

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 16 юни 2017 година****за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на заявлението за изменение на продуктовата спецификация на наименование от лозаро-винарския сектор, посочено в член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета [Méntrida (ЗНП)]**

(2017/C 194/07)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) Испания подаде заявление за изменение на продуктовата спецификация на наименованието „Méntrida“ в съответствие с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- (2) Комисията разгледа това заявление и установи, че условията, предвидени в членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, са изпълнени.
- (3) За да се осигури възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, заявлението за изменение на продуктовата спецификация на наименованието „Méntrida“ следва да се публикува в Официален вестник на Европейския съюз,

РЕШИ:

Член единствен

Заявлението за изменение на продуктовата спецификация на наименованието „Méntrida“ (ЗНП) в съответствие с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 е поместено в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 в срок от два месеца от датата на публикуване на настоящото решение в Официален вестник на Европейския съюз може да се подават възражения срещу изменението на продуктовата спецификация, посочено в първа алинея от настоящия член.

Съставено в Брюксел на 16 юни 2017 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

„MÉNTRIDA“

AOP-ES-A0047-AM03

Дата на подаване на заявлението: 15 юли.2015 г.

Заявление за изменение на продуктовата спецификация**1. Приложими правила по отношение на изменението**

Член 105 — Изменение, което не е несъществено

2. Описание и основания за изменението**2.1. Описание на продукта**

Като се има предвид настоящото търсене от страна на пазарите и потребителите, се иска да се включат в продуктовата спецификация пенливите бели, тип „розе“ и червени вина, за да:

- се насочи част от продукцията към вид пазар, който не е толкова наситен от гледна точка на предлагането на продукти.
- Забелязва се увеличаване на продажбите на тези продукти и ние смятаме, че е целесъобразно да го защитим чрез стандарти за диференцирано качество.
- Международните пазари изискват все по-голяма диверсификация на продуктите, които също така трябва да отговарят на нуждите на потребителите. Без диверсификация ние не сме конкурентоспособни и поради това е решено да се разшири представянето на продукти във всички асортименти и всички ценови групи, особено за износ.

2.2. Използвани енологични практики

Определени са специални нови енологични практики за новия вид лозаро-винарски продукт „пенливи вина“.

2.3. Определение на географския район

В тази точка се иска актуализиране на 17-те общини от района на производство, а именно: Argés (само участъци 3 и 5), Cardiel de los Montes, Carpio del Tajo (El), Carriches, Cazalegas, Erustes, Garciotún, Guadamur (само участъци 17 и 18), Illán de Vacas, Lominchar, Mata (La), Mesegar, Nuño Gómez, Olías del Rey, Palomeque, San Martín de Pusa и Talavera de la Reina.

Актуализирането на тези общини е необходимо, защото първоначално в тях нямаше лозови масиви и те не бяха включени в първоначално установените производствени стандарти. Някои от тези общини вече са посочени в района на производство, определен в публикуваните през 1966, 1976 и 1992 година регламенти относно наименованието за произход, като тези 17 общини са разположени от географска гледна точка в определения район на производство и граничат помежду си.

Понастоящем съществуват лозови масиви от местни за района сортове, разрешени в продуктовата спецификация на ЗНП „Méntrida“, и както беше показано за всички тези общини, почвата и климатът в тях са подобни на почвата и климата в общините от района; ето защо споменатите общини може да се считат за част от района на производство на ЗНП „Méntrida“.

Характеристиките на почвите, климата и сортовете в общините, за които се иска актуализиране, са подобни на вече включените в района на производство на това наименование за произход.

2.4. Връзка

Определена е нова връзка за новия вид лозаро-винарски продукт „пенливи вина“.

2.5. Наименования и адреси на контролните органи

Посочени са наименованието и адресът на компетентните контролни органи към момента на подаване на заявлението за изменение, както и връзка към уебсайта за справка с актуализираните данни относно контролните органи за ЗНП „Méntrida“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование (наименования)**

Méntrida (es)

2. **Вид географско означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливо вино

4. **Описание на виното или вината**

Бяло сухо вино и бяло сухо вино „Roble“

Белите вина имат бледожълт/сламеножълт цвят, понякога със зеленикави оттенъци (само през първите месеци, след което изчезват), леко златисти в зависимост от сорта и евентуално от времето на престой в бъчвата. Ароматите са чисти, средно или силно интензивни. Доминират плодовите аромати със свежи цветисти или тревисти нотки. При бялото вино „Roble“ доминират ароматите на сладкиши като аромат на сметана с нотки на печено. Вината имат приятен вкус и са ароматни.

Общо съдържание на серен диоксид: ще бъде приведено в съответствие с разпоредбите на приложение I Б към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията.

Общи аналитични характеристики:

Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	11
Минимална обща киселинност:	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	10

Бяло вино, бяло вино „Roble“, полусухо, полусладко и сладко вино.

Фаза на визуална оценка и фаза на обонятелен анализ — както при сухите вина от същия сорт.

Фаза на вкусов анализ: балансирано вино по отношение на алкохолното съдържание, на киселинността и на съдържанието на остатъчна захар.

Общо съдържание на серен диоксид: ще бъде приведено в съответствие с разпоредбите на приложение I Б към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията.

Общи аналитични характеристики:

Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	9
Минимална обща киселинност:	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	10

Вино тип „розе“ сухо, полусухо, полусладко и сладко

Ягодорозов цвят, блестящ и жив, с пурпурни отблясъци, когато виното е младо. Силен аромат, напомнящ за ягода, малина, червени плодове и/или листенца от рози.

Свежо, плодово (червени плодове, ягода, малина), с приятен вкус, силно.

Вината, които се предлагат на пазара нефилтрирани и нестабилизирани, се определят при визуалната оценка като „леко мътни или замъглени“, а при вкусовия анализ може да са по-гъсти и по-плътни на вкус.

Минимално действително алкохолно съдържание за сухите вина: 11,5 % об.

Общо съдържание на серен диоксид: ще бъде приведено в съответствие с разпоредбите на приложение I Б към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията.

Общи аналитични характеристики:

Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	9
Минимална обща киселинност:	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	10

Младо червено вино и младо червено вино „Roble“, сухо червено вино и червено вино „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“

Високо алкохолно съдържание. Черешовочервен, тъмночервен или вишневочервен цвят, с искрящи морави оттенъци по ръба на чашата, или от рубиненочервен до черешовочервен цвят, с оранжеви и керемиденочервени нюанси. Плодово (къпина, френско грозде) или с цветисти нотки, понякога с дъх на подправки или на дърво. Вино с приятен вкус, ароматно, с добре интегрирани танини. При престой в дъбова бъчва виното има силно начало; структурата и тялото му са впечатляващи, с интензивни плодови послевкусове и дървесни нотки, характерни за дървесината. Леко горчив, дълъг и интензивен послевкус.

*Съдържание на летливи киселини с евентуално надвишаване от 1 mEq/l за всеки градус алкохол над 11 % об. и за всяка година отлежаване, до максимум 16,6 mEq/l. *Серен диоксид: 200 mg/l при съдържание на захар > 5 g/l

Общи аналитични характеристики:

Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	12
Минимална обща киселинност:	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	13,3
Общо максимално съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър):	150

Младо червено вино и младо червено вино „Roble“, полусухо, полусладко и сладко вино.

Фаза на визуална оценка и фаза на обонятелен анализ — както при сухите вина от същия сорт.

Фаза на вкусов анализ: балансирано вино по отношение на алкохолното съдържание, на киселинността и на съдържанието на остатъчна захар.

Общо съдържание на серен диоксид: ще бъде приведено в съответствие с разпоредбите на приложение I Б към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията.

Общи аналитични характеристики:

Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	9
Минимална обща киселинност:	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	13,3

Пенливо вино червено, бяло и тип „розе“

Фини дълготрайни мехурчета. Виното има чисти, плодови аромати. Виното „Reserva“ се характеризира с интензивни аромати. В устата виното е балансирано, със структура, която му придава пивкост.

Белите вина се характеризират с бледи златножълти нюанси, които са златисти при вината „Reserva“. Вината тип „розе“ имат розови оттенъци, наподобяващи за листенца от роза, и керемиденочервени оттенъци при вината „Reserva“. Белите вина се характеризират с блестящи виолетови оттенъци, както и дървесни оттенъци при вината „Reserva“.

Общи аналитични характеристики:

Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	10
Минимална обща киселинност:	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	13,3
Общо максимално съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър):	185

5. Лозаро-винарски практики

а. Основни енологични практики

За извличане на мъстта и виното и за отделянето им от джибрите се използва налягане под 2,5 kg/cm², така че добивът да не надвишава 70 литра мъст или вино на 100 kg грозде.

При белите вина мъстта, без твърдите части на чепките, ферментира при температура под 20 °C. При червените вина минималната продължителност на мацерация на мъстта заедно с кожицата е 48 часа.

При вината, изискващи отлежаване, алкохолната ферментация протича при температура, не по-висока от 30 °C. В процеса на отлежаване те се съхраняват в дъбови бъчви с максимална вместимост 330 литра.

б. Максимални добиви

Лозя с чашовидна формировка

7 150 кг грозде/хектар

Лозя с чашовидна формировка

50 хл/хектар

Лозя с асмовидна формировка

12 850 кг грозде/хектар

Лозя с асмовидна формировка

90 хл/хектар

6. Определена зона

Разположена в северната част на провинция Толедо: провинция Толедо: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Argés (само участъци 3 и 5), Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (само участъци 17 и 18), Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) и Yuncillos.

7. Основни винени сортове грозде

Garnacha Tinta

8. Описание на връзката или връзките

Вино

Екстремният континентален климат, характеризиращ се с дълга и студена зима, горещо лято и много редки валежи, както и пещчливата, кисела и много слабо варовикова почва дават възможност да се получат вина с високо съдържание на алкохол и на сухо вещество, които са едновременно плътни, с пълно тяло и топли.

Пенливо вино

Географската среда прави възможно отглеждането на посочените в точка 6 от настоящата спецификация сортове, които придават дълбочина и балансираност на вината.

По същия начин оскъдните валежи и продължителността на слънчевото греене осигуряват естествено алкохолно съдържание, позволяващо да се произведат вина с определените стойности за алкохолно съдържание. Посочените в предходната точка вина се използват като основно вино за приготвянето на пенливи вина. Поради това означени-ята, съдържащи се в същия параграф, са приложими и по отношение на тези вина.

9. Други основни условия

Правна уредба: —

Вид допълнително условие: —

Описание на условието: —

10. Връзка към продуктова спецификация

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20121108_PLIEGO_DOP_MENTRIDA.pdf
