

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2022/C 263/10)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ⁽¹⁾.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Arribes“

PDO-ES-A0614-AM03

Дата на съобщението: 11.4.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Изменение на физико-химичните характеристики на вината

ОПИСАНИЕ:

Повишаване на летливите киселини на белите вина и на вината розе; намаляване на алкохолното съдържание и минималната обща киселинност на белите и червените вина и на вината розе.

Изменението се отнася до точка 2, буква а) от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Изменението се счита за стандартно и се отнася до единния документ. То не води до съществено изменение на продукта — той запазва характеристиките и профила, посочени в раздела относно описанието на връзката, които са резултат от взаимодействието между природните и човешките фактори. Поради това се счита, че изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЕ:

Повишаване на летливите киселини на белите вина и на вината розе: изменението е необходимо, тъй като новите винопроизводствени практики (производство на оранжеви вина и отлежаване върху утайки) и условията за съхранение на тези видове вина (бъчви, амфори, бетонни резервоари), макар и да не оказват голямо влияние по отношение на техните органолептични характеристики, са по-подходящи за отлежаване на вината.

Понижаване на алкохолното съдържание на вината: благодарение на интереса към по-здравословни продукти и по-добро управление на лозаро-винарския процес сега можем да произвеждаме по-леки, по-малко структурирани вина, оползотворявайки същевременно потенциала на почвите в района, обхванат от ЗНП „Arribes“.

Понижаване на минималната киселинност на вината: увеличението на средните температури, което се наблюдава през последните години като резултат от изменението на климата, води до по-ниски нива на киселинност на гроздето. Използваните в днешно време по-безопасни техники на производство позволяват технологичното узряване да протече по-късно, което означава, че минималните разрешени стойности трябва да бъдат по-ниски.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

2. Изменение на органолептичните характеристики за отделните видове вино

ОПИСАНИЕ:

Разделът относно органолептичните характеристики на вината е преработен.

Изменението се отнася до точка 2, буква б) от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Изменението се счита за стандартно и се отнася до единния документ. Чрез посоченото изменение се адаптират органолептичните свойства, за да могат да бъдат по-добре оценени при сензорен анализ. Изменението не води до съществено изменение на продукта — той запазва характеристиките и профила, посочени в раздела относно описанието на връзката, които са резултат от взаимодействието между природните и човешките фактори. Поради това се счита, че посоченото изменение не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

ОСНОВАНИЕ:

Изменението на органолептичното описание на защитените вина е необходимо, за да може тези характеристики да бъдат свързани с показатели, които да бъдат оценени от екип от дегустатори в съответствие с критериите на стандарт UNE-EN-ISO 17025.

3. Премахване на задължението за облицовка на резервоарите

ОПИСАНИЕ:

Заличено е последното изречение в точка 4 от раздел 3, буква б.1) от продуктовата спецификация, свързано с условията за производство на вино, изискващи резервоарите да бъдат облицовани.

Изменението се отнася до точка 3, буква б.1) от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ.

Изменението следва да се счита за стандартно и изменящо единния документ с цел адаптиране на раздела относно условията за производство на вино към напредъка на съвременната енология. То не води до промени в органолептичните и физико-химичните характеристики на виното, които остават същите. Посоченото изменение не съответства на нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЕ:

Предлага се заличаване на последното изречение в точка 4 от раздел 3, буква б.1) от продуктовата спецификация относно условията за производство на вино с цел разрешаване на някои настоящи производствени практики, които водят до много добри резултати по отношение на качеството и които включват използването на резервоари без облицовка, изработени от материали, като например бетон.

4. Включване на вторични сортове: *puesta en cruz, gajo arropa, bastardillo chico, tinta jeromo и mandón*

ОПИСАНИЕ:

Въведени са пет нови сорта и е премахнато разграничението между основни и вторични сортове.

Изменението се отнася до точка 3, буква в) и точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 7 от единния документ.

Изменението следва да се счита за стандартно и изменящо единния документ. Както е посочено по-горе, включването на тези сортове не променя отличителния характер на вината със ЗНП „Arribes“, а помага за оптимизиране на описанието. Изменението не променя раздела относно описанието на връзката и поради това се счита, че не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЕ:

Въпреки че петте посочени сорта вече присъстваха на картата на традиционните за района сортове, досега те не бяха идентифицирани и регистрирани.

Посочените сортове са открити от група изследователи от лозаро-винарското звено (отдела за дървесни култури) на *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* [Институт за селскостопански технологии на Кастилия и Леон] в хода на проведени през 2002 г. проучвания в определения географски район на ЗНП „Arribes“ като част от изследователски проект за възстановяване на автохтонните вторични сортове. След установяване на характеристиките на сортовете започна процесът на тяхната регистрация. Накрая те бяха включени в списъка на сортовете за производство на вино,

разрешени в Кастиля и Леон, както е посочено в приложение XI към Заповед AYG/1408/2018 от 19 декември 2018 г. за регулиране на винопроизводствения потенциал в област Кастиля и Леон (BOCyL № 2 от 3 януари 2019 г.). Тази заповед беше неотдавна изменена със Заповед AGR/836/2020 от 4 септември 2020 г. (BOCyL № 190 от 15 септември 2020 г.).

Анализът на вината, при чието производство са използвани посочените сортове, показва, че отличителният характер на продукта със ЗНП „Arribes“ е запазен и че двата сорта осигуряват ценни енологични качества, които не бива да бъдат загубени. Също така следва да се припомни, че тези сортове са били често използвани във винопроизводството в района преди установяването на ЗНП.

Също така е премахнато разграничението между основни и вторични сортове, тъй като е ненужно.

5. **Преработване на раздела относно описанието на връзката**

ОПИСАНИЕ:

Актуализирана е формулировката на подраздел „Човешки фактори“ в раздела относно описанието на връзката, в който се съдържа информация за сортовете, понастоящем включени в продуктова спецификация.

Изменението се отнася до точка 7, буква а.2) от продуктова спецификация и до точка 8.1 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като — въпреки че се отнася до подраздел от раздела относно описанието на връзката — въпросният раздел остава непроменен по отношение на взаимодействието между факторите и характеристиките на продукта. Причинно-следствената връзка не е променена. Поради това изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЕ:

Актуализирана е формулировката на подраздел „Човешки фактори“ в раздела относно описанието на връзката, в който се посочваше, че съответните вторични сортове са в процес на проучване, регистрация и разрешение. Този процес е вече завършен и следователно текстът трябва да бъде актуализиран, за да отрази новата ситуация. Необходима е и последователност при включването на посочените сортове в списъка на разрешените сортове за производство на вина със ЗНП „Arribes“.

6. **Подобряване на формулировката на раздела, в който се обосновава необходимостта от бутилиране на виното при източника**

ОПИСАНИЕ:

Подобрена е формулировката на раздела, в който се обосновава необходимостта от бутилиране на виното при източника.

Изменението се отнася до точка 8, буква б.2) от продуктова спецификация и до точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като е изцяло формално и не води до промяна в правилата и изискванията, посочени в продуктова спецификация. С други думи, задължението виното да бъде бутилирано при източника вече е включено в продуктова спецификация, като в случая се подобрява само формулировката на основанията за това задължение. Посоченото изменение не съответства на нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЕ:

С цел осигуряване на по-добра обосновка е подобрена само формулировката на съответното изискване, тъй като се счита, че то е съществено за запазване на качеството на крайния продукт.

7. **Актуализиране на формулировката на разпоредбите за етикетирание**

ОПИСАНИЕ:

Формулировката е подобрена чрез заличаване на препратките към законодателството, които вече не са актуални.

Изменението се отнася до точка 8, буква б.3) от продуктова спецификация, но не и до единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не спада към нито една от категориите, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

ОСНОВАНИЕ:

Подобряване на формулировката, което не води до промяна в самите разпоредби за етикетирание.

8. Привеждане в съответствие с правилата за проверка на спазването на продуктовата спецификация

ОПИСАНИЕ:

Преработено е описанието на проверките.

Изменението се отнася до точка 9, буква б) от продуктовата спецификация, но не и до единния документ.

Изменението е стандартно, не засяга единния документ и не попада в нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

ОСНОВАНИЕ:

Предвижда се този параграф да бъде преработен, за да стане по-ясен и да бъде приведен в съответствие с приложимите към момента разпоредби на правото на ЕС.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Arribes

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното (вината)

1. ВИНО — БЕЛИ ВИНА И ВИНА РОЗЕ

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина:

- на външен вид са с жълт цвят, със сиви до златисти оттенъци;
- мирисът е с изразени аромати (без дефекти), с плодови и/или флорални нотки. Възможно е наличието на следи от минералност;
- при отпиване са с приятен вкус и балансирана киселинност.

Вино, „ферментирало в бъчви“:

- на външен вид цветовете са по-наситени в сравнение с тези на по-младите вина, като това се дължи на винопроизводствения процес;
- мирисът е с ясно изразени аромати с димни и препечени нотки, смесени със специфичните за сорта плодови и флорални тонове със среден интензитет.
- Вкусът им следва да бъде маслен, наситен и комплексен, с добре структурирани дъбови нотки.

Вина розе:

- на външен вид цветовете варират от бледорозово до светлочервено;
- мирисът е с изразени аромати (без дефекти) и преобладаващи плодови нотки;
- при отпиване са плодови, с добре примесена киселинност.

Отлежали вина розе:

- на външен вид те са с розов цвят, нюансиран вследствие на отлежаването;
- мирисът е с характерни чисти аромати, с балансираност между дървесината и плодовете в зависимост от продължителността на процеса на отлежаване;
- при отпиване са добре структурирани, с добър баланс между киселинност и алкохол и дълготраен финал.

(*) По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,0
Минимална обща киселинност	4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

2. ВИНО — МЛАДИ ЧЕРВЕНИ ВИНА

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външният вид се характеризира с червен цвят, вариращ от виолетово до лилавеещо червено.

Мирисът е с изразени аромати с плодови и/или минерални нотки.

При отпиване са плодови и с добре балансирана киселинност.

(*) По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

(**) За вина на възраст над една година максималното съдържание на летлива киселинност се изчислява, както следва: 0,7 g/l до алкохолно съдържание от 10 % об. + 0,06 g/l за всеки градус над 10 % об.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,0
Минимална обща киселинност	4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

3. ВИНО — отлежали червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

На външен вид цветовете им варират от виолетово, като е възможно наличието на оранжеви нюанси, характерни за процеса на отлежаване. Среден до висок интензитет.

Миризмът е с изразени плодови аромати, с придобити от дървесината нюанси и/или следи от минералност.

При отпиване са добре структурирани, с вкус на дървесина и добър баланс на киселинността.

(*) По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

(**) За вина на възраст над една година максималното съдържание на летлива киселинност се изчислява, както следва: 0,7 g/l до алкохолно съдържание от 10 % об. + 0,06 g/l за всеки градус над 10 % об.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,0
Минимална обща киселинност	4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

5. Винопроизводствени практики

5.1. Специфични енологични практики

1. Специфична енологична практика

— Максимален рандеман: 72 литра от 100 килограма грозде.

— При вината с означение на етикета „FERMENTADO EN BARRICA“ [ФЕРМЕНТИРАЛО В БЪЧВА] максималният капацитет е 600 литра.

2. Ограничение, свързано с производството на вино

— При вината розе и червените вина поне 60 % от използваното грозде трябва да бъде от разрешени съгласно ЗНП червени сортове.

5.2. Максимални добиви

1. Червени сортове

7 000 килограма грозде от хектар

2.

50,4 хектолитра от хектар

3. Бели сортове

10 000 килограма грозде от хектар

4.

72 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Географският район на ЗНП „Argibes“ е разположен в северозападната част на провинция Саламанка и югозападната част на провинция Самора.

Районът на производство включва следните общини:

— провинция Саламанка:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo и Villarino de los Aires;

— провинция Самора:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo и Villardiegua de la Ribera;

полигони 2, 3, 4, 12, 13, 14 и 16 в община Almaraz de Duero и полигон 1 в община Muelas del Pan.

7. **Винен(и) сорт(ове) лози**

ALBILLO MAYOR

ALBILLO REAL

BRUÑAL — ALBARÍN TINTO

DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

GAJO ARROBA

GARNACHA TINTA

GARRO — MANDÓN

JUAN GARCÍA — MOURATÓN

MENCÍA

MERENZAO — BASTARDILLO CHICO

RABIGATO — PUESTA EN CRUZ

RUFETE

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTO JEROMO

VERDEJO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Природни и човешки фактори*

Природни фактори

Климат

Климатът в Arribes del Duero е особено характерен и представлява един от основните определящи района критерии, тъй като се различава значително от този в останалата част на региона. Поради местоположението на окръга в най-западната част на басейна на река Дуеро количеството на валежите е сравнително високо, като годишните стойности са между 575 и 800 mm.

Релефът също допринася за големите разлики в температурата. Температурният модел в полуравнината е подобен на този в останалата част на речния басейн (продължителни студени зими и къси горещи лета), но в речните долини („arribes“) температурите достигат много по-високи стойности (с около 5 °C по-високи, отколкото тези в полуравнината), което е причина за по-късите зими и по-продължителните лета. Сланите са непознато явление в дълбоките каньони, където средната температура през януари е около 9 °C, а през август тя се повишава до около 26 °C. Слънцегреенето и в двата случая е в изобилие — около 2 680 часа годишно.

Климатът в Arribes del Duero може да бъде описан като полувлажен средиземноморски, по-топъл и по-влажен от този в останалата част на региона.

Почви

По-голямата част от почвите в района са образувани от шистови гранити. Благодарение на ниските си варовикови нива те са свежи и плодородни, естествено киселинни (със стойности на рН между 5 и 6), с тинесто-глинеста текстура и високо съдържание на камъни, като всяка от тези техни характеристики ги отличава от почвите в съседните лозарски райони.

Човешки фактори

Като са взели предвид природните фактори на ЗНП „Arribes“, с течение на годините винопроизводителите са установили:

1. Специфична карта на сортовете. Основният сорт (в конкретния случай — червено грозде) е Juan García. Този сорт е основен компонент във вината, обхванати от географското означение, като им придава уникално типичен и специфичен характер, подчертаващ тяхната структура и мекота. Друг традиционен червен сорт грозде, който е важен по отношение на своето количество и доказаното си качество, е Rufete — той добавя деликатните аромати и придава на вината елегантност и комплексност.

Друг отглеждан в района сорт е Vriñal (най-вероятно автохтонен), който винаги прибавя много цвят и увеличава алкохолното съдържание и който е високо ценен от местните винопроизводители.

Автохтонните сортове са допълнени от други сортове — червените Tempranillo, Garnacha и Mencía и белите Malvasía, Albillo и Verdejo, които също имат специфичен израз, повлиян от тероара.

Също като посочените по-горе, сортовете Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Puesta en Cruz и др. безспорно са автохтонни и с голямо значение в картата на сортовете. Те вече могат да бъдат използвани при производството на вина със ЗНП, тъй като след проучването за връщане на вторични сортове, проведено от Института по [селскостопански] технологии в Кастиля и Леон, процесът на регистрация и разрешаване е завършен.

През последните години придобиха значение и други сортове, доказали своята добра приспособимост към района на Arribes и повлияни от неговия тероар. Един от тях е червеният сорт Syrah, който е широко разпространен и считан за важен сред сортовете, отглеждани в Arribes del Duero. Характеристиките на този сорт са още по-силно изразени, когато той се отглежда върху каменисти гранитни почви и в топъл и слънчев климат (какъвто е случаят в Arribes). Syrah се отглежда сравнително лесно и е устойчив на болести. Той се допълва по оптимален начин от автохтонните сортове, а при самостоятелното му използване за производство на едносортови вина в Arribes се получават висококачествени вина, изразяващи отличителния характер на района.

2. Лозарство с дългогодишни традиции в района. Най-малко 50 % от лозята са засадени преди 1956 г., като почти всички са с чашовидна формировка. Само малък процент от лозята се отглеждат на подпори. Съществува известна практика за превръщане на лозя с чашовидна формировка в лозя, отглеждани на подпори, но тези случаи са рядкост.

3. Висока гъстота на засаждане — по традиция тя варира между 2 000 и 3 000 растения на хектар.

8.2. Характеристики на продукта

Вината, обхванати от ЗНП „Arribes“, се характеризират със своя ароматен профил, който ги отличава от вината, произвеждани в други райони. Това се дължи на тяхната естествена киселинност, обуславяща свежестта им, като фактор при червените вина са също високата концентрация на полифеноли и наличието на аромати на зрели, конфитюрени плодове, както и характерните им минерални нотки.

8.3. Описание на връзката

1. Благоприятно влияние върху сезона за отглеждане на лозя, започващ през пролетта — която в Arribes del Duero настъпва по-рано — оказва оптималното ниво на валежите, което стимулира растежа на лозите и е важен фактор за правилната естествена киселинност на виното, която в повечето случаи е не по-ниска от 5,5 g/l.

2. Температурният модел в Arribes del Duero гарантира съвършено узряване на плодовете, което позволява по-висока концентрация на полифеноли и променя ароматния профил на вината, подсилвайки тоновете на презрели, конфитюрени плодове.

3. Картата на сортовете на Arribes е много специфична и се различава от тази на другите райони. Съответно произвежданите в района вина имат неповторим ароматен профил и цялостно се отличават с органолептичните си характеристики.

9. Допълнителни съществени условия (опаковане, етикетирание, други изисквания)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Винопроизводството включва бутилиране на виното и последващото му отлежаване, поради което описаните в настоящата спецификация органолептични и физико-химични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако цялостната обработка на виното се извършва в района на производство. Следователно, за да се запази качеството, за да се гарантира произходът и за да се осигури контрол на вината, обхванати от ЗНП „Arribes“, и като се взема под внимание фактът, че бутилирането на тези вина е от изключителна важност за постигането на характеристиките, посочени в настоящата продуктова спецификация, тази операция трябва да се извършва във винарски изби, които са разположени в съоръжения за бутилиране, намиращи се в района на производство.

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Реколтната година се посочва задължително върху етикета дори ако виното не е отлежало.

На етикета може да се посочат следните обозначения:

- Обозначението „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ [НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД] вместо „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ [ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД].
- Вина розе и червени вина: обозначенията CRIANZA, RESERVA и GRAN RESERVA, при условие че виното отговаря на изискванията, определени в приложимото законодателство, и ROBLE, при условие че виното отговаря на изискванията, определени в приложимото законодателство и че е отлежало в дъбови бъчви за период от поне 3 месеца.
- Всички вина: FERMENTADO EN BARRICA [ФЕРМЕНТИРАЛО В БЪЧВА], при условие че отговарят на изискванията, определени в приложимото законодателство и че виното е ферментирало в дъбови бъчви за период от поне 3 месеца.

Връзка към продуктова спецификация

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d