

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

(2022/C 458/11)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Malepère“

PDO-FR-A0196-AM01

Дата на съобщението: 28.9.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Географски район и област в непосредствена близост

В глава I, дял IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“, точка 1 „Географски район“ и точка 3 „Област в непосредствена близост“ от продуктова спецификация се добавя позоваване на официалния географски кодекс, в който се признава и определя списъкът на общините по отделни департаменти на национално равнище. С това редакционно изменение се дава възможност географският район да се посочи с позоваване на действащата към 1 януари 2022 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност за определянето на географския район.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Географски район“ и в точка „Допълнителни условия — Област в непосредствена близост“.

2. Обособен парцелиран район

В глава I от продуктова спецификация на наименованието „Malepère“ се изменя точка 2 „Обособен парцелиран район“ в дял IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“, за да се добавят датите, на които националният орган е одобрил парцелите, подходящи за производството на грозде за вината с това наименование.

Уточнението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Malepère

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното или вината

1. Органолептично описание на вината

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината са тихи сухи червени вина и вина розе.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Червеното вино е сухо, като основният сорт в него е merlot N — ранен сорт грозде, който достига фенолна зрялост и оптимално съдържание на захар. Той се характеризира с като цяло рубинен цвят, по-скоро ярък, често с аромати на дребни червени плодове, които може да се променят към напомнящи черни плодове, понякога с нотки на трюфели, подправки и кожа. Усещането при отпиване е за изобилие, първичност и широта, с лека динамична нотка и добра структура.

Виното розе е сухо вино, в което преобладава сортът cabernet franc N, с по-дълъг вегетационен цикъл и устойчив на сиво гниене, като се допълва от cabernet-sauvignon N, cot N, cinsaut N, grenache N и lledoner pelut N. Цветът му обикновено е блед и блестящ. По отношение на мириса в него се развиват наситени плодови нотки, често на бели плодове. Усещането е свежо, комплексно, с интензивен финал.

2. Аналитични характеристики

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на червените вина и вината розе е 12 %.

На етапа на опаковане и пускане на пазара за потребителите червените вина имат съдържание на ябълчена киселина, което не надвишава 0,4 g/l.

На етапа на опаковане и пускане на пазара за потребителите червените вина с естествено алкохолно съдържание в обемни проценти по-малко или равно на 14 % имат съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 3 g/l; червените вина с алкохолно съдържание в обемни проценти над 14 % имат съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 4 g/l; вината розе са със съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 4 g/l.

Стойностите за съдържание на обща киселинност, на летливи киселини, на общ серен диоксид и за общо действително алкохолно съдържание са в съответствие с определените в европейската нормативна уредба правила.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Винопроизводствени практики

5.1. Специфични енологични практики

1. Агротехническа практика

— Лозята са с минимална гъстота от 4 000 растения на хектар. Междуредието не може да надвишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда не може да бъде по-малко от 0,90 m.

На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,5 m². Тази площ се получава чрез умножаване на междуредието по разстоянието между растенията в един ред.

— Резитбата се прави преди 30 април.

— При чашковидна формировка: къса резитба с най-много 12 пъпки на растение. На всяка плодна пръчка има най-много по 2 пъпки.

- При формировка на кордон Роая: къса резитба с най-много 10 пъпки на растение, като на всяка плодна пръчка има най-много по 2 пъпки.
- Сортовете cot и merlot могат да бъдат формовани с единична (еднораменна) резитба по метода Гюйо с най-много 10 пъпки на растение, включително най-много 6 пъпки на дългата плодна пръчка и най-много 2 израстъка с по 2 пъпки всеки.
- Сортовете cabernet franc и cabernet-sauvignon могат да бъдат формовани с единична (еднораменна) резитба по метода Гюйо с най-много 12 пъпки на растение, включително най-много 8 пъпки на дългата плодна пръчка и най-много 2 израстъка с по 2 пъпки всеки.
- Към тази дата при единичната резитба по метода Гюйо на дългата плодна пръчка може да има повече от 6 или 8 пъпки, при условие че на 31 май лозите са подрязани в съответствие с горните разпоредби.

Напоиването може да бъде разрешено.

2. Специфична енологична практика

При производството на вината розе не се допуска използването на активен въглен за енологична употреба, било то самостоятелно или в приготвени смеси.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на европейско равнище и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

5.2. Максимални добиви

1. 60 хектолитър от хектар

6. Определен географски район

Беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето и отлежаването на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Aude:

Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donzac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villereplan, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande, Villesiscle.

7. Винени сортове грозде

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cinsaut N — Cinsault

Cot N — Malbec

Grenache N

Lledoner pelut N

Merlot N

8. Описание на връзката или връзките

8.1. Описание на природните и човешките фактори, които допринасят за връзката

Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Географският район граничи:

- на юг — с географския район на контролираното наименование за произход „Limoux“;
- на изток — с река Aude, която разделя масива Malepère от масива Corbières;

- на север — с низината Lauragais, която преминава в равнината Fresquel, а на юг граничи с канала Canal du Midi;
- на запад — с варовиковата куеста (моноклинален гребен) Fanjeaux, която очертава разделението между океанския водосборен басейн и средиземноморския водосборен басейн.

Масивът Malepère, който е с наследена от образуването на Пиренеите топография и макар привидно компактен, е набразден още от върха в най-податливите му участъци от понякога дълбоки долини с характеристики на каньони.

Навсякъде около масива има лещовидни формирования от каменни конгломерати или от пясъчници, устойчиви на ерозията, които образуват заоблени възвишения, наричани „Pech“, подредени като гирлянди и вписани в разнообразен ландшафт, отличаващи се с мекота и хармония на формите.

Долу в основата глинесто-варовиковите склонове се преливат в алувиалните пясъкливо-глинесто-чакълести равнини на реките Aude (на изток), Sou (на югозапад) и Fresquel (на север).

В центъра на масива преобладават дървета и ниска растителност върху стръмни склонове и слабо плодородни почви, докато лозята, които се ограничават до надморска височина 350 m при южно изложение и до 300 m при северно, са разположени по периферията, заемайки склонове и тераси.

Така географският район се определя на територията на 39 общини в западната част на департамент Aude, групирани около масива Malepère, чийто връх (Pech de Mont-Naut) е на 442 m надморска височина.

Най-характерните почви произхождат от пясъчници (моласи). В зависимост от хоризонтите и дела на компонентите, те са с разнообразен характер — от твърд, но ронлив пясъчников варовик до меки глини.

От конгломератите и пясъчниците се формират леки почви, в които корените проникват лесно. Глините в комбинация с пясъчливите до чакълести компоненти позволяват оптимално задържане на водата. В условията на субсредиземноморски климат това осигурява постоянно снабдяване с влага. Лозята са засадени също и върху алувиални тераси с глинесто-чакълести или каменливи почви с добро оттичане.

Географският район се радва на уникален климат на преход между средиземноморското и океанското влияние. От изток на запад утвърденият все още средиземноморски климат, който се проявява в лятно засушаване, отстъпва място на смекчен от океанските влияния средиземноморски климат, което води до по-малък недостиг на валежи през лятото.

При тази палитра от разнообразни видове мезоклимат, в естествената растителност се смесват елементи от средиземноморската (каменен дъб — *Quercus ilex*) и елементи на субсредиземноморската (космат дъб — *Quercus humilis*) растителност.

Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Лозята на контролираното наименование за произход „Malepère“ са най-западните от лозята в Languedoc. Засаждането им датира още от римската епоха. През 1072 г. графът на Барселона, сюзерен на Razès, пристига в Malviès, за да уреди „деликатен“ въпрос за подялбата на лозя. По-късно през XVII век прокопаването на канала Canal du Midi улеснява движението на вината между Aquitaine и Средиземно море.

В края на XIX век лозята са засегнати силно от филоксерата и лозарството се ориентира към производството на купажни вина. През 60-те години по инициатива на производители, технолози и изследователи от Университета в Тулуза започва качествена конверсия.

Като се ръководи от естествената растителност, тази човешка общност използва най-доброто съответствие между подходящото за лозя местоположение и сортовете грозде в полза на автентичността на вината.

Между леките почви в най-средиземноморските части на изток (Carcassès) и почвите в ниските участъци на склонове, формирани върху дебели колувиални слоеве (Razès), има степенуване на пригодността, което обяснява разнообразието на избраните сортове.

Така влажните и дебели субстрати по средата на склоновете са предназначени за „атлантическите“ сортове cabernet franc N, cabernet-sauvignon N и merlot N, докато по сухите участъци високо по склоновете са засадени средиземноморските сортове grenache N, lledoner pelut N и cinsaut N.

Междинните участъци, които не са нито твърде сухи, нито твърде неплодородни, са територия по-скоро на сорта cot N.

По този начин общността е съхранила историята, затвърдила е уменията си и е подобрила репутацията и качеството на вината, като е дала възможност, след присъединяването им през 1976 г. към наименованията за произход на качествено вино, произведено в определен район, да бъдат признати за контролирано наименование за произход „Malepère“ с указа от 4 май 2007 г.

Производството на вината с контролираното наименование за произход „Malepère“ за реколта 2009 г. възлиза на 12 000 хектолитра, от които 65 % са червени вина, а 35 % са вина розе, декларирани от 73 производители, групирани в 4 кооперативни винарски изби и 14 стопанства.

8.2. Причинно-следствена връзка

При това особено географско местоположение, характеризиращо се със средиземноморски тип климат, но с по-скоро океански воден режим, където се редуват горещи дни и прохладни нощи, подпомагани от многообразието от субстрати и изложения, производителите са успели да изразят цялото си умение.

В тази специфична екологична среда те са успели например да съчетаят и свържат засаждането на атлантически и средиземноморски сортове, за всеки от които са открити условията за оптимално отглеждане, и това съчетаване и свързване намира израз в комплексността и оригиналността на вината „Malepère“.

За да бъдат предадени добре особеностите на географската среда, парцелите за беритба на гроздето се подбират и определят. С това се дава възможност за оптимално управление на растението, овладяване на растежа и производствения потенциал, което се изразяват в практики за нисък добив, свързани със строги правила за резитба.

Репутацията на вината „Malepère“ се споменава още през XIV век в Зелената книга на архиепископството на Narbonne, в която се изброяват владенията, лозята и правата на архиепископите и се посочват избите в Alaigne и Routier, чиито вина са запазени за епископите и кралския двор.

Те са забелязани на общия селскостопански конкурс през 1897 г. с вината от замъка Саух, които освен това впоследствие ще бъдат възнаграждавани няколко пъти.

Така, макар на окситански диалект да се говори за „Male peyre“ като за негоден за строителство камък, с течение на времето човешката общност е съхранила и оформила пейзаж, в който се смесват лозя, поля и дъбови гори, илюстриран по блестящ начин от художника поантилист Achille Lauge.

9. Други основни условия (упаковане, етикетиране, други изисквания)

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, приготвянето и отлежаването на вината, се състои от територията на следните общини от департамент Aude, въз основа на официалния географски кодекс към 1 януари 2022 г.:

Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Pieusse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustaussou, Villelongue-d'Aude.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb1bbdaf-dcfa-4d39-a45e-83206261b02f