



Издание
на български език

Информация и известия

Година 63
26 февруари 2020 г.

Съдържание

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2020/C 63/01	Обменен курс на еврото — 25 февруари 2020 година	1
2020/C 63/02	Приемане на решение на Комисията относно нотификацията от страна на Обединеното кралство Великобритания и Северна Ирландия на изменен преходен национален план по член 32 от Директива 2010/75/ЕС на Европейския парламент и на Съвета относно емисиите от промишлеността	2

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2020/C 63/03	Предварително уведомление за концентрация (дело M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza) Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	3
2020/C 63/04	Предварително уведомление за концентрация (дело M.9547 — Johnson & Johnson/Tachosil) ⁽¹⁾	5

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2020/C 63/05	Публикация на заявка за изменение на спецификацията на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета	6
2020/C 63/06	Публикация на заявка за изменение на спецификацията на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета.	17

Поправки

2020/С 63/07

Поправка на Покана за представяне на предложения за 2020 г. — ЕАС/А02/2019 — Програма „Еразъм+“
(ОВ С 373, 5.11.2019 г.) 29

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

25 февруари 2020 година

(2020/С 63/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0840	CAD	канадски долар	1,4403
JPY	японска йена	119,92	HKD	хонконгски долар	8,4445
DKK	датска крона	7,4701	NZD	новозеландски долар	1,7160
GBP	лира стерлинг	0,83630	SGD	сингапурски долар	1,5166
SEK	шведска крона	10,5688	KRW	южнокорейски вон	1 315,68
CHF	швейцарски франк	1,0605	ZAR	южноафрикански ранд	16,4649
ISK	исландска крона	139,30	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,6045
NOK	норвежка крона	10,1600	HRK	хърватска куна	7,4567
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 094,70
CZK	чешка крона	25,226	MYR	малайзийски рингит	4,5886
HUF	унгарски форинт	337,41	PHP	филипинско песо	55,360
PLN	полска злота	4,3012	RUB	руска рубла	70,7943
RON	румънска лея	4,8098	THB	тайландски бат	34,390
TRY	турска лира	6,6688	BRL	бразилски реал	4,7569
AUD	австралийски долар	1,6442	MXN	мексиканско песо	20,6185
			INR	индийска рупия	77,7240

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

Приемане на решение на Комисията относно нотификацията от страна на Обединеното кралство Великобритания и Северна Ирландия на изменен преходен национален план по член 32 от Директива 2010/75/ЕС на Европейския парламент и на Съвета относно емисиите от промишлеността

(2020/C 63/02)

На 21 февруари 2020 г. Комисията прие Решение C(2020) 43 на Комисията относно нотификацията от страна на Обединеното кралство Великобритания и Северна Ирландия на изменен преходен национален план по член 32 от Директива 2010/75/ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 24 ноември 2010 г. относно емисиите от промишлеността ⁽¹⁾.

Посоченият документ е публикуван на следния адрес в интернет: https://circabc.europa.eu/ui/group/06f33a94-9829-4eee-b187-21bb783a0fbf/library/9f54e7e7-c224-4ad1-9f92-6179ebe64f97?p=1&n=10&sort=modified_DESC

⁽¹⁾ ОВ L 334, 17.12.2010 г., стр. 17.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(дело M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2020/С 63/03)

1. На 18 февруари 2020 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Generali Shopping Centre Fund S.C.S. SICAV-SIF (GSCF, Люксембург), принадлежащо към групата Assicurazioni Generali S.p.A. (Generali, Италия),
- Union Investment Real Estate GmbH (UIR, Германия), принадлежащо към групата DZ Bank AG (DZ Bank, Германия),
- Zaragoza Properties SOCIMI, S.A. (Zaragoza, Испания).

GSCF и UIR придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над цялото предприятие Zaragoza.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за GSCF: инвестиционен фонд, създаден през 2019 г., със специален акцент върху инвестициите в търговски центрове в континенталния европейски сектор на търговията на дребно, както и върху тяхното управление. Предприятието е част от Generali, международна група от дружества с дейност в застрахователния и финансовия сектор,
- за UIR: инвестиционен посредник в областта на недвижимите имоти, специализиран във фондове за недвижими имоти за частни и институционални инвеститори в Европа, Северна и Южна Америка, Азия и Австралия. UIR е дъщерно дружество на Union Asset Management Holding AG (Германия) — инвестиционен клон и дъщерно дружество на DZ Bank,
- за Zaragoza: дейности в областта на недвижимите имоти, по-специално собственост, управление и отдаване под наем на търговския център Puerto Venecia и негови обекти за търговия на дребно в Сарагоса, регион Арагон, Испания.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.9724 — Generali/UIR/Zaragoza

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Предварително уведомление за концентрация
(дело M.9547 — Johnson & Johnson/Tachosil)

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 63/04)

1. На 19 февруари 2020 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и вследствие на препращане съгласно член 4, параграф 22 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Johnson & Johnson („J&J“, САЩ),
- Toraz Investment AS („Toraz“, Норвегия), дъщерно дружество, изцяло притежавано от Takeda Pharmaceuticals International AG, което в крайна сметка е собственост на Takeda Pharmaceutical Company Limited (Япония).

J&J придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Toraz.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове/акции и активи.

Концентрацията беше отнесена до Комисията от германската Bundeskartellamt в съответствие с член 22, параграф 3 от Регламента за сливанията. Впоследствие към препращането се присъединиха Испания, Франция, Австрия, Финландия и Норвегия.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие J&J: глобална група от дружества, чиито дейности са разделени на три стопански сектора: потребителски продукти; лекарствени продукти; и медицински изделия;
- за предприятие Toraz: предприятие, притежавашо по-голямата част от правата, активите и задълженията, свързани с продукта TachoSil, представляващ хемостатична гъба (и предшествашите го продукти).

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.9547 – Johnson & Johnson/Tachosil

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка за изменение на спецификацията на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(2020/С 63/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката съгласно член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от два месеца от датата на публикуването ѝ.

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА СПЕЦИФИКАЦИЯТА НА ПРОДУКТА

„Terrazze Retiche di Sondrio“

PGI-IT-A1352-AM02

Дата на подаване на заявката: 24 юли 2017 г.

1. **Правила, приложими към изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществено

2. **Описание и основания за изменението**

2.1. *Промяна на наименованието*

Описание: Изменението се отнася до промяна на наименованието от „Terrazze Retiche di Sondrio“ на „Alpi Retiche“.

Основания: Целта на заявката е потребителите на вътрешния и особено на международния пазар да могат веднага да разпознаят района на производство на този вид вино, както и да се посочи планинският характер на района на производство чрез идентифицирането му с конкретен алпийски регион. От векове вината с типично географско указание (ТГУ) „Alpi Retiche“ в значителна степен са свързани със споменатата по-горе Ретийска (Rhaetian) част на Алпите. С оглед на геологията, морфологията, почвата и климата специфичните характеристики на склоновете създават благоприятни екологични условия за лозаро-винарство в района. Ретийските Алпи защитават долината Valtellina от студените северни ветрове, а терасовидният район с южно изложение гарантира средно над 1900 часа слънчегреене годишно — предимство, което обикновено се среща на значително по-ниска надморска височина. Ретийските склонове, почти непрекъснато огрени от слънцето през целия ден, осигуряват идеалния климат за лозите, които дават отлично грозде. Почвата е плитка и предимно пясъчлива (около 70 %), но техниката на изграждане на сухи зидове от винопроизводителите дава възможност почвата в Ретийската част да бъде използвана по най-добрия начин и я прави високопроизводителна.

Наименованието следва да бъде променено във всички членове на спецификацията, както и в раздели 1.1, 1.4., 1.5, 1.6 и 1.8 от единния документ.

2.2. *Въвеждане на категорията „Пенливо вино“*

Описание: С изменението се въвежда пенливият вид, който се произвежда във вариантите бели вина и вина тип „розé“. Той се произвежда по традиционния метод.

Основания: Още от началото на седемдесетте години на XX век различни местни стопанства произвеждат пенлив вид вино от основния сорт грозде, отглеждан във Valtellina, по-точно сорта Nebbiolo, с възможност за добавяне на други сортове. Целта на заявката за добавяне на категорията към ТГУ е да се повиши стойността на този продукт, силно свързан с района, в който се произвежда, и със сорт, разкриващ голям потенциал в тази зона. Всъщност за производството на пенливи вина са благоприятни големите колебания между дневните и нощните температури, които

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

настъпват предимно през периода на гроздобера. Като благоприятства и натрупването на ароматни прекурсори — отличителна черта на района, този фактор позволява поддържането на баланс между съдържанието на захар и киселинността на гроздето, която е по-силно изразена при лозята, разположени на по-голяма надморска височина. Това са причините все по-голям брой стопанства да започнат да произвеждат този вид вино.

Измененията се отнасят до членове 1, 2, 4, 6, 7 и 9 от продуктовата спецификация и до раздели 1.3, 1.4 и 1.8 от единния документ.

2.3. Въвеждане на нови сортове

Описание: Изменението се отнася до въвеждането на сортовете Cabernet Carbon N., Cabernet Cortis N., Helios B., Johanniter B., Prior N., Solaris B. и Bronner B. в комбинацията от сортовете грозде, използвани във вината.

Основания: Тези сортове грозде са с доказана способност за адаптиране към неблагоприятни условия и изискват по-малко използване на продукти за растителна защита. Всъщност текущият преход към устойчиви форми на селско стопанство (към които Valtellina показва естествено предразположение), наред с възможността за въвеждане на гореспоменатите сортове, може да бъде допълнителен ценен елемент за намаляване на третирането с продукти за растителна защита и за насърчаване на култивирането в райони, които е по-трудно да бъдат обработвани с машини, което води до по-слабо интензивно и по-екологосъобразно управление на лозята. Изследванията, проведени от Fondazione Edmund Mach и Fondazione Fojanini, доказват това. Тази възможност също така е много важна за възстановяването на изоставени лозя.

Измененията се отнасят до членове 1 и 2 от продуктовата спецификация и до раздел 1.7 от единния документ.

2.4. Намаляване на действителното алкохолно съдържание на вида „Passito Bianco“ в обемни проценти

Описание: Изменението се отнася до намаляване на действителното алкохолно съдържание на вида „Passito Bianco“ в обемни проценти от 12 % на 10 %.

Основания: Сушенето на гроздето, използвано за произвеждане на вина, чиято цел е концентрирането в гроздовата мъст на намиращите се в месестата част и в люспата на гроздето метаболити, дава най-добри резултати при сладките вина, като например вината „Passito“. Това дава възможност да се получи вино, в което алкохолът и захарта са добре балансирани, без да се променя никоя от органолептичните характеристики на продукта. Тези вина разширяват гамата на вината и отговарят на потребностите на лозаро-винарския сектор в района.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел 1.4 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

„Alpi Retiche“

2. Вид географско означение

ЗГУ — защитено географско указание

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. „Вино“

4. „Пенливо вино“

8. „Искрящо вино“

15. „Вино от стафидирано грозде“

16. „Вино от презряло грозде“

4. Описание на виното или вината

„Alpi Retiche Bianco“, включително с упоменаване на сорта грозде

Цвят: сламеножълт, понякога със зеленикави оттенъци;

Аромат: свеж, деликатен, флорален;

Вкус: сух, добре изразен, приятен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13,00 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	3,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Alpi Retiche Rosso“, включително с упоменаване на сорта грозде, и „Alpi Retiche Novello“

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: свеж, плодов;

Вкус: свеж, добре изразен, мек, леко танинов;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17,00 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	3,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Alpi Retiche Rosato“, включително с упоменаване на сорта грозде

Цвят: от бледорозов до наситенорозов;

Аромат: фин, деликатен;

Вкус: сух, свеж, плодов;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14,00 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	3,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Alpi Retiche Passito Bianco“

Цвят: наситеножълт със златисти отблясъци;

Аромат: подчертан, комплексен, наситен;

Вкус: сладък, плътен, хармоничен, елегантен, ефирен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,00 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 13,00 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,00
Минимална обща киселинност	3,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Alpi Retiche Passito Rosso“

Цвят: наситено рубиненочервен;

Аромат: подчертан, флорален;

Вкус: сладък, плодов, хармоничен, приятен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17,00 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,00
Минимална обща киселинност	3,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Rosso“

Цвят: рубиненочервен;

Аромат: наситен, отличителен, комплексен;

Вкус: остър, хармоничен, приятно танинов;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17,00 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
Минимална обща киселинност	3,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Bianco“

Цвят: сламеножълт със златисти отблясъци;

Аромат: комплексен, подчертан, с нотки на минерали;

Вкус: плътен, хармоничен, елегантен, приятен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13,00 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
Минимална обща киселинност	3,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Alpi Retiche Spumante Metodo Classico“

Цвят: сламеножълт с различна наситеност до златисто;

Аромат: фин, деликатен, подчертан, комплексен, с нотки, дължащи се на вторична ферментация в бутилката;

Вкус: добре изразен, свеж, фин и хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14,00 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Alpi Retiche Spumante Metodo Rosé“

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: фин, деликатен, подчертан, комплексен, с нотки, дължащи се на вторична ферментация в бутилката;

Вкус: свеж, добре изразен, фин и хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15,00 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с ограниченията, предвидени в националното и европейското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Основни енологични практики*

Минимален период на отлежаване

Специфична енологична практика

Вината с ТГУ „Alpi Retiche“ Passito и „Alpi Retiche“ Vendemmia Tardiva [късна реколта] трябва да отлежават за минимален период от време, а именно поне до 30 юни на годината след тази на събиране на реколтата.

б. *Максимални добиви*

„Alpi Retiche“

14 300 kg грозде от хектар

„Alpi Retiche“

112 хектолитра от хектар

„Alpi Retiche Passito“

56 хектолитра от хектар

„Alpi Retiche Vendemmia Tardiva“

84 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, използвано за получаването на мъст и вина, които могат да носят типичното географско указание (ТГУ) „Alpi Retiche“, включва цялата административна територия на общините: Albosaggia, Ardenno, Berbenno във Valtellina, Bianzone, Buglio в Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna във Valtellina, Morbegno, Piaveda, Piuro, Poggiridenti, Ponte във Valtellina, Postalesio, Prata Campportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna и Villa di Tirano в провинция Sondrio.

7. **Основен винен сорт (основни винени сортове) грозде**

Ancellotta N.

Barbera N.

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet Franc N. - Cabernet

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N.

Chardonnay B.

Cortese B.

Corbina N.
Croatina N.
Dolcetto N.
Erbaluce B.
Fortana N.
Franconia N.
Freisa N.
Garganega B.
Grappello Ruberti N.
Groppello di Mocasina N. - Groppello
Groppello di S. Stefano N. - Groppello
Groppello Gentile N. - Groppello
Manzoni Bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Incrocio Terzi n.1 N.
Invernenga B.
Kerner B.
Lagrein N.
Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco
Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco
Lambrusco Maestri N. - Lambrusco
Lambrusco Marani N. - Lambrusco
Lambrusco Salamino N. - Lambrusco
Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco
Malvasia Bianca di Candia B. - Malvasia
Malvasia di Candia Aromatica B. - Malvasia
Marzemino N.
Merlot N.
Meunier N.
Molinara N.
Montepulciano N.
Moscato Bianco B. - Moscato
Moscato di Scanzo N. - Moscato
Moscato Giallo B. - Moscato
Moscato Rosa Rs.
Müller Thurgau B.
Nebbiolo N.
Negrara N.
Pignola N.
Petit Verdot N.
Pinot Bianco B.
Pinot Grigio
Pinot Nero N.
Raboso Veronese N. - Raboso
Rebo N.

Riesling Italico B. - Riesling
Rondinella N.
Rossola Nera N. - Rossola
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Schiava Gentile N. - Schiava
Schiava Grigia N. - Schiava
Schiava Grossa N. - Schiava
Schiava N.
Syrah N.
Teroldego N.
Timorasso B.
Tocai Friulano B.
Traminer Aromatico Rs
Trebiano di Soave B. - Trebbiano
Trebiano Giallo B. - Trebbiano
Trebiano Romagnolo B. - Trebbiano
Trebiano Toscano B. - Trebbiano
Uva Rara N.
Veltliner B.
Verdea B.
Verdesse B.
Vespolina N.
Cabernet Carbon N.
Cabernet Cortis N.
Helios B.
Johanniter B.
Prior N.
Solaris B.
Bronner B.

8. **Описание на връзката (връзките)**

„Alpi Retiche“. Всички категории (1, 4, 8, 15 и 16) — А) Подробни сведения за района

Природни фактори, които са от значение за връзката

Долината Valtellina представлява територията на провинция Sondrio и е разположена на североизток от езерото Como, между 46 и 46,5 градуса на север.

Редица специфични характеристики на околната среда спомагат за създаването на подходящи климатични условия за лозаро-винарство. Долината, която се простира по протежение на Алпите, е с изцяло южно изложение и е защитена както на север, така и на изток от планинската верига на Ретийските Алпи. Близостта до басейна на езерото Como на югоизток има значителен смекчаващ ефект.

Това местоположение осигурява постоянно наличие на вятър или бриз, слаби валежи от дъжд, обикновено добре разпределени през сезона, както и много светлина поради южното изложение на склоновете, висок температурен градиент благодарение на значителната маса камъни и скали, характеризиращи терасите, ниска относителна влажност и резки колебания на температурата през периода непосредствено преди зреенето.

Почвите са предимно пясъчливи с преобладаващ скален и каменист състав, но и със съдържание на хумус и органични вещества. Те са предимно слабо киселинни. В много случаи дълбочината на почвата е намалена до 40—120 cm.

Исторически и човешки фактори, които са от значение за връзката

Произходът на лозаро-винарството в района Valtellina датира от създаването на първите селища на лигурите, а след това и на етруските, въпреки че обработването и терасирането на земята може да се проследи назад чак до Римската епоха. Рационализирането и засилването на лозарството може да се проследи назад в Средновековието до движението на майсторите Комачини и до Бенедиктинските монаси, и в следващите векове — до „Сивата лига“ (днес швейцарския кантон Graubünden, познат на английски и като Grisons), които дават силен тласък на търговията с вина от Valtellina в Северна Европа.

Терасирането на земята е особено характерно за лозаро-винарството в този район. В този начин на обработване на стръмните планински склонове, който може да се види в редица подобни форми в много долини в Алпите, намира израз културата на дадено селище. Най-значимият и важен пример за това обаче е във Valtellina.

Оформянето на терасите дава възможност склоновете в подножието да станат обработваеми и да бъдат засети с култури, необходими за оцеляването на местното население.

Човешкият фактор е от съществено значение за лозаро-винарските и енологичните практики, но също така е важен и поради значението на селскостопанския сектор за защитата на хидрогеоложките характеристики на земята. Всъщност там, където земята се терасира и обработва, възникват 5 % от свлачищата, докато над 80 % — където няма защита от земеделска дейност. В допълнение към това днес има повишаване на осведомеността по отношение на растениевъдните практики, които имат за цел да съчетаят производителността и устойчивостта на околната среда.

„Alpi Retiche“. Категория: „Вино“ (1) — Б) Информация за качеството/характеристиките на продукта

Информация относно характерното качество на продуктите, дължащо се на географския произход и причинно-следствената връзка с природните дадености и характеристиките на човешкия фактор на географския район.

Червените вина имат рубиненочервен цвят, свеж и плодов аромат и вкус, който е силно изразен и леко танинов, но добре структуриран.

Червените вина от вида „Novello“ са рубиненочервени с различна наситеност на цвета и с винен, леко плодов аромат; вкусът е свеж, завършен и мек.

Цветът на вината тип „розé“ е с различна наситеност и нюанси в зависимост от различните техники за винопроизводство, които се използват, а ароматът им се отличава по фините им и деликатни характеристики и техния сух, свеж и плодов вкус.

Белите вина се отличават със сламеножълт цвят с възможни зеленикави оттенъци в зависимост от комбинацията на използваните сортове. Що се отнася до аромата, те се характеризират със специфичната си ароматна свежест и деликатни флорални нотки, докато вкусът е предимно сух, добре изразен и приятен не на последно място поради балансираната киселинност.

ТГУ наименованието „Alpi Retiche“ обхваща различни видове вина поради разликата в надморската височина, дълбочината на почвата и наклона на планинските склонове. Като цяло в по-топлите райони се отглеждат предимно сортове червено грозде, тъй като от тях могат да се произведат вина с добра структура. За разлика от това, в по-хладните райони и в районите, разположени на най-голямата надморска височина, се отглеждат предимно бели сортове грозде или червени сортове за вина тип „розé“, тъй като поради температурните диапазони в тези райони, наред с други фактори, е възможно да се произведат вина, характеризиращи се с комплексност и богата гама от аромати, които са високо ценени от пазара.

Характеристиките и качествата на вината с ТГУ „Alpi Retiche“ се влияят и от човешкия фактор, по-специално от уменията на винопроизводителите. Предвид стръмния планински терен на зоната средният размер на лозята е доста малък и разпокъсан (по-малко от 3 000 квадратни метра); това оказва огромен ефект върху броя на часовете, необходими за обработването на лозите. В много случаи поради наличието на тераси и трудния достъп до земята, броят на часовете за обработване на хектар надвишава прага от 1200 часа. Най-важните операции са свързаните с резитбата на зелено, растителната защита, беритбата (изключително на ръка) и дейностите по възстановяването на сухите зидове, необходими за възвръщане на доброто състояние на земята, когато го налагат извънредни събития.

„Alpi Retiche“. Категории: „Пенливо вино“ (4) и „Искрящо вино“ (8) — Б) Информация за качеството или характеристиките на продукта

Информация относно характерното качество на продуктите, дължащо се на географския произход и причинно-следствената връзка с природните дадености и характеристиките на човешкия фактор на географския район.

Пенливият вид, който се произвежда чрез използване на традиционния метод, има сламеножълт цвят с различна наситеност, с възможни златисти отблясъци. Ароматът е фин, деликатен, подчертан, комплексен, с нотки, дължащи се на вторична ферментация в бутилката. Вкусът е свеж, добре изразен, фин и хармоничен.

Вариантът „розé“ има розов цвят с различна наситеност, с отблясъци, които се различават в зависимост от вида на използваното грозде. Ароматът е фин, деликатен, подчертан и комплексен, с нотки, дължащи се на техниката на вторична ферментация в бутилката. Вкусът е свеж, добре изразен, фин и хармоничен, характеризиращ се с точната киселинност; виното се отличава от предходния вариант по това, че е по-плътено.

Категорията „Искрящо вино“ се отнася само до варианта „розé“. Този вид вино се отличава със своята свежест и динамичност, резултат от умереното освобождаване на въглероден диоксид, което прави виното приятно за пиене. Съвременните техники за винопроизводство помагат да се повиши качеството на това вино.

За производството на тези пенливи и искрящи вина са благоприятствани големите колебания между дневните и нощните температури, които настъпват около периода на гроздобера. Това благоприятства натрупването на ароматни прекурсори — отличителна черта на този район, позволяваща поддържането на баланс между съдържанието на захар и киселинността в гроздето, която е по-силно изразена при лозята, разположени на по-голяма надморска височина.

Характеристиките и качествата на вината се влияят и от човешкия фактор, по-специално от уменията на винопроизводителите. Всъщност поради стръмния планински терен на зоната средният размер на лозята е доста малък и разпокъсан (по-малко от 3000 квадратни метра); това оказва огромен ефект върху броя на часовете, необходими за обработването на лозите. В много случаи поради наличието на тераси и трудния достъп до терена, броят на часовете за обработване на хектар надвишава прага от 1200 часа. Най-важните операции са свързаните с резитбата на зелено, растителната защита, беритбата (изключително на ръка) и дейностите по повторното изграждане на сухите зидове, необходими за възвръщане на доброто състояние на земята, когато го налагат извънредни събития.

„Alpi Retiche“. Категории: „Вино от стафидирано грозде“ (15) и „Вино от презряло грозде“ (16) — Б) Информация за качеството

Информация относно характерното качество на продуктите, дължащо се на географския произход и причинно-следствената връзка с природните дадености и характеристиките на човешкия фактор на географския район.

Видът „Passito Bianco“ има наситен жълт цвят със златисти отблясъци. Ароматът му е подчертан, комплексен и наситен, а вкусът — плътен, хармоничен, елегантен и ефирен.

Видът „Passito Rosso“ има наситен рубиненочервен цвят. Ароматът му е подчертан и флорален, а вкусът — сладък, плодов, хармоничен и приятен.

Видът „Vendemmia Tardiva Bianco“ има сламеножълт цвят със златисти отблясъци. Ароматът му е подчертан и комплексен с минерални нотки, а вкусът — плътен, хармоничен, елегантен и приятен.

Видът „Vendemmia Tardiva Rosso“ има рубиненочервен цвят. Ароматът му е наситен, отличителен и комплексен, а вкусът — остър, хармоничен и приятно танинов.

С течение на времето е възприета практиката на форсиране на зреенето отвъд технологичните граници, превърнала се в свидетелство за приноса на човека. Продължителността на процеса на форсиране зависи от сезонните климатични условия, както и от характеристиките, които винопроизводителят желае да придаде на виното. Изборът на вида грозде е привилегия на винопроизводителя, който решава въз основа на взаимовръзката между лозето, характеристиките на гроздето и желаното вино.

Производството на споменатите по-горе вина обикновено се благоприятства от климатичните характеристики на долината; тъй като тя е разположена по протежение на Алпите, там винаги има вятър или бриз, като особено през есента долината се характеризира със студени нощи, които са много подходящи за съхранението на изсушеното грозде. Придобитото с времето познание (човешкият фактор), наред с факторите на околната среда, правят възможно произвеждането на такива вина, които макар да представляват малък дял от общото производство, допълват по-представителните вина.

„Alpi Retiche“. Всички категории (1, 4, 8, 15 и 16) — В) Описание на причинно-следствената връзка

Категория „Вино“ (1): Разнообразието на почвените и климатичните условия, заедно с уменията на винопроизводителите, дават възможност за пълното разгръщане на потенциала на вината в тази категория. Червените вина обикновено се произвеждат от грозде, отглеждано в по-топлите райони, което им придава по-добра структура, докато белите вина са основно от грозде, отглеждано в по-високите райони.

Категории „Пенливо вино“ (4) и „Искрящо вино“ (8): Разнообразието на почвените и климатичните условия, заедно с придобития от местните оператори опит и съвременните техники за винопроизводство, дават възможност за пълното разгръщане на потенциала на сортовете, подходящи за получаване на пенливи и искрящи вина.

Категории „Вино от стафидирано грозде“ (15) и „Вино от презряло грозде“ (16): Разнообразието на почвените и климатичните условия, заедно с придобития от местните оператори опит и съвременните техники за винопроизводство, дават възможност за пълното разгръщане на потенциала на сортовете, чието грозде е по-подходящо за сушене. Надлъжният характер на долината означава, че през нея винаги могат да преминават вятър и бриз, а през есента благоприятства съхраняването на гроздето.

Взаимовръзката между всички тези фактори (както природни, така и човешки) спомага за произвеждане на качествени вина със силно открояваща се идентичност и с характеристики, свързани с района на производство.

Следователно причинно-следствената връзка се основава на специфичното качество на продукта, което може да се свърже с географския му произход.

9. Допълнителни съществени условия

НЯМА

Връзка към продуктова спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14209>

Публикация на заявка за изменение на спецификацията на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета.

(2020/C 63/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА СПЕЦИФИКАЦИЯТА НА ПРОДУКТА

„delle Venezie“

PGI-IT-A0862-AM03

Дата на подаване на заявката: 5 май 2017 г.

1. Правила, приложими към изменението

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 г. — изменение, което не е несъществено

2. Описание и основания за изменението

2.1. Промяна на наименованието от „delle Venezie“ на „Trevenezie“

Описание:

Наименованието „delle Venezie“ да бъде заменено със синонима му „Trevenezie“.

Основания:

Промяната на наименованието е станала необходима след успоредно искане за защита на защитеното наименование за произход (ЗНП) „delle Venezie“, което популяризира „Pinot Grigio“ и видове бели вина, специфични за района. Споменаването на горепосочените вина, по-специално „Pinot Grigio“, следователно се заличава от спецификацията на защитеното географско указание (ЗГУ) „Trevenezie“. Настоящото изменение следователно има за цел да разграничи продуктите от двете йерархични категории наименования (ЗГУ „Trevenezie“/„Tri Benečije“ и ЗНП „delle Venezie“), като по този начин се насърчи и повиши информираността на потребителите по отношение на вината със ЗНП, които са по-специфични за района.

Традиционният статут на географското указание „Trevenezie“ е ясен от предишната употреба на наименованието „Trevenezie“ или „Tre Venezie“ за селскостопански и хранителни продукти, по-специално вино, от въпросния географски/административен район, като синоним на „delle Venezie“.

Наименованието „Trevenezie“ е исторически признато като наименование, обозначаващо района на днешното Triveneto, включително провинция Trento, регион Veneto и регион Friuli Venezia Giulia, които в исторически документи са определени като Tre Venezie [три Венеции], а именно Venezia Tridentina, Venezia Euganea и Venezia Giulia.

Това е основанието наименованието „Trevenezie“ да е конкретно споменато в описанието на връзката с района (човешки и исторически фактори) в съществуващата спецификация на ЗГУ „delle Venezie“.

Това изменение се отнася до член 1 и сл. от спецификацията на продукта и до раздел 1 от единния документ, по-специално Наименование.

2.2. Добавяне на словенското наименование „Tri Benečije“

Описание:

Преводът на наименованието на словенски език „Tri Benečije“ също е добавен като алтернатива на „Trevenezie“.

Основания:

При изменението се отчитат потребностите на производителите, които са част от словенското езиково малцинство във Friuli Venezia Giulia, част от района на производство със ЗГУ, както е предвидено в законодателството на ЕС, Италия и региона Friuli Venezia Giulia във връзка с отношенията между държавата и нейните езикови малцинства.

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

Това изменение се отнася до член 1 от спецификацията на продукта и до раздел 1 от единния документ, по-специално Наименование.

2.3. *Заличаване на сортовия тип Pinot Grigio от посочването на лозови сортове*

Описание:

Сортовият тип Pinot Grigio е заличен от посочването на лозов сорт или сортове.

Основания:

Заличаването на сортовия тип Pinot Grigio от посочването на лозови сортове се дължи на успоредното искане за регистрация за защита на ЗНП „delle Venezie“, тъй като използването на сортовия тип Pinot Grigio е било запазено за това наименование. Това решение се подкрепя от цялата производствена верига и има за цел да предостави най-високия статут за наименование за произход на виното, получено от сорта Pinot Grigio.

Това изменение се отнася до член 2 и сл. от спецификацията на продукта и до раздел 5 от единния документ, по-специално Описание на вината.

2.4. *Заличаване на сортовия тип Ribolla Gialla от посочването на лозови сортове*

Описание:

Сортовият тип Ribolla Gialla е заличен от посочването на лозов сорт или сортове.

Основания:

Заличаването на типа с посочване на сорта Ribolla Gialla е решение, подкрепено от цялата производствена верига в съответния район, с цел популяризиране на вина, получени от този местен сорт грозде под други наименования от Friuli Venezia Giulia.

Това изменение се отнася до член 2 и сл. от спецификацията на продукта и до раздел 5 от единния документ, по-специално Описание на вината.

2.5. *Условия за производство на вина с посочване върху етикета на два сорта грозде*

Описание:

Техническите условия за производство на типовете с наименования на два сорта грозде, посочени върху етикета, са били регулирани; по-специално като е предвидено, че по отношение на въпросните вина гроздето от сорта, съставляващ по-малкия дял, трябва да представлява поне 15 %.

Основания:

Тези правила са в съответствие със законодателството на ЕС и националното законодателство в областта на етикетирването и представянето, обект на специалните разпоредби за етикетирване, с които се позволява да се посочат два сорта грозде върху етикетите на подобни вина.

Това изменение засяга член 2 от продуктовата спецификация и не засяга нито един раздел от единния документ.

2.6. *Добив на грозде от хектар за бели вина, произведени от грозде от сорта Pinot Grigio*

Описание и основания:

Добивът на грозде от хектар, който възлиза на 19 000 kg/ha, е добавен за типовете бяло вино, които принадлежат към категориите „Вино“ и „Искрящо вино“, получени от сорта Pinot Grigio, дори ако този сорт грозде не е посочен върху етикета. Това съответства на ефективния добив от този сорт.

Това изменение се отнася до член 4, параграф 3 от спецификацията на продукта и до раздел 6 от единния документ, по-специално точка 6.б) Максимални добиви.

2.7. *Забрана за обозначаване на сортовете Pinot Grigio и Ribolla Gialla при етикетирването*

Описание:

Това изменение забранява препратки към сортовете Pinot Grigio и Ribolla Gialla в наименованието и в представянето на вината в съответствие с разпоредбите на приложимото законодателство на ЕС.

Основания:

Такава забрана е в съответствие с описаните по-горе изменения. Целият лозаро-винарски сектор счита за полезно отново да се забрани включването на препратки към сортовете грозде Pinot Grigio и Ribolla Gialla при етикетирването, с оглед да се запази използването им за популяризиране на други защитени наименования в района.

Това изменение се отнася до член 7 от спецификацията на продукта и до раздел 10 от единния документ, по-специално Допълнителни съществени условия.

2.8. Връзка с района — Основания за използване на наименованието „Trevenezie“/„Tri Benečije“

Описание и основания:

Основанията за промяна на наименованието на „Trevenezie“, като синоним на наименованията, използвани в исторически план за въпросния географски район („Tre Venezie“, „Le Venezie“ и „delle Venezie“), са посочени и са в съответствие с горните изменения по отношение промяната на наименованието на географското указание от „delle Venezie“ на „Trevenezie“ и „Tri Benečije“ на словенски език.

Това изменение се отнася до последния параграф на член 8, точка а) от спецификацията на продукта и до раздел 9 от единния документ, по-специално Описание на връзката (връзките).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Trevenezie

Tri Benečije

2. **Държава членка**

Италия

3. **Вид географско означение**

ЗГУ — защитено географско указание

4. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

8. Искрящо вино

5. **Описание на виното (вината)**

Бяло, в категориите „Вино“ и „Искрящо вино“, в това число посочване на сорта или сортовете грозде, с изключение на Pinot Grigio и Ribolla Gialla

Белите вина са основно свежи и чисти, млади, с добра киселинност и балансирани по отношение на алкохола. Цветът им варира от бледожълт до сламеножълт до златистожълт, понякога със зеленикави и розови акценти.

Ароматът им може да варира от деликатен до наситен, като обикновено се определя от ароматите на основните сортове грозде, използвани за виното. Вкусът е основно лек и свеж, понякога ароматен и с добра структура. Хармонични и сухи до полусладки, белите искрящи вина са светложълти до сламеножълти на цвят, леки и свежи на вкус, с добра киселинност, балансирани и с умерено алкохолно съдържание. В тях се открояват ароматни нотки, които варират от цветни до наситено плодови, от свежи плодове с бяла месеста част до тропически плодове.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразено като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Червено, в категориите „Вино“ и „Искрящо вино“, в това число посочване на сорта или сортовете грозде, с изключение на Marzemino за провинция Trento

Червените вина на цвят могат да варират от светлочервено до рубиненочервено до тъмночервено в зависимост от сорта грозде и периода на зреене, като имат наситени осезаеми аромати повече или по-малко на узрели червени плодове, както и типични нотки на трева при сортовете Bordeaux. Като цяло червените вина могат да бъдат свежи с намалена киселинност; когато отлежат, те са комплексни с добра структура, кадифени и хармонични с пътен вкус, точното количество танини и добър киселинен баланс. Обикновено са меки и пивки и стават по-комплексни с преработката и отлежаването. Червените искрящи вина имат свеж и жив вкус с добре балансирана киселинност и наситени ароматни нотки на узрели плодове.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразено като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Розé, в категориите „Вино“ и „Искрящо вино“, в това число посочване на сорта или сортовете грозде, с изключение на Marzemino за провинция Trento

Вината тип розé се характеризират с розов цвят с различна наситеност, понякога клонящ към черешоворозов, и са приятни, плодови и ароматни с деликатен аромат, който показва цялото разнообразие на цветята и свежите плодове; понякога с ароматни нотки, отразяващи използваните сортове грозде. Вкусът им варира от сух/стипчив до сладък, ароматни са и свежи, балансирани и обикновено имат умерено алкохолно съдържание. Искрящите вина тип розé имат свеж и жив вкус с балансирана киселинност и засилени ароматни нотки, вариращи от череша до горски плодове до местни плодове с бяла месеста част и понякога тропически плодове.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразено като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Novello в категорията „Вино“, в това число посочване на сорта или сортовете грозде, с изключение на Marzemino за провинция Trento

Вината Novello са по естество червени, с цвят, който може да варира от светлочервено до рубиненочервено до тъмночервено. В зависимост от сорта, те могат да имат нежен до наситен аромат, напомнящ повече или по-малко на узрели плодове, включително тропически плодове, заедно с отчетливо присъствие на пикантни нотки от въглекисела мацерация. Вкусът им може да бъде полусладък до сух, наситен и силно ароматен.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразено като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

6. Винопроизводствени практики

а. Основни енологични практики

Няма.

б. Максимални добиви

Бели, червени вина и вина тип розе, произведени в автономна провинция Trento

23 000 kg грозде от хектар

Вина, в това число вина, за които се посочва сортът грозде, произведени в автономна провинция Trento

19 500 kg грозде от хектар

Бели, червени вина и вина тип розе, произведени в регионите Friuli Venezia Giulia и Veneto, в това число вина, за които се посочва сортът грозде

23 000 kg грозде от хектар

Вина, произведени във Friuli Venezia Giulia и Veneto, за които се посочват сортовете грозде Cabernet Franc, Chardonnay, Incrocio Manzoni B, Moscato Giallo

19 000 kg грозде от хектар

Вина, произведени във Friuli Venezia Giulia и Veneto, за които се посочват сортовете грозде Moscato Rosa, Pinot Bianco, Pinot Nero, Riesling Renano

19 000 kg грозде от хектар

Вина, произведени във Friuli Venezia Giulia и Veneto, за които се посочват сортовете грозде Sauvignon и Traminer Aromatico

19 000 kg грозде от хектар

Вина, произведени във Friuli Venezia Giulia и Veneto, произведени от грозде от сорта Pinot Grigio

19 000 kg грозде от хектар

7. Определен географски район

Определеният район за вината, които носят географското указание „Trevenezie“/ „Tri Benečije“, включва:

- автономна провинция Trento: цялата територия на провинцията;
- регион Veneto: цялата административна територия на провинциите Belluno, Padua, Rovigo, Treviso, Venice, Verona и Vicenza;
- регион Friuli Venezia Giulia: цялата административна територия на провинциите Pordenone, Udine, Gorizia и Trieste.

8. Основен винен сорт (основни винени сортове) грозде

Cabernet Franc N. — Cabernet

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Lagrein N.

Mantonico Bianco B.
Manzoni Bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Marzemino N. — Berzamino
Merlot N.
Meunier N.
Moscato Giallo B. — Moscato
Moscato Giallo B. — Moscatello
Moscato Giallo B. — Moscatellone
Moscato Giallo B. — Goldmuskateller
Moscato Rosa Rs. — Moscato delle Rose
Moscato Rosa Rs. — Rosen Muskateller
Müller Thurgau B. — Riesling x Sylvaner
Nosiola B.
Pinot Bianco B. — Pinot Blanc
Pinot Grigio — Pinot Gris
Pinot Grigio — Ruländer
Pinot Nero N. — Blauburgunder
Pinot Nero N. — Blauer Spätburgunder
Rebo N.
Riesling Renano B. — Riesling
Sauvignon B. — Sauvignon Blanc
Schiava Gentile N. — Vernatsch
Schiava Gentile N. — Schiava
Schiava Gentile N. — Kleinvernatsch
Schiava Gentile N. — Mittervernatsch
Schiava Grossa N. — Schiava
Schiava Grossa N. — Vernatsch
Schiava Grossa N. — Großvernatsch
Schiava Grossa N. — Edelvernatsch Gr
Teroldego N.
Traminer Aromatico Rs. — Gewürztraminer
Casetta N.
Franconia N.
Goldtraminer B.
Gosen N.
Groppello di Revò N. — Groppello
Kerner B.
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. — Lambrusco
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. — Enantio N.
Negrara N.
Petit Verdot N
Riesling Italico B. — Riesling
Riesling Italico B. — Welschriesling
Rossara N.

Schiava Grigia N. — Schiava
Schiava Grigia N. — Grauvernatsch
Schiava Grigia N. — Vernatsch
Sennen N.
Sylvaner Verde B. — Sylvaner
Sylvaner Verde B. — Grüner Sylvaner
Syrah N. — Shiraz
Trebbiano Toscano B. — Trebbiano
Trebbiano Toscano B. — Biancame B.
Trebbiano Toscano B. — Procanico
Trebbiano Toscano B. — Ugni Blanc
Carmenère N. — Cabernet
Carmenère N. — Cabernet Nostrano
Lagarino B.
Verdealbara B.
Verdealbara B. — Erbammat B.
Paolina B.
Maor B.
Saint Laurent N.
Barbera N.
Bianchetta Trevigiana B. — Bianchetta
Malvasia Istriana B. — Malvasia
Marzemina Grossa N. — Marzemina Bastarda
Pinot Nero N. — Pinot Noir
Glera B. — Serprino
Glera Lunga B. — Glera
Glera Lunga B. — Serprino
Tocai Friulano B. — Tai
Tocai Friulano B. — Friulano
Trevisana Nera N.
Turca N.
Turca N. — Serbina N.
Moscato Bianco B. — Gelber Muskateller
Moscato Bianco B. — Moscatello
Moscato Bianco B. — Moscatello
Moscato Bianco B. — Moscato
Moscato Bianco B. — Moscatellone
Moscato Bianco B. — Muscat
Moscato Bianco B. — Muskateller
Cavrara N.
Corbina N. — Corbinella
Garganega B. — Garganego
Garganega B. — Grecanico Dorato B.
Grapariol B.

Malbech N.
Moscato Giallo B. — Muscat
Moscato Giallo B. — Muskateller
Pinella B. — Pinello
Pinella B. — Pinella Bianca
Raboso Piave N. — Raboso
Raboso Piave N. — Friularo
Raboso Veronese N. — Raboso
Refosco dal Peduncolo Rosso N. — Refosco
Refosco dal Peduncolo Rosso N. — Malvoise
Turchetta N.
Incrocio Bianco Fedit 51 C.S.G. B.
Marzemina Bianca B. — Marzemina
Manzoni Moscato N. — Incrocio Manzoni 1 3.0.25
Manzoni Rosa Rs. — Incrocio Manzoni 1-50
Sangiovese N. — Sangiovetto
Malvasia Bianca di Candia B. — Malvasia
Malvasia Bianca di Candia B. — Malvoisie
Malvasia Bianca di Candia B. — Malvoisier
Lambrusco Maestri N. — Lambrusco
Lambrusco Maestri N. — Gropello Maestri
Boschera B.
Incrocio Manzoni 2.15 N. — Manzoni Rosso
Marzemino N. — Berzemino
Perera B.
Recantina N.
Verdiso B.
Verduzzo Friulano B. — Verduzzo
Verduzzo Trevigiano B. — Verduzzo
Wildbacher N.
Incrocio Manzoni 2—14 N.
Incrocio Manzoni 2—3 B.
Lambrusco di Sorbara N. — Lambrusco
Ancellotta N. — Lancellotta
Fertilia N.
Flavis B.
Italica B.
Nigra N.
Prodest N.
Tocai Rosso N. — Alicante N.
Tocai Rosso N. — Garnacha Tinta N.
Tocai Rosso N. — Granaccia N.
Tocai Rosso N. — Grenache N.
Tocai Rosso N. — Tai Rosso

Cortese B. — Bianca Fernanda
Corvina N. — Cruina
Corvinone N.
Durella B. — Durello
Molinara N.
Rondinella N.
Trebiano di Soave B. — Trebbiano
Trebiano di Soave B. — Turbiana
Trebiano di Soave B. — Verdicchio Bianco B.
Croatina N. — Bonarda
Dindarella N.
Forsellina N.
Malvasia Bianca Lunga B. — Malvasia
Malvasia Bianca Lunga B. — Malvoisie
Malvasia Bianca Lunga B. — Malvoisier
Oseleta N.
Rossignola N. — Rossetta
Trebiano Giallo B. — Rossetto
Trebiano Giallo B. — Trebbiano
Trebiano Romagnolo B. — Trebbiano
Veltliner B. — Grüner Veltliner
Pedevenda B.
Vespaiole B. — Vespaiole
Freisa N.
Ciliegiolo N. — Morettone
Groppello Gentile N. — Groppello
Picolit B.
Ribolla Gialla B. — Ribolla
Vitouska B.
Gamay N.
Pignolo N.
Schioppettino N.
Terrano N. — Refošk
Refosco Nostrano N. — Malvoisie
Refosco Nostrano N. — Refosco
Refosco Nostrano N. — Refosco Grosso
Refosco Nostrano N. — Refoscone
Cividin B.
Sciaglin B.
Ucelut B.
Cjanorie N.
Forgiari N.
Piculit — Neri N.
Semillon B.

Piccola Nera N.

Tazzelenghe N.

Pinot Bianco B. — Weiß Burgunder

Pinot Bianco B. — Weißburgunder

Pinot Bianco B. — Weissburgunder

Pinot Nero N. — Spätburgunder

9. Описание на връзката (връзките)

„Trevenezie“/„Tri Benečije“ за всички категории вино („Вино“ и „Искрящо вино“)

Данни за географския район

Природни фактори, които са от значение за връзката: Районът обхваща Trentino, Friuli Venezia Giulia и Veneto. Теренът се характеризира с планинска дъга на север, която обхваща района на производство и го предпазва от студените ветрове от север и североизток и е пресечен от множество реки със значителен капацитет и постоянно течение, люлката на лозарството. Климатът се характеризира със средногодишни температури от 10—14°C. Най-студените месеци са декември и януари, а най-горещите са юли и август. Средното годишно количество валежи възлиза на 700—1300 mm. Въпреки голямото количество валежи, почвите имат подходящ капацитет за оттичане. Благодарение на валежите и наличното добро водоснабдяване, почвите задържат достатъчно вода. Смякчаващото въздействие на планинската дъга на север и Адриатическо море на юг оказват значително въздействие върху температурата, като намаляват температурните амплитуди през лятото и зимата. Ефектът от движението на въздушните маси, обусловен от морето и планинската система, е да се регулира техният поток и следователно свързаните валежи. Дневните промени в посоката на ветровете през август и септември произвеждат оптималните промени в температурата за узряване на гроздето. Трите елемента: Алпийският регион и предалпийските земи, Адриатическо море и мрежата от реки, пресичащи целия район от север на юг, допринасят за хомогенността на целия район на производство.

Що се отнася до почвите, предалпийските земи и хълмовете са съставени главно от варовити или образувания от варовити доломити от мезозойския период, като почвената текстура е подходяща за оттичане на вода.

Низинните райони съдържат алувиални отлагания, които произхождат от материали, донесени от различните реки, пресичащи целия район, и имат почви с текстура, варираща от пясъкливо-глинеца до пясъкливо-праховити-глинести почви, понякога с дълбоки глинесто-лъсови утайки, които обикновено се характеризират с добро оттичане.

Всички тези почвени и климатични характеристики правят района особено подходящ за производството на грозде и вина от най-високо качество.

Исторически фактори, които са от значение за връзката: „Trevenezie“/„Tri Benečije“ е наименованието, което се използва и до днес за обозначаване на района, който е исторически свързан първо с Венецианската република, а след това с Австро-Унгарската империя. Венецианската република също така е оставила своя отпечатък върху управлението на горите и селското стопанство. Отправяйки се нагоре по реките, венецианските благородници постепенно завладяват района, като развиват управление на стопанствата в съответствие с иновативните в онези времена схеми. След падането на Венецианската република целият район е част от Австро-Унгарската империя в продължение на няколко века. Поради факта, че е разположен в Средиземноморието, районът е от голямо значение за производството на храни, включително на вино. Именно в този период наименованието „Trevenezie“ се прочува както в империята, така и в съседното кралство Италия. Това географско наименование се е използвало редовно от австро-унгарските и италианските органи. Лозарите използвали термина „Trevenezie“, за да идентифицират трапезни вина до 1977 г., когато приетото географско наименование става „delle Venezie“, а „Trevenezie“ се използва като синоним. Името „Trevenezie“ се използва и в словенски език, т.е. „Tri Benečije“, за да се вземат предвид необходимостите на производители, които са част от словенското езиково малцинство.

Обучителните дейности и разпространението на нови лозарски и енологични техники от училищата в San Michele all'Adige и Conegliano проправят пътя към съвременното лозарство. Съществен принос правят лозарите от района, които въвеждат процеси за управление на лозята и методи, съчетаващи екологична и икономическа устойчивост и иновативни технологии за производство на вино, с което се осигурява успех на продукцията и известност на географското указание.

„Trevenezie“/„Tri Benečije“, Категория „Вино“

Информация за специфичните качества на продукта, които се дължат на географския произход и причинно-следствена връзка с географския район.

Белите вина са основно свежи, чисти и млади, с добра киселинност и балансирани по отношение на алкохола. Цветът им варира от бледожълт до сламеножълт до златистожълт, понякога със зеленикави и розови акценти.

Ароматът им може да варира от деликатен до наситен, като обикновено се определя от ароматите на основните сортове грозде, използвани за виното. Вкусът е основно лек и свеж, а понякога ароматен и с добра структура. Те са хармонични и сухи до полусладки.

Червените вина на цвят могат да варират от светлочервено до рубиненочервено до тъмночервено в зависимост от сорта грозде и периода на зреене, имат наситени осезаеми аромати повече или по-малко на узрели червени плодове, както и типични нотки на трева при сортовете Bordeaux. Като цяло червените вина могат да бъдат свежи с намалена киселинност; когато отлежат, те са комплексни с добра структура, кадифени и хармонични с плътен вкус, точното количество танини и добър киселинен баланс. Обикновено са меки и пивки и стават по-комплексни с преработката и отлежаването.

Вината тип розé се характеризират с розов цвят с различна наситеност, понякога клонящ към черешоворозов, и са приятни, плодови и ароматни с деликатен аромат, който показва цялото разнообразие на цветята и свежите плодове; понякога с ароматни нотки, които отразяват използваните сортове грозде. Вкусът им варира от сух/стипчив до сладък, ароматни са и свежи, балансирани и обикновено имат умерено алкохолно съдържание.

Вината Novello са по естество червени, с цвят, който може да варира от светлочервено до рубиненочервено до тъмночервено. В зависимост от сорта, те могат да имат нежен до наситен аромат, напомнящ повече или по-малко на узрели плодове, включително тропически плодове, заедно с отчетливо присъствие на пикантни нотки от въглекисела мацерация. Вкусът им може да бъде полусладък до сух, наситен и силно ароматен.

Качествените характеристики на вината се определят от въздействието на почвените и климатичните условия на района на производство. Умереният, прохладен и ветровит климат, добре оттичащите се почви с достатъчно наличие на вода поради валежите, които също така са разпределени през летните месеци, както и обособените разлики между нощните и дневните температури по време на процеса на зреене на гроздето, осигуряват оптимално узряване на гроздовете, което води до грозде с добро съдържание на захар и добра киселинност, заедно с други качествени и органолептични характеристики, които са специфични за всеки сорт и се отразяват във вината, произведени от него.

Следователно причинно-следствената връзка се основава на специфичното качество на продукта, което може да се припише на географския му произход.

„Trevenezie“/„Tri Benečije“ Категория „Искрящо вино“

Информация за специфичните качества на продукта, които се дължат на географския произход и причинно-следствена връзка с географския район.

Благодарение на пяната, която подчертава ароматите на сортовете грозде, вината от категорията „Искрящо вино“ като цяло са приятни, ароматни, понякога комплексни и с пивки леко кисели нотки.

Белите искрящи вина са светложълти до сламеножълти на цвят, леки и свежи на вкус, с добра киселинност, балансирани и с умерено алкохолно съдържание. Те се характеризират с ароматни нотки, които варират от цветни до наситено плодови, напомнящи за свежи плодове с бяла месеста част или тропически плодове.

Червените вина и вината тип розé, които са продукти в значителна степен представителни за района, се произвеждат главно от местните сортове Rabosi, Schiave и Corvine. Цветът варира от светлочервен до тъмночервен при червените вина и розов с различна наситеност, понякога клонящ към черешовочервен, при вината тип розé. Червените вина имат свеж и жив вкус с добре балансирана киселинност и подсилени ароматни нотки на узрели плодове. Вината тип розé, от друга страна, са приятни вина за сезонна употреба с деликатен аромат, който напомня на плодове, вариращи от череша до горски плодове до местни плодове с бяла вътрешна част и понякога до тропически плодове, имат свеж и жив вкус и балансирана киселинност.

Качествените характеристики на вината се определят от въздействието на почвените и климатичните условия на района на производство. Умереният, прохладен и ветровит климат, добре оттичащите се почви с достатъчно наличие на вода поради валежите, които също така са разпределени през летните месеци, осигуряват ограничен но постоянен приток на вода, който позволява на гроздовете да узряват равномерно и по този начин правят възможно получаването на грозде, което притежава добри качествени и аналитични характеристики, подходящо за обработка в искрящо вино. По-специално, добиването на такива суровини зависи от обособената разлика между дневните и нощните температури по време на процеса на зреене на гроздето, която благоприятства растежа на грозде с балансиран киселинно-ароматен профил.

Следователно причинно-следствената връзка се основава на специфичното качество на продукта, което може да се отпдне на географския му произход.

10. Допълнителни съществени условия

Допълнителна разпоредба за етикетиране

Правна уредба: Законодателството на ЕС

Вид допълнително условие: Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

В съответствие с разпоредбите на приложимото законодателство на ЕС наименованието на сортовете грозде Pinot Grigio и Ribolla Gialla не може да се използва за бели вина, червени вина и вина тип розé, получени от сортовете в категориите „Вино“ и „Искрящо вино“.

Връзка към спецификацията на продукта

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12852>

ПОПРАВКИ

Поправка на Покана за представяне на предложения за 2020 г. — ЕАС/A02/2019 — Програма „Еразъм+“

(Официален вестник на Европейския съюз C 373 от 5 ноември 2019 г.)

(2020/C 63/07)

На стр. 13, в точка 3 — Допустимост

вместо: „Следните държави по програмата могат да вземат пълно участие във всички действия по програмата „Еразъм+“⁽¹⁾:

- държавите — членки на Европейския съюз,
- държавите от ЕАСТ/ЕИП: Исландия, Лихтенщайн и Норвегия,
- държави — кандидатки за членство в ЕС: Турция, Северна Македония и Сърбия.“

да се чете: „Следните държави по програмата могат да вземат пълно участие във всички действия по програмата „Еразъм+“⁽¹⁾:

- държавите — членки на Европейския съюз⁽²⁾,
- държавите от ЕАСТ/ЕИП: Исландия, Лихтенщайн и Норвегия,
- държави — кандидатки за членство в ЕС: Турция, Северна Македония и Сърбия.

вместо: „За британски кандидати: Моля, имайте предвид, че критериите за допустимост трябва да бъдат изпълнени през целия период на усвояване на безвъзмездните средства. Ако Обединеното кралство се оттегли от ЕС по време на периода на предоставяне на безвъзмездните средства, без да е сключило споразумение с ЕС, гарантиращо в частност, че британските кандидати ще продължат да бъдат допустими, същите ще престанат да получават финансиране от ЕС (като същевременно продължават да участват, когато това е възможно) или ще бъдат задължени да напуснат проекта въз основа на съответните разпоредби на споразумението за отпускане на безвъзмездни средства относно прекратяването.“

да се чете: „За кандидати от Обединеното кралство: Моля, имайте предвид, че вследствие на влизането в сила на 1 февруари 2020 г. на Споразумението за оттегляне⁽³⁾ между ЕС и Обединеното кралство, и по-специално член 127, параграф 6 и членове 137 и 138 от него, позоваванията на физически или юридически лица, пребиваващи или установени в държава членка на Европейския съюз, следва да се разбират като включващи физическите или юридическите лица, пребиваващи или установени в Обединеното кралство. Поради това пребиваващите в Обединеното кралство физически или юридически лица отговарят на условията за участие в тази покана

⁽¹⁾ Дейностите по инициативата „Жан Моне“ са отворени за организации от цял свят.

⁽²⁾ Съгласно настоящата многогодишна финансова рамка (МФР 2014—2020 г.) текущата програма „Еразъм +“ ще бъде изпълнявана по отношение на Обединеното кралство или образувания или лица, установени в Обединеното кралство, по същия начин, както ако Обединеното кралство беше останало държава членка, без прекъсване до приключването на програмата, в съответствие с разпоредбите на Споразумението за оттегляне между ЕС и Обединеното кралство.“

⁽³⁾ Споразумение за оттеглянето на Обединеното кралство Великобритания и Северна Ирландия от Европейския съюз и Европейската общност за атомна енергия.“

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG