merevaigukarva varjundi. Veinid on kergelt soojad. Puitvaadis laagerdumata veinide lõhnas on tunda puuviljanüansse ning laagerdunud veinides on tunda aldehüüdi- ja pähkliinoot. Maitsetl mahedad, täidlased ja püsiva järelmaitsega.

Maksimaalne vääveldioksiidisaldus: 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

* Nende näitajate piirmäärade kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

15

Minimaalne üldhappesus

milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)

–

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

–

4. *Kvaliteetvahuvein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvus on iseloomulik vastavalt valgele, roosale või punasele veinile. Lõhnas on tunda värsked ja valmistamisel kasutatud viinamarjasordile omaseid noote. Maitsetl värsked, sametised ja heas tasakaalus.

* Nende näitajate piirmäärade kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

10,5

Minimaalne üldhappesus

3,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)

10

Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

185

5. Poolvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvus on sama, nagu on kirjeldatud valge ja/või roosa veini puhul, kuid lisatud on süsinikdioksiidi. Puhta lõhnaga, milles on tunda puuvilja- ja/või lillenüansse. Maitse on tasakaalus ja värske ning tekitab süsinikdioksiidi eraldumise tõttu suus kerge kõdituse.

Maksimaalne väeveldioksiidisisaldus: 200 milligrammi liitri kohta (valged ja roosad veinid) ning 150 milligrammi liitri kohta (punased veinid), kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta; 250 milligrammi liitri kohta (valged ja roosad veinid) ning 200 milligrammi liitri kohta (punased veinid), kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

* Nende näitajate piirmäärade kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

10,5

Minimaalne üldhappesus

milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)

–

Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

–

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistuse eritavad

Veinivalmistamisele kohaldatavad piirangud

Saaki peab koristama väga hoolikalt. Kaitstud päritolunimetusega veinide valmistamiseks kasutatakse ainult neid viinamarju, mis on piisavalt küpsed, et saada veine, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 9 mahuprotsenti. Saagikus ei tohi ületada 70 liitrit veinivirret või veini 100 kilogrammi koristatud viinamarjade kohta.

5.2. Suurim saagikus

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

84 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

See hõlmab viinamarjaistandusi, mis asuvad järgmistes omavalitsusüksustes või geograafilistes piirkondades:

Barberà de la Conca

Blancafors

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Vilanova de Prades omavalitsusüksuses katastriüksused 11, 16, 20, 21 ja katastriüksuse 10 maatükk nr 23.

Cabra del Campi omavalitsusüksuses katastriüksus 1, maatükid 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 ja 77; katastriüksus 4, maatükid 35 ja 51.

Aiguamúrcia omavalitsusüksuses katastriüksus 35, maatükk 14; katastriüksus 36, maatükk 1; katastriüksus 41, maatükk 13.

Eespool nimetatud Cabra del Campi ja Aiguamúrcia omavalitsusüksustesse kuuluvad maatükid paiknevad väljaspool kaitstud päritolunimetusega „Conca de Barberà“ hõlmatud piirkonda, kuid ajalooliselt kuuluvad need Barberà de la Conca põllumajandusliku veinitehase (SCCL) liikmetele ja/või äriühingu Bodegas Concavins, SA tarnijatele ning neil maadel kasvatatud viinamarju võib seega kasutada kaitstud päritolunimetusega veinide „Conca de Barberà“ valmistamiseks, kui ühtlasi on täidetud järgmised tingimused:

- eespool osutatud maatükkidelt pärit viinamarju on kasutatud mainitud veinitehastes enne 1. jaanuarit 1989;
- kõnealune luba kehtib tingimusel, et kõnealuste viinamarjaistanduste omanikud on praegused omanikud või nende otsesed järeltulijad, ja seda käsitatakse individuaalse loa, mida kontrollitakse igal juhul eraldi.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

8. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Vein

Vahemereline üleminekukliima koos Tarragona rannikuala maheda ilmastiku, Lleida piirkondade mandrilise kliima ning päeva- ja öötemperatuuri märkimisväärse kõikumisega soodustab eristuva kvaliteediga toodangu saamist ning annab tulemuseks peene puuviljase lõhnanüansi ja mõõduka alkoholisisaldusega kerged valged veinid. Kerged roosad veinid on tänu mõõdukale happesusele puuviljased ja värsked. Noored punased veinid on mahedad, kerged ja maitsekad. Punased laagerdunud veinid on täidlasemad, neile on iseloomulik nüansirohke lõhnabukett ja püsiv järelmaitse.

Conca de Barberà piirkonna saviliiv- ja liivsavimullad annavad täidluse ning struktuuri nii valgetele kui ka roosadele ja punastele veinidele. Jõeterrassid muudavad valged ja roosad veinid pehmemaks ning kiltkivipinnas, milles leidub rohkelt *llicorella*-mulda, annab punastele veinidele värvi ja struktuuri.

8.2. *Kvaliteetvahuveinid ja poolvahuveinid*

Conca de Barberà piirkonnale kõige iseloomulikumad mullad on savi-lubjakivimullad, mis annavad täidlust ja struktuuri nii vahuveinidele kui ka poolvahuveinidele. Jõeterrassid muudavad veinid pehmemaks.

8.3. *Liköörvein*

Piirkonna kiltkivimullad lisavad liköörveinidele värvi ja struktuuri.

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

Õigusraamistik

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Iga pakend tuleb märgistada kaitstud päritolunimetuse pitsoriga ja pakendi kordumatu numbriga, mis antakse vastavalt veinipartiile, mida veinivalmistaja soovib pakendada.

Nimetuse „Conca de Barberà“ märkimiseks kasutatavate tähemärkide maksimumkõrgus on 4 mm ja mäрге Denominación de Origen (päritolunimetus) märgitakse poole väiksemalt.

Kohustuslikud märgistusandmed on järgmised:

- kohaliku omavalitsuse nimi, viidates villija või kaubasaatja andmetele;
- tegelik alkoholisaldus mahuprotsentides, mis märgitakse kas täis- või poolprotsentides, millele järgneb lühend „% vol“;
- vajaduse korral mäрге sulfitite esinemise kohta villitud tootes;
- põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus-, toidu- ja keskkonnaametis veinitootjate registris registreerimise number;
- kui soovite märkida nime või ärinime kaubanimena, tuleb see paigutada samale väljale ning registreerida see enne enda nimele Hispaania patendi- ja kaubamärgiametis. Registreerimisest tuleb teavitada põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus-, toidu- ja keskkonnaameti veinitootjate registrit;
- partii number võib asuda mujal kui kohustuslike andmete väljal;
- sordinimi, kui veini valmistamisel on kasutatud vähemalt 85 % ulatuses selle sordi viinamarju;
- kuni kolme viinamarjasordi nimi, kui asjaomase veini valmistamisel on kasutatud ainult nimetatud sortide viinamarju, ja alati kahanevas järjekorras vastavalt viinamarjade osakaalule segus;
- kui sorte on üle kolme, võib need märkida mujal kui kohustuslike andmete väljal ja alati kahanevas järjekorras vastavalt sordi osakaalule segus;

- koristusaasta, kui vein on saadud vähemalt 85 % ulatuses viinamarjadest, mis on koristatud kirjelduses märgitud aastal;
- kui veinid tähistatakse viinamarjakasvataja või veinimõisa nimega, nõutakse, et vein pärineks sama viinamarjakasvataja istanduste saagist või tema mõisas registreeritud istanduste saagist ning oleks toodetud kas üksnes tema enda saadud saagist või tema mõisas.

Link tootespetsifikaadile

<https://ja.cat/AlaP4>

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

(2021/C 178/03)

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

Teade koonddokumendi standardmuudatuse kohta

„Beaumes de Venise“

PDO-FR-A0724-AM02

Teate esitamise kuupäev: 9.3.2021

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Vahetus läheduses asuv piirkond

Et võtta arvesse veinivalmistamise tavadid, lisatakse tootespetsifikaadi I peatüki IV punkti alapunkti 3 „Vahetus läheduses asuv piirkond“ Vaucluse'i departemangu kommuunide – mis moodustavad vahetus läheduses asuva piirkonna – loendisse Violèsi kommuun. See kommuun külgneb vahetus läheduses asuva piirkonnaga ja selle lisamine ei sea kahtluse alla põhjendusi, mis määratlevad olemasoleva seose geograafilise piirkonnaga.

See muudatus tehakse ka koonddokumendi punktis „Lisatingimused“.

2. Viinamarjasordid

— Tootespetsifikaadi I peatüki V punkti alapunktist 1 „Viinamarjasordid“ viiakse sort 'Mourvèdre' üle lisasortide loendist täiendavate viinamarjasortide loendisse.

See muudatus tehakse ka koonddokumendi. Viinamarjasort 'Mourvèdre' viiakse kõrvalsortide loendist üle peamiste viinamarjasortide loendisse.

— Tootespetsifikaadi I peatüki V punkti alapunkti 2 muudetakse nii, et viinamarjasortide 'Syrah' ja 'Mourvèdre' osakaal viinamarjaistanduse tasandil peab moodustama vähemalt 25 % viinamarjaistanduse viinamarjasortidest. Neid viinamarjaistanduste viinamarjasortide proportsiooni nõudeid ei kohaldata väikeste, alla 1,5hektarilise pindalaga viinamarjaistanduste puhul ning juhul, kui viinamarjaistanduse struktuuri muudetakse omaniku tahtest sõltumata (pärandamine, rendilepingu lõpetamine, äriühingu likvideerimine, väljajuurimine, sundvõõrandamine, ostmise), sel juhul on omanikul aega viis aastat nõuetele vastavuse saavutamiseks. Need viinamarjasortide osakaalu käsitlevad nõuded ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

— Tootespetsifikaadi I peatüki XI punktist on välja jäetud üleminekumeele, mis hõlmab kuni 2015. aasta koristushooajani kindlaksmääratud viinamarjasortide osakaalu, sest see tähtaeg on möödunud. See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

3. Viljelustavad

— Tootespetsifikaadi I peatüki VI punkti alapunkti 1 on muudetud, et täpsustada minimaalset istutustihedust, lõikamiseeskirju ja keelatud keemilisi ühendeid ning umbrohutõrjevahendeid.

Minimaalne istutustihedus on 4 000 tüve hektari kohta, viinapuude maksimaalset ridadevaheline kaugust suurendatakse 2,20 meetritl 2,50 meetrini ning minimaalne pindala ühe tüve kohta on 2,50 m² varasema 2,20 m² asemel.

Need muudatused tehakse ka koonddokumendi veinivalmistustavade punktis.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Seoses viinapuude lõikamise eeskirjadega on suurendatud Royat' nööri vormi kasutamisaega kahelt aastalt viie aastani. Maksimaalset pungade arvu, mis oli eeldatavasti liiga suur, vähendati maksimaalselt 8 pungani varasema 12 asemel. Täpsustatud on, et Royat' nööri vormiga viinamarjaistanduse ala noorendamine ei tohi ületada 10 % olemasolevatest viinapuudest aastas. Need muudatused on vastavuses viinamarjaistandustes tegelikult kasutatavate meetoditega.

Need muudatused tehakse ka koonddokumendi veinivalmistustavade punktis.

Täpsustatud on viinamarjaistandustes keelatud keemilise töötlemise ja keemilise umbrohutõrje meetodeid. Need muudatused tehakse ka koonddokumendi veinivalmistustavade punktis.

- Viinapuude seenhaiguse (*Botrytis cinerea*) vastane keemiline eritöötlemine on keelatud;
- täielik keemiline umbrohutõrje maatükil on keelatud;
- keemiline umbrohutõrje terve rea ulatuses on keelatud;
- pöördribade keemiline umbrohutõrje keelatud;
- pöördribade looduslik taimkate tuleb säilitada;
- plastrimulsi kasutamine on keelatud.

4. Viinamarjasortide segamine

- Tootespetsifikaadi I peatüki IX punkti „Töötlemine, veini valmistamine, laagerdamine, pakendamine“ on täiendatud, et täpsustada viinamarjasortide segamise eeskirju ning veini värvuse intensiivsuse taset.

Veini valmistatakse eri viinamarjasortide segust või valdavalt peamistest viinamarjasortidest ja täiendavatest viinamarjasortidest, mille hulka peab kuuluma viinamarjasort 'Grenache N'. Peamiste viinamarjasortide ja täiendavate viinamarjasortide osakaal segus peab olema vähemalt 60 %.

Värvuse intensiivsuse nõutavat taset on vähendatud. See peab olema vähemalt 5 varasema 6 asemel.

Need täpsustused tehakse ka koonddokumendi punktis „Veini(de) kirjeldus“.

- Tootespetsifikaadi I peatüki IX punkti „Töötlemine, veini valmistamine, laagerdamine, pakendamine“ on muudetud, et täpsustada järgmisi punkte.

Kõikide ettevõtjate veinitootmise maht on vähemalt võrdne eelmise koristusperioodi jooksul valmistatud veini kogusega sama suurel pindalal.

Villimisliinide ja pakendamisarustuse puhastustoimingud on kohustuslikud.

Korgipurust kokkupressitud korkide kasutamine ei ole lubatud.

Ettevõtjal peab olema kohandatud ruum pakendatud toote ladustamiseks.

Need ladustamist ja pakendamist hõlmavad muudatused ei mõjuta koonddokumendi sisu.

5. Tootjate deklareerimiskohustused

Tootespetsifikaadi II peatükis on täpsustatud tootjate deklareerimiskohustusi, et viia need vastavusse taotluste, tehingute ja pakendamise kontrollimeetoditega. See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. Nimetus(ed)

Beaumes de Venise

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Veini(de) kirjeldus

Tegemist on punaste vaikesete veinidega, mida valmistatakse madala saagikusega viinamarjadest ja mille puhul kasutatakse eri viinamarjasortide segu. Viinamarjasortide 'Grenache N', 'Syrah N' ja 'Mourvèdre' kasutamine on kohustuslik ja need peavad olema ülekaalus. Viinamarjasortide 'Grenache', 'Syrah' ja 'Mourvèdre' osakaal viinamarjasortide segus peab olema vähemalt 60 %.

Neid intensiivse värvusega veine iseloomustab elegantne, mitmekülgne ja täidlane struktuur, hea tasakaal happesuse, alkoholi ja siidiste parkainete vahel ning puuviljalised ja vürtsikad lõhna- ja maitseüansid, mis omandavad vananedes teatavaid animaalseid varjundeid.

Õunhappe sisaldus kuni 0,4 g/l; minimaalne naturaalne alkoholisisaldus üle 12,5 mahuprotsendi; muudetud värvuse intensiivsus vähemalt 6; polüfenoolide koguindeks vähemalt 45.

Fermenteeritavate suhkrute sisaldus kuni 3 g/l, kui minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides on kuni 14 %, või kuni 4 g/l, kui minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on üle 14 mahuprotsendi.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne üldhappesus:	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	16,33
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistuse eritavad

Istutustihedus

Viljelustavad

- Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 000 tüve hektari kohta;
- ridadevaheline laius ei tohi olla suurem kui 2,50 meetrit;
- iga tüve kasvuala maksimaalne pindala on 2,50 ruutmeetrit. Selle pindala arvutamiseks korrutatakse ridadevaheline kaugus tüvedevahelise kaugusega;
- viinapuude tüvede vahemaa reas võib olla 0,90–1,10 meetrit, välja arvatud üheõlalise nõörpuu vormi kasutamisel, sel juhul võib viinapuude tüvede vaheline vahemaa samas reas olla 0,80–1,10 meetrit.

Lõikamine

Viljelustavad

Viinapuude võrsed lõigatakse lühikeseks (lehtrikujuline võra või Royat' nõörpuu vorm), nii et ühel tüvel on maksimaalselt 12 punga. Igal võrsel võib olla kuni kaks punga;

- Royat' nõörpuu vormi kasutamisaeg on piiratud viie aastaga. Selle aja jooksul on lubatud ühe- või kaheõlaline Guyot' vorm; igale tüvele võib pärast võrsete eemaldamist jätta kuni 8 punga;
- Royat' nõörpuu vormiga viinamarjaistanduse ala noorendamine ei tohi ületada 10 % olemasolevatest viinapuudest aastas.

Koristamine ja transport

Viljelustavad

Viinamarjad koristatakse käsitsi.

- Saagi sorteerimine peab toimuma kasvatusalal või eraldi sorteerimislaual.
- Saagi transportimiseks kasutatavate veokastide maht on piiratud 3 000 kilogrammiga.

Kastmine

Viljelustavad

- Kastmine võib olla lubatud.

Veinivalmistustavad ja füüsikaline töötlemine

Veinivalmistuse eritavad

- Saagi termiline töötlemine temperatuuril üle 40 °C on keelatud.

Pärast rikastamist ei tohi veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ületada 14,5 mahuprotsenti.

Umbrohutõrje

Viljelustavad

Selleks et säilitada piirkondliku veini eripärade aluseks olevad füüsikalised ja bioloogilised keskkonnaomadused, on kehtestatud järgmised eeskirjad:

- viinapuude seenhaiguse (*Botrytis cinerea*) vastane keemiline eritöötlemine on keelatud;
- täielik keemiline umbrohutõrje kasvatusalal on keelatud;
- keemiline umbrohutõrje terve rea ulatuses on keelatud;
- pöördribade keemiline umbrohutõrje keelatud;
- pöördribade looduslik taimkate tuleb säilitada;
- plastmultši kasutamine on keelatud.

5.2. Maksimaalne saagikus

Punane vein

42 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Viinamarjade korjamine ja pressimine, veini valmistamine ja laagerdamine toimub Vaucluse'i departemangu järgmiste kommuunide territooriumil: Beaumes-de-Venise, Lafaie, La Roque-Alric ja Suzette.

7. Peamine veiniviinamarjasort / peamised veiniviinamarjasordid

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

8. Seos(t)e kirjeldus

Lõunasse avanev viinamarjakasvatuspriirkond asub Montmirail' mäeaheliku (Dentelles de Montmirail) kõrval. Vahemerelist kliimat iseloomustab väga kuiv ja ohtra päikesevalgusega suveperiood. Sellised ilmastikutingimused on viinamarjade küpsemiseks äärmiselt soodsad. Punased ja kuivad veinid pärinevad mitme viinamarjasordi segust, milles peavad olema sordid 'Grenache N' ja 'Syrah N'. Intensiivse värvusega veine iseloomustab elegantse, mitmekülge ja täidlase struktuuriga organoleptiline profiil, hea tasakaal happesuse, alkoholi ja siidiste parkainete vahel ning puuviljalised ja vürtsikad lõhna- ja maitsenüansid, mis omandavad vananedes teatavaid animaalseid varjundeid.

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

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse erandit seoses viinamarjade pressimise, veini valmistamise ja laagerdamisega, hõlmab Vaucluse'i departemangu järgmiste kommuunide territooriume: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras ja Violès.

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega veinidel võib olla ka suurema geograafilise piirkonna „Cru des Côtes du Rhône“ märgistus.

Kontrollitud päritolunimetusega veinide märgistusel võib osutada suuremale geograafilisele üksusele „Vignobles de la Vallée du Rhône“ (Rhône'i oru viinamarjakasvatusalala) vastavalt tingimustele, mis on sätestatud asjaomaste kaitse- ja haldusasutuste vahel sõlmitud kokkuleppes.

Link tootespetsifikaadile

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20

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