

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2023/C 103/04)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM03

Дата на съобщението: 29.8.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Промяна във формулировката на описанието на вината**

Описание

Уточнено е, че вината от категория 1 могат да бъдат бели, червени или розе.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктова спецификация, но не и до единния документ.

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

Обосновка

В решения 958/2021 и 959/2021 Отделът по административни спорове към Върховния съд е постановил, че версията на спецификацията, публикувана в заповеди 13 и 3 от 2011 г. (актуализирана с цел включване на несъществени изменения, одобрени след това), все още е в сила, с изключение на параграфите относно териториалния обхват, които Върховният съд счита за нищожни. Това означава, че в някои раздели на спецификацията трябва да бъде върната формулировката, използвана в публикуваната през 2011 г. версия.

2. **Определяне на границите на географския район**

Описание

Някои общини, включени в обхвата на ЗНП „Utiel-Requena“ и „Alicante“, са заличени от географския район.

Изменението се отнася до точка 4 от продуктова спецификация и до точка 6 от единния документ.

(¹) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

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

Обосновка

В решения 958/2021 и 959/2021 Отделът по административни спорове към Върховния съд е постановил, че някои параграфи, отнасящи се до териториалния обхват, са нищожни, тъй като липсва подробно обяснение на връзката между въпросните общини и защитения продукт. Поради това формулировката на продуктовата спецификация трябва да бъде приведена в съответствие със съдържанието на тези съдебни решения.

3. Включване на синоними в сортове грозде, използвани за производството на вино

Описание

За сорта Subirat Parent, който вече е добавен в списъка, се включва основното наименование — Alarije, и синонимът Malvasía Riojana.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ, тъй като сортът е вторичен.

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

Обосновка

Посочването на всички възможни наименования на даден сорт, който вече е включен в списъка, осигурява по-голяма яснота относно използваните сортове, като се има предвид, че синонимът Malvasía Riojana е по-известен и по-широко използван.

4. Връзка с географския район

Описание

Изменено е описанието на целия раздел 7 относно връзката с географския район.

Изменението се отнася до точка 7 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

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

Обосновка

В решения 958/2021 и 959/2021 Отделът по административни спорове към Върховния съд е постановил, че версията на спецификацията, публикувана в заповеди 13 и 3 от 2011 г. (актуализирана с цел включване на несъществени изменения, одобрени след това), все още е в сила, с изключение на параграфите относно териториалния обхват, които Върховният съд счита за нищожни. Това означава, че в някои раздели на спецификацията трябва да бъде върната формулировката, използвана в публикуваната през 2011 г. версия.

5. Включване на традиционното обозначение „primero de cosecha“ [първа реколта]

Описание

Възстановява се употребата на традиционното обозначение „Primero de Cosecha“ (първа реколта).

Изменението се отнася до точка 8 от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

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

Обосновка

В първоначалната версия на продуктовата спецификация е посочено, че това традиционно обозначение може да се използва върху етикетите на вината, но то е заличено по погрешка при различните изменения.

6. Включване на сорта грозде върху етикетите на вината

Описание

Наименованието на сорта грозде може да се използва само за вина, произведени с най-малко 85 % от въпросния сорт (преди този дял беше 100 %). Изключение прави ликьорното вино „Valencia“, произведено от грозде сорт Moscatel, за което има поставено изискване да се използва само сортът Moscatel de Alejandría.

Изменението се отнася до точка 8 от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

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

Обосновка

Възможността сортът грозде да бъде посочен върху етикета, при условие че съставлява най-малко 85 % от съдържанието на дадено вино, беше изтрита по погрешка при едно от измененията на продуктовата спецификация.

Това изменение има за цел да коригира тази грешка по отношение на посочването на наименованията на сортовете грозде върху етикетите на виното.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Valencia

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино
3. Ликьорно вино
6. Качествено ароматизирано пенливо вино
8. Искрящо вино

4. Описание на виното или вината

1. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Предимно жълти нюанси, вариращи от бледожълто до златистожълто. Може да отлежава в дървени съдове. Чист аромат с добър интензитет и плодови нотки. В устата се усеща добра киселинност, свеж и плодов вкус с продължителен послевкус.

Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 300 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

2. Вина розе и червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе се характеризират с розови нюанси с оттенъци на малина, ягода, червено френско грозде или съомга. Чист, интензивен мирис с преобладаващи плодови аромати. В устата се усеща добра киселинност, балансиран и подчертан вкус. Продължителен послевкус. Червените вина са с тъмен цвят, предимно червени нюанси с виолетови, лилави, гранатови, черешови или рубинени оттенъци. При помирисване се усеща силно плодов аромат с добър интензитет.

Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l за вината розе, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 250 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече. 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

3. Вина, обозначени като „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

По-тъмни цветове в сравнение с базовото вино. По-наситен жълт цвят при белите вина. При червените вина нотките се доближават до керемиденочервено. При помирисване се усеща баланс между плодвите и дървесните аромати. Отчетливо ретроназално усещане в устата.

Максимално съдържание на серен диоксид: за белите вина и вината розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 300 mg/l за белите вина и 250 mg/l за вината розе, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

4. Ликьорно вино — бяло, розе и червено

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

При бялото ликьорно вино нюансите са предимно жълти, като варират от бледожълто до златистожълто. Ликьорното вино розе е с розови нюанси с оттенъци на малина, ягода, червено френско грозде или съомга. Червеното ликьорно вино има червени нюанси с виолетови, лилави, гранатови или рубинени оттенъци. Добър интензитет при помирисване, най-вече когато виното е произведено от грозде сорт Moscatel. Сладко и ароматно, балансирано със силно изразен послевкус.

Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15

Минимална обща киселинност	1,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

5. *Качествено ароматизирано пенливо вино — бяло, розе и червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Ако базовото вино е бяло, преобладават жълтите нюанси — от бледожълто до златистожълто. Ако базовото вино е розе, нюансите са розови с отенъци на малина, ягода, червено френско грозде или съомга. Ако базовото вино е червено, нюансите са червени с виолетови, лилави, гранатови, черешови или рубинени отенъци. При помирисване ароматът е чист и интензивен със специфичните за сорта ухания. В устата се усеща добра киселинност и интензивност. Свежи вина с добре интегриран въглероден диоксид.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	185

6. *Искрящо вино — бяло, розе и червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Ако базовото вино е бяло, преобладават жълтите нюанси — от бледожълто до златистожълто. Ако базовото вино е розе, нюансите са розови с отенъци на малина, ягода, червено френско грозде или съомга. Ако базовото вино е червено, нюансите са червени с виолетови, лилави, гранатови, черешови или рубинени отенъци. При помирисване ароматът е чист и интензивен със специфичните за сорта ухания. В устата се усеща свеж, плодов и интензивен вкус с добре интегриран въглероден диоксид.

Максимално съдържание на серен диоксид: за белите вина и вината розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 250 mg/l за двата вида вино, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е [5 g/l] или повече.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	7
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

7. Бяло вино, вино розе и червено вино, обозначено на етикета като „Petit Valencia“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Характеристиките трябва да бъдат подобни на тези, описани за белите вина, вината розе и червените вина.

Максимално съдържание на серен диоксид: за белите вина и вината розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 300 mg/l за белите вина и 250 mg/l за вината розе, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	4,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. Специфични енологични практики

1.

Специфична енологична практика

За да се извлече виното и да се отдели от джибрите, е необходимо да се приложи достатъчно налягане, така че рандеманът да не надвишава 82 литра мъст или 76 литра вино от 100 килограма грозде. За производството на защитени вина при никакви обстоятелства не може да се използват партиди вино, получени чрез прилагане на неподходящо налягане.

Дървените съдове, използвани за процесите на отлежаване, трябва да са изработени от дъб и вместимостта им да отговаря на ограниченията за обем, определени в действащото законодателство относно използването на определени традиционни наименования.

5.2. Максимални добиви

1. Червени сортове

9 100 kg грозде от хектар

2. Бели сортове

12 000 kg грозде от хектар

3. Червени сортове

69,16 хектолитра от хектар

4. Бели сортове

91,20 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство, обхванат от ЗНП „Valencia“, се състои от земите, разположени в провинция Валенсия и попадащи в рамките на по-малките географски единици или подрайони, обхванати от ЗНП, които са съставени от следните общини:

a) подрайон ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas и Tuéjar;

- б) подрайон VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo и Yátova;
- в) подрайон MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís и Yátova;
- г) подрайон CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bogairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada и Xàtiva.

Районът на производство включва също парцели, вписани в регистъра на лозята и управлявани от членове на кооперации или собственици на винарски изби, вписани в регистрите, поддържани от Регулаторния съвет, които традиционно се използват за производство на вина със ЗНП „Valencia“ и които са разположени на следните места в общините Almansa и Caudete в провинция Албасете: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisoneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti и Casa Hondo в община Almansa, и Vega de Bogarra, Derramador и El Angosto в община Caudete.

Районът на производство включва парцели, принадлежащи на членовете на кооперация на винарски изби La Viña Coop V в град Villena, които са вписани в лозарския регистър и традиционно се използват за производство на вина със ЗНП „Valencia“.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

GARNACHA TINTORERA

MACABEO — VIURA

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VERDIL

8. **Описание на връзката или връзките**

Благодарение на мекия климат и валежите в подрайон Valentino се получават бели и червени вина с по-високо алкохолно съдържание.

Заради континенталните характеристики на Alto Turia бялото вино е по-деликатно.

Близостта до Средиземно море и по-голямото количество валежи обуславят силния аромат на виното Moscatel.

В резултат на температурния диапазон и разнообразния релеф в подрайона Clariano се получават червени вина с много наситен и плодов аромат.

9. **Допълнителни съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Наименованието „VALENCIA“ трябва да е поставено на видно място. Може да се посочи подрайон, ако цялото количество грозде [използвано за производството на виното] е отгледано в него. Наименованието на сорта грозде може да се използва само за вина, произведени с най-малко 85 % от въпросния сорт. Изключение прави ликьорното вино „Valencia“, произведено от грозде сорт Moscatel, за което има поставено изискване да се използва само сортът Moscatel de Alejandria.

Обозначението „VINO PETIT VALENCIA“ може да се използва за млади вина с действително алкохолно съдържание > 4,5 % и общо алкохолно съдържание > 9 % об., произведени по естествен начин. Обозначенията „MOSCATEL DE VALENCIA“ или „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA“ могат да се използват за вино, произведено от 100 % грозде от сорта Moscatel de Alejandria и в съответствие с точка 3, буква в), четвърто тире от приложение XIб към Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета. Обозначението „VINO DULCE“ може да се използва за ликьорни вина, произведени в съответствие с точка 3, буква в), четвърто тире от приложение XIб към Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета. Традиционното обозначение „Primer de Cosecha“ (първа реколта) може да се използва за червени вина, бели вина и вина розе, произведени от грозде, набрано през първите десет дни от периода на събирането на реколтата, и бутилирани в рамките на тридесет дни след края на този период, като се изисква годината на реколтата да бъде посочена на етикета.

Връзка към продуктовата спецификация

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>
