

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2019/C 428/11)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Barbanza e Iria“

PGI-ES-A1255-AM02

Дата на съобщението: 11.10.2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Промени в аналитичните граници*Описание и основания*

Вследствие на твърде рестриктивните допустими стойности за летливи киселини и серен диоксид, определени в сегашната продуктова спецификация, тя не обхваща продукти, които имат подходящи органолептични характеристики и притежават спецификите на вината „Barbanza e Iria“.

В съответствие със сегашната продуктова спецификация съдържанието на летливи киселини, изразено като съдържание на оцетна киселина, не може да надвишава 0,80 g/l при всички вина, въпреки че човешкото обоняние има праг на чувствителност, способен да улови тази киселинност в малко по-високи стойности. Поради това се предлага леко увеличение на посочената допустима стойност до 0,9 g/l за вина, отлежавали не повече от година, и до 1,0 g/l оцетна киселина за вина, които се предлагат на пазара, след като са отлежавали поне една година.

Допустимите стойности за съдържанието на серен диоксид, установени в сегашната продуктова спецификация, са 125 mg/l за едносортните вина и 150 mg/l за другите вина. През последните години на пазара все по-широко се предлагат вина с посоченото географско указание, които са отлежавали по-дълго и съответно са били изложени на риск от окисляване за много по-продължителен период от време. В някои случаи съдържанието на серен диоксид при тези вина надвишава прилаганите в момента допустими стойности, в резултат на което те не могат да се ползват от закрилата, предоставяна от географското указание, независимо от факта, че се отличават с високи органолептични качества и отговарят на законоустановените максимални допустими стойности за този параметър. Поради това се предлага максималната допустима стойност за серен диоксид да се повиши до 175 mg/l за белите вина и до 150 mg/l за червените вина.

Тези промени в продуктова спецификация се считат за „стандартни изменения“ съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

Посочените изменения засягат точка 2, буква а) от продуктова спецификация и точка 1.4 от единния документ.

2. Увеличение на добива от хектар при белите винени сортове*Описание и основания*

Опитът от последните години показва, че увеличението на добива от хектар при белите винени сортове от 10 000 kg на 12 000 kg се дължи на факта, че значителен брой парцели могат да предоставят по-високи добиви от тези, които вече са разрешени, без това да намалява качеството на произвежданото вино.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Тази промяна в продуктовата спецификация се счита за „стандартно изменение“ съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

Посоченото изменение засяга точка 5 от продуктовата спецификация и точка 1.5.2 от единния документ.

3. Включване на сорт

Описание и основания

Предлага се в продуктовата спецификация да бъде включен сортът „Mergenao“, който се среща в района, макар и в малки количества. Този винен сорт се отглежда традиционно в Галисия, въпреки че не е широко разпространен поради ниските добиви и уязвимостта към загиване. Тъй като неговият цикъл на развитие е кратък, той се адаптира добре към естествената среда на географското указание, където има благоприятни условия за растеж и от него се произвежда гроздова мъст с високо качество.

Тази промяна в продуктовата спецификация се счита за „стандартно изменение“ съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

Посоченото изменение засяга точка 6 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Barbanza e Iria

2. Вид географско означение

ЗГУ — защитено географско указание

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното или вината

ВИНО — Бели и червени вина и едносортни вина

Леки и бляскави вина без неприсъщ мирис и с добре изразен цвят; ароматите са чисти и отразяват характеристиките на суровината, от която са произведени, алкохолното съдържание е умерено, ароматите напомнят на цветя и плодове; на вкус тези вина са деликатни, свежи, пивки и балансирани, като послевкусът се отличава с леки нотки на киселинност.

Минимално действително алкохолно съдържание при едносортните вина: 11 %.

Максимално съдържание на летливи киселини при вината, отлежавали поне една година, които се предлагат на пазара: 16,66 meq/l.

Максимално съдържание на серен диоксид при белите вина: 175 mg/l.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	15
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	150

5. Лозаро-винарски практики

а) Основни енологични практики

Специфична енологична практика

Добивът при извличането на мъста и отделянето на гроздовите джибри не трябва да надвишава 67 l мъст за 100 kg грозде.

б) *Максимални добиви*

Бели винени сортове:

12 000 килограма грозде от хектар

Бели винени сортове:

80,4 хектолитра от хектар

Червени винени сортове:

8000 килограма грозде от хектар

Червени винени сортове:

53,6 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Определеният географски район включва общините Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Pontecesures, Rianxo, Ribeira и Valga, кметствата Camboño, Fruíme и Tállara от община Lousame, кметствата Iria Flavia и Padrón от община Padrón и кметствата Baroña, Saamaño, Queiruga, Ribasieira, San Pedro de Muro и Xuño от община Porto do Son.

По-голямата част от този географски район се намира в провинция A Coruña, с изключение на общините Catoira, Valga и Pontecesures, които принадлежат към провинция Pontevedra.

7. Основен сорт (основни сортове) грозде

ALBARIÑO

8. Описание на връзката или връзките

Качеството на вината се дължи, от една страна, на температурните, валежните и селскостопанските условия в района, а от друга страна — на човешкия фактор, който се изразява в използване на подходяща комбинация от сортове (най-вече местни), подбор на оптимални почви (дълбоки и пропускливи глинесто-песъкливо-праховити почви, характерни за географския район) и добри практики на отглеждане, в това число подрязване и оформяне на лозите, което се осъществява ръчно и с вешина, с цел да се регулират по подходящ начин бъдещите добиви. В резултат на всички тези условия произведените в района вина са с балансирани и хармонични качества, отличен аромат и добри характеристики за съхранение.

9. Основни допълнителни условия (опакване, етикетиране, други изисквания)

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

опакване в определения географски район

Описание на условието:

бутилирането на вината се извършва в определения географски район. Транспортирането и бутилирането извън района на производство представлява риск за качеството на виното, тъй като то може да бъде изложено на окислително-редукционни процеси, промени в температурата и други въздействия, чиято значимост е пропорционална на изминатото разстояние. Бутилирането в района на произход позволява да се запазят характеристиките и качествата на продукта. Този факт, заедно с опита и задълбоченото познаване на специфичните характеристики на продукта, придобити с течение на времето от винарните, произвеждащи вината със ЗГУ „Barbanza e Iria“, обуславят необходимостта от бутилиране на мястото на произход, като целта е да се запазят всички физико-химични и органолептични характеристики на тези вина.

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

върху всички бутилки трябва да бъде поставен номериран контраетикет, включително логото на географското указание.

Линк към продуктова спецификация

https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/tramitacion/IGP_BARBANZA_e_IRIA_-_Pliego_de_condiciones_final_julio_2019.pdf
