



Издание
на български език

Информация и известия

Година 63
17 март 2020 г.

Съдържание

II Съобщения

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2020/C 88/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9703 — SCP/real) ⁽¹⁾ ...	1
2020/C 88/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2) ⁽¹⁾	2
2020/C 88/03	Съобщение на Комисията относно органа, упълномощен да издава сертификати за автентичност съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) № 481/2012	3

IV Информация

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

Европейска комисия

2020/C 88/04	Обменен курс на еврото — 16 март 2020 година	5
--------------	--	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2020/C 88/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2020/C 88/06	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	8
2020/C 88/07	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификация на продукта на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	15
2020/C 88/08	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	20

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.9703 — SCP/real)

(текст от значение за ЕИП)

(2020/С 88/01)

На 4 март 2020 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32020M9703. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2)****(текст от значение за ЕИП)**

(2020/C 88/02)

На 5 март 2020 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32020M9739. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

СЪОБЩЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

относно органа, упълномощен да издава сертификати за автентичност съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) № 481/2012

(2020/C 88/03)

Регламент (ЕО) № 617/2009 на Съвета от 13 юли 2009 г. за откриване на автономна тарифна квота за внос на висококачествено говеждо месо ⁽¹⁾ беше изменен с Регламент (ЕС) № 464/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾.

Регламент (ЕО) № 620/2009 на Комисията от 13 юли 2009 г. за управление на тарифна квота за внос на висококачествено говеждо месо ⁽³⁾ беше отменен и заменен с Регламент за изпълнение (ЕС) № 481/2012 на Комисията от 7 юни 2012 г. за определянето на правила за управление на тарифна квота за внос на висококачествено говеждо месо ⁽⁴⁾.

Съгласно член 3 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 481/2012 се изисква представянето на сертификат за автентичност за пускането за свободно обращение на продукти, внесени в рамките на квотата с пореден номер 09.2202, която замени квотата с пореден номер 09.4449, предвидена в Регламент (ЕО) № 620/2009.

Упълномощени да издават сертификати за автентичност съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) № 481/2012 са следните издаващи органи:

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF) of the Australian Government
18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT 2601
AUSTRALIA

Лице за контакти: Biosecurity Service Group
Greg READ, Executive Manager
Тел. +61 262723594
Електронна поща: pr@aqis.gov.au

Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA)
Washington D.C., 20250
UNITED STATES OF AMERICA

Интернет адрес: <http://www.fsis.usda.gov>

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
1400 Merivale Road
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9
CANADA

Електронна поща: bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca

Интернет адрес: <http://www.inspection.gc.ca>

Ministry of Agriculture and Forestry
Pastoral House
25 The Terrace
PO Box 2526
Wellington 6140
NEW ZEALAND

Тел. +64 48940100
Факс +64 48940720
Електронна поща: nzfsa.info@maf.govt.nz
Уебсайт: <http://www.maf.govt.nz>

⁽¹⁾ ОВ L 182, 15.7.2009 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 149, 8.6.2012 г., стр. 1.

⁽³⁾ ОВ L 182, 15.7.2009 г., стр. 25.

⁽⁴⁾ ОВ L 148, 8.6.2012 г., стр. 9.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección General de Servicios Ganaderos
División Industria Animal
Ruta 8, km. 17.500
Montevideo
URUGUAY

Тел. +598 22204000
Факс +598 22204000-150 801
Електронна поща: dgsg@mgap.gub.uy
Интернет адрес: <http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-servicios-ganaderos>

Ministerio de Producción y Trabajo de la República Argentina
Secretaría de Gobierno de Agroindustria
Punto focal : Subsecretaría de Mercados Agropecuarios
Av. Paseo Colón N° 982 (C1063ACW) CABA
Buenos Aires
ARGENTINA

Тел. +541143491625/26
+54 1143492241
+54 1143492266
Електронна поща: jesilveyra@magyp.gob.ar / rmartearena@magyp.gob.ar / mdlcarreras@magyp.gob.ar
Интернет адрес: www.argentina.gob.ar/produccion

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

16 март 2020 година

(2020/C 88/04)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1157	CAD	канадски долар	1,5539
JPY	японска йена	117,76	HKD	хонконгски долар	8,6682
DKK	датска крона	7,4731	NZD	новозеландски долар	1,8499
GBP	лира стерлинг	0,90918	SGD	сингапурски долар	1,5868
SEK	шведска крона	10,8998	KRW	южнокорейски вон	1 373,34
CHF	швейцарски франк	1,0546	ZAR	южноафрикански ранд	18,5602
ISK	исландска крона	151,20	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,8351
NOK	норвежка крона	11,4765	HRK	хърватска куна	7,5785
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 756,20
CZK	чешка крона	26,960	MYR	малайзийски рингит	4,8092
HUF	унгарски форинт	344,97	PHP	филипинско песо	57,625
PLN	полска злота	4,4070	RUB	руска рубла	83,5905
RON	румънска лея	4,8343	THB	тайландски бат	35,937
TRY	турска лира	7,1568	BRL	бразилски реал	5,5381
AUD	австралийски долар	1,8198	MXN	мексиканско песо	25,4478
			INR	индийска рупия	82,8075

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

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 88/05)

1. На 4 март 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:

- предприятие Sinopec Gas Company Limited (Китай) („Sinopec Gas“), принадлежало към China Petrochemical Corporation („Sinopec Group“),
- предприятие Novatek Asia Development Holding PTE. LTD (Сингапур) („Novatek Asia“), под контрола на предприятие Joint Stock Company Novatek („Novatek“),
- предприятие Joint Stock Company Gazprombank-Asset Management Combined Closed-End Mutual Fund „GAZPROMBANK – ARCTURUS“ (Русия) („Gazprombank Asset Management“), под контрола на предприятие Joint Stock Company Gazprombank („Gazprombank“),
- предприятие SINOVA Natural Gas Company Limited (Китай) („съвместното предприятие“ (JV)).

Предприятията Sinopec Gas, Novatek Asia и Gazprombank Asset Management придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над съвместното предприятие.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове/акции в новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Sinopec Gas: основно изграждане и експлоатация на проекти за втечен природен газ (LNG) и природен газ и продажба на втечен природен газ и природен газ. Групата Sinopec Group развива дейност в сектора на добива на нефт и газ,
- за предприятие Novatek Asia: основно дялови участия в съвместните проекти на Novatek и инвестиции в проекти в областта на газа и енергетиката и/или инфраструктурни проекти в Азия. Предприятие Novatek развива дейност в областта на проучването, производството, преработката и предлагането на пазара на природен газ и течни въглеводороди в Русия и в чужбина,
- за предприятие Gazprombank Asset Management: основно управление на активи за институционални инвеститори. Предприятие Gazprombank предоставя широк набор от банкови и финансови услуги, по-специално в секторите на природния газ, нефта, петрохимикалите и енергията,

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

— за съвместното предприятие: предвижда се да извършва внос и износ и покупка и продажба на природен газ (включително газ от тръбопровод и втечен природен газ) и инвестиции в проекти, свързани с природен газ, в Китай.

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.

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.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2020/C 88/06)

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

„Savennières“

PDO-FR-A0158-AM01

Дата на съобщението: 15 ноември 2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Географски район

Географският район се изменя както следва: „Всички етапи на производство се провеждат в географския район, чийто периметър включва територията на следните общини в департамент Maine-et-Loire въз основа на официалния географски кодекс за 2018 г.: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

Картографските документи, изобразяващи географския район, са достъпни на уебсайта на Националния институт по произхода и качеството.“

Редакционно изменение: новият списък на административните единици отчита сливанията или други промени в административното райониране, настъпили след одобрението на продуктовата спецификация. За по-голяма правна сигурност той се съставя въз основа на текущата версия на официалния географски кодекс, издаван всяка година от INSEE. Периметърът на географския район остава абсолютно идентичен.

На последно място се посочва, че картографските документи, изобразяващи географския район, са достъпни на уебсайта на Националния институт по произхода и качеството за по-добра информираност на обществото.

Следователно точка 6 от единния документ се изменя по отношение на географския район.

2. Област в непосредствена близост

В глава I, дял IV, точка 3 списъкът на общините се заменя с:

Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (бивши територии на делегираните общини Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon и Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (бивши територии на делегираните общини Blaison-Gohier и Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (бивши територии на делегираните общини Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital и Vauchrétien), Chalonnès-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (бивши територии на делегираните общини Chanzeaux и Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (бивша територия на делегираната община Brigné), Les Garennes sur Loire (бивши територии на делегираните общини Juigné-sur-Loire и Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (бивша територия на делегираната община Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (бивши територии на делегираните общини Chavagnes, Martigné-Briand и Notre-Dame-d'Allençon) и Val-du-Layon (бивши територии на делегираните общини Saint-Aubin-de-Luigné и Saint-Lambert-du-Lattay).

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Това позволява да се вземат предвид различните сливания на общините след последната версия на спецификациите. Периметърът на областта в непосредствена близост остава абсолютно идентичен.

Следователно точка 9 от единния документ се изменя по отношение на допълнителните условия.

3. Агроекологична разпоредба

В глава I, дял VI, точка 2 се добавя: „Запължително е междуредията да има контролирано растително покритие, спонтанно или засято; при липса на такова растително покритие операторът обработва земята, за да контролира спонтанната растителност, или обосновава използването на продукти за биологичен контрол, които са одобрени от публичните органи за използване в областта на лозарството. В случай на използване на хербициди за биологичен контрол на даден парцел, използването на други хербициди е забранено.“

Това изменение е съобразено с настоящото развитие на практиките на операторите в полза на агроекологията във всички лозя в района на Анжу. То отразява все по-голямата роля, която грижата за околната среда има в техническите производствени процеси. изменението се насърчава поддържането на растително покритие или извършването на механично плевене, както и използването на продукти за биологичен контрол, в резултат на което ще се намали използването на химически хербициди. Намалването на хербицидите следва да доведе до по-голяма защита на почвите, върху които се отглеждат лозови насаждения, и до опазване на естествените им функции (плодородие, биоразнообразие, биологично пречистване), което допринася за качеството и автентичността на вината и утвърждава понятието за местен продукт.

Това изменение не засяга единния документ.

4. Обявяване на началото на гроздобера

В глава I, дял VII, точка 1 изречението „Началната дата на гроздобера се определя съгласно разпоредбите на член D. 645-6 от Кодекса за селското стопанство и морския риболов.“ се заличава.

Понастоящем вече не е необходимо да се определя начална дата на гроздобера, тъй като операторите разполагат вече с широк набор от инструменти, които им позволяват да оценят възможно най-точно зрелостта на гроздето. Всеки оператор разполага с известен брой механизми и оборудване както индивидуално, така и колективно, което позволява да се определи точно оптималната начална дата на гроздобера на всеки парцел в зависимост от целите на производство.

Това изменение не засяга единния документ.

5. Капацитет на винарната

В глава I, дял IX, точка 1, буква в) изречението: „Всеки оператор разполага с капацитет на винарната за винификация, който е равен на най-малко 1,4 пъти средния добив от стопанството през последните пет години“ се заменя с изречението: „Всеки оператор разполага с капацитет на винарната за винификация, който е равен на най-малко 1,4 пъти средния обем на винифицираното грозде през последните пет години.“

В продуктовата спецификация имаше позоваване не на обемен капацитет (изразен в hl или в m³), а на добив, тоест на обема на реколтата, разделен на производствената площ (изразен например в hl/ha). Предложеното изменение позволява да се поправи това несъответствие по отношение на величините, без да се променя каквото и да било по същество (минимумът от 1,4 пъти средния обем на винифицираното грозде от стопанство през предходните кампании се запазва).

Това изменение не засяга единния документ.

6. Пускане в обращение на вината

В глава I, дял IX, точка 5 се заличава буква б) относно датата на пускане в обращение на вината между лицензираните складодържатели.

Това изменение не засяга единния документ.

7. Водене на регистъра

В глава II, дял II, точка 3 думата „потенциално“ се заменя с „естествено“.

От съображения за последователност с възприетия начин за изготвяне на всички продуктови спецификации в района Анжу Сомюр (Anjou Saumur) изразът „естествено алкохолно съдържание“ заменя изразите „потенциално съдържание“ или „градус“. Тези изменения правят спецификацията по-разбираема. Хармонизирането на разпоредбите, свързани с воденето на регистри, има за цел да улесни изготвянето на плана за инспекция и контрола върху тези регистри.

Това изменение не засяга единния документ.

8. Основни точки за контрол

Глава 3 е преработена, за да се осигури съгласуваност във формулировката на основните точки, които подлежат на контрол в спецификациите за района Анжу Сомюр.

Това изменение не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

„Savennières“

2. Вид на географското означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното или вината

Характеристики на продукта

Вината са бели, тихи, сухи, полусухи, полусладки и сладки, чиито основни аналитични характеристики са следните: - Минималното естествено алкохолно съдържание на сухите вина по обем е 11,5 %. - Минималното естествено алкохолно съдържание на другите вина по обем е 12,5 %. - Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) на сухите вина след ферментация е по-малко или равно на 4 грама на литър или 8 грама на литър, когато общото съдържание на киселинност, изразено в грамове винена киселина на литър, е с не повече от 2 грама на литър по-ниско от съдържанието на ферментируеми захари. - След обогатяване общото алкохолно съдържание на сухите вина по обем не надвишава 13 %. Съдържанието на летливи киселини, обща киселинност, общ серен диоксид са определени от общностното законодателство.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Описание

Вината са бели и по-често сухи. Понякога обаче могат да съдържат ферментируеми захари. Цветът им е бледожълт до златистожълт. Мирисът обикновено се характеризира с аромати или флорални ароматни нотки (акация, липов цвят и др.), смесени с плодови нотки, напомнящи круша, праскова, дюля, препечени бадеми, стафили, мед, всичко това подчертано с нотка на минералност. Усещането в устата е плътно, мазно, разкриващо цялата комплексност от аромати. Завършекът е смес от свежест, минералност и нотка на горчивина, които носят хармония и баланс. Тези вина разкриват напълно потенциала си след няколко години отлежаване в бутилка. Вината, съдържащи ферментируеми захари, са особено подходящи за отлежаване.

5. Лозаро-винарски практики

а. Основни енологични практики

Специфична енологична практика

Не се допуска използването на парчета дърво; след обогатяване общото алкохолно съдържание на сухите вина по обем не надвишава 13 %.

За другите вина обогатяването е забранено. Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

Вината отлежават поне до 15 март на годината, последваща събирането на реколтата.

Гъстота на засаждане — разстояние между растенията

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на насажденията от 4000 растения на хектар. Междуредието за тези лози не може да превишава 2,50 метра, а разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 1 метър. Парцелите с лозови насаждения с гъстота на насажденията под 4000 растения на хектар, но по-голяма или равна на 3300 растения на хектар имат право да използват за реколтата си контролираното наименование за произход, при условие че изпълняват разпоредбите, свързани с определените в продуктовата спецификация правила за кордонна подпорна конструкция и за височина на завързаните ластари на лозите. Междуредието за тези лозови парцели не може да превишава 3 метра, а разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 1 метър.

Правила за резитба и за кордонна подпорна конструкция на лозите

Агротехническа практика

Лозите се подрязват най-късно до 30 април по метода на смесената резитба с най-много 12 пъпки на растение, максимум 4 пъпки от които са на дълга плодна пръчка.

Височината на завързаните ластари на лозите е най-малко равна на 0,6 пъти междуредието, като височината на завързаните ластари се измерва между долната граница на ластарите, която е определена на най-малко 0,40 метра над земята, и горната граница на подрязването, установена на най-малко 0,20 метра над горната тел на кордонната подпорна конструкция.

За парцелите с лозови насаждения с гъстота на насажденията под 4000 растения на хектар, но не по-малко от 3300 растения на хектар, се прилагат освен това и следните правила за кордонна подпорна конструкция: минималната височина на колчетата на кордонната подпорна конструкция над земята е 1,90 метра; кордонната подпорна конструкция включва 4 нива тел; минималната височина на горната тел е 1,85 метра над земята.

Напояване

Агротехническа практика

Напояването е забранено.

Събиране на реколтата

Агротехническа практика

Гроздето се бере чрез подбор на гроздовете на лозата. Използването на машина за събиране на грозде е забранено.

6. *Максимални добиви*

Сухи и полусуши вина

50 хектолитра от хектар

Други вина

35 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Всички етапи на производство се провеждат в географския район, чийто периметър включва територията на следните общини в департамент Maine-et-Loire въз основа на официалния географски кодекс за 2018 г.: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

7. **Основни сортове**

Chenin B

8. Описание на връзката или връзките

1. Информация за географския район

а) Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Географският район се намира на десния бряг на Лоара, на около петнадесет километра от град Анже. Той се характеризира с хълмове, с изложение юг/югоизток, които се простират от Лоара на ширина, варираща от 500 метра до 1500 метра и следват течението на Лоара в продължение на близо 6 километра. В северната част на географския район се намира обширно по-студено плато, изложено на ветровете, предназначено основно за отглеждане на добитък и зърнени култури.

Геоложкият субстрат е съставен от шистови и шистово-пясъчни образувания от периода горен ордовик до периода долен девон и на места от вулканични образувания (риолити и спилити). В началото на платото кватернерни еолични пясъци са се отложили в повече или по-малко дебел слой. По хълмовете скелетната скала най-често е много близо до повърхността.

Географският район се простира върху територията на 3 общини: Bouchemaine, La Possonnière и Savennières.

Климатът е океански. Масивът Mauges, разположен на запад от лозята, нюансира тази океанска характеристика с ефект на фьон. Средното годишно количество на валежите е 650 милиметра за частта, защитена от влажните ветрове, докато на хълмовете на Mauges то надвишава 800 милиметра. Тази разлика в количеството на валежите е още по-забележима по време на вегетационния период на лозите, особено от юни до периода на прибиране на реколтата. Средните годишни температури са сравнително високи (около 12° C). Лоара играе основна роля за регулиране на температурите на близките хълмове, изложени на силни ветрове, като поддържа високи нощни температури. Тя играе важна роля и в периода на прибиране на реколтата като допринася за появата на сутрешни мъгли, които са от съществено значение за развитието на благородната плесен.

б) Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

В началото отглеждането на лози е било ограничено до парцелите в близост до големите абатства на Анже, след което се разпространява навсякъде около Анже, а през IV век и по склоновете на Pruniers и Bouchemaine. Около 1130 г. монасите от абатство Saint-Nicolas d'Angers засаждат хълм, който се извисява над Лоара и който дава името на „La Roche aux Moines“. През 1140 г. бенедиктински монахини построяват манастир в село La Possonnière, наречен „Le Prieuré“. Големи оградени лозя опасват манастира. Оттогава виното на „Savennières“ започва да се цени на благородните трапези и по-специално през XV век на трапезата на „крал Рене Добрия“ (René Ier d'Anjou). По време на кратък престой в общината той опитва чаша вино от парцел в западната част на селото и го описва като „капка злато“ (goutte d'or). От този момент нататък този парцел става известен с наименованието „Clos de la Goutte d'Or“.

Лозята се развиват най-вече през XVII и XVIII век. В своя „Трактат за природата и отглеждането на лозята“ („Traité sur la nature et la culture de la vigne“), публикуван през 1749 г., Bidet и Duhamel de Monceau пишат: „Хълмовете, които доминират по течението на Лоара, от двете страни на реката, оформят различните лозя на Анжу; тези хълмове са на ½ левга или ¼ левга разстояние един от друг, като започват от Анже и стигат до 7 или 8 левги след него в посока Бретан. Те представляват скали, които някога са били напълно неплодородни, обрасли с храсти, гъсталаци и стари дървета; това е правело областта недостъпна и непристъпна и е прогонвало всякакви диви зверове или отровни животни. Земята е била много трудна за разчистване, но сега е отлично обработена и изцяло засадена с лозя до мястото, където хълмът започва да се изравнява и да се обръща на север, което означава площ от ¼ левга или ½ левга. Хълмовете от дясната страна на Лоара, в посока Нант, са с южно изложение и следователно виното е по-добро и по-силно от това от лявата страна...“. Хълмовете и земите край село Savennières са покрити с лозя и всяка къща в провинцията има лозови насаждения. В навечерието на Революцията тетрадиките с жалби на Генералните щати представят ситуацията на лозовите насаждения по хълмовете. „Savennières“: 2460 жители, 1/3 от лозето е с отлично качество (...). Не съм виждал енория, по-облагана от Savennières“, пише тогава г-н Dertrou, синдик.

През XIX-ти век се наблюдава дълбока метаморфоза на лозарството, поради съществуващия напредък в енологията и защитата на растенията, под въздействието на собственици като Guillouy, които се стремят да получат качествени вина и да запазят репутацията на вината на „Savennières“. Провеждат се множество експерименти както по отношение на изпробването на други сортове грозде, по-специално на verdello de Madère, шестдесет растения от които според проф. Maisonneuve са били отглеждани на територията на „Coulée de Serrant“, така и по отношение на оформянето на тераси или използването на кордонни подпорни конструкции. Сортът Chenin B обаче остава най-добрият избор за тези лозови масиви. По време на едно от посещенията си през 1865 г. Jules Guyot отлично описва начина на отглеждане, като посочва резитбата на израстъци, отстраняването на ненужните пъпки и събирането на реколтата, когато „голяма част от гроздето е изгнило...“.

Контролираното наименование за произход „Savennières“ се признава с указ от 8 декември 1952 г., който определя главното наименование за ферментируеми захари. Този указ, под натиска на няколко последователни председатели на синдиката за защита, сред които Michèle Bazin de Jessey, се променя и включва определението за сухи вина, с възможност за производство на вина с ферментируеми захари, като по този начин се отразяват практиките на лозята и оригиналността на средата.

През 2009 г. лозята са разработвани от 34 оператори.

2. Информация за качеството и характеристиките на продукта

Вината са бели и по-често сухи. Понякога обаче могат да съдържат ферментируеми захари. Цветът им е бледожълт до златистожълт.

Мирисът обикновено се характеризира с аромати или флорални ароматни нотки (акация, липов цвят и др.), смесени с плодови нотки, напомнящи круша, праскова, дюля, препечени бадеми, стафиди, мед, всичко това подчертано с нотка на минералност.

Усещането в устата е плътно, мазно, разкриващо цялата комплексност от аромати. Завършекът е смес от свежест, минералност и нотка на горчивина, които носят хармония и баланс.

Тези вина разкриват напълно потенциала си след няколко години отлежаване в бутилка. Вината, съдържащи ферментируеми захари, са особено подходящи за отлежаване.

3. Причинни взаимоотношения

Обособеният парцелиран район за бране на гроздето, обхваща парцелите, разположени на защитени от ветрове склонове, с южно изложение и повърхностни почви, образувани върху шистови и шистово-пясъчни образувания на първичния масив, или плиткочувни почви, образувани върху еолични пясъци. Тези почви са слабо плодородни и силно каменисти и притежават голям дренажен капацитет и малък воден запас.

Местоположението на лозите изисква оптимален контрол на растението и на неговия производствен потенциал, изразяващ се в отглеждане на лозата, строги правила за резитба и прибиране на реколтата чрез подбор на гроздето, включително за производството на сухи вина.

Уменията на операторите се изразяват в привързаността им към сорта chenin B, местен селски сорт грозде, който разкрива по тези места цялата си оригиналност и пълнота. Те са се приспособили към неговите особености и богатство чрез разнообразяване на техническите способности. В зависимост от местоположението, отглеждането на лозата и климатичните условия през годината, произведените вина по традиция съдържат повече или по-малко ферментируеми захари. Когато климатичните условия в края на реколтата са благоприятни, благодарение на терморегулиращата роля на Лоара, на ветровете, овладявани от реката, които механично благоприятстват изсушаването на зърната, или благодарение на наличието на сутрешни мъгли, се произвеждат „полусладки“ или „сладки“ вина от плодове, събрани след концентриране чрез стафидирането върху лозовите насаждения или засегнати от благородна плесен под въздействието на *botrytis cinerea*.

Операторите много бързо са възприели техниките, които им позволяват да извлекат най-доброто от гроздето, като адаптират техниките си за винификация. Необходим е период на отлежаване в бъчви след ферментация, за да се получи вино с комплексни аромати. За постигането на тази цел в продуктовата спецификация е определен минимален период за отлежаване до 15 март на годината, последваща годината на реколтата.

Комбинацията от подобна уникална природна среда, сорт грозде, напълно подходящ за нея и хора, които знаят как да използват целия му потенциал, дава възможност да се получат оригинални и уникални вина, които имат историческа слава. През 1816 г. в „Топография на всички известни лозя“ („Topographie de tous les vignobles connus“) André Jullien не се колебае да ги класифицира в първа категория, като по този начин признава тяхната оригиналност, качество и репутация.

През 2001 г. лозовите насаждения на „Savennières“, символ на „мекия климат в Анжу“ (douceur angevine), са включени в Списъка на световното наследство на ЮНЕСКО.

9. Други основни условия (бутилиране, етикетирание, други изисквания)

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Правна уредба на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена посредством дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината включва територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2018 г.: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (бивши територии на делегираните общини Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon и Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (бивши територии на делегираните общини Blaison-Gohier и Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (бивши територии на делегираните общини Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital и Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (бивши територии на делегираните общини Chanzeaux и Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (бивша територия на делегираната община Brigné), Les Garennes sur Loire (бивши територии на делегираните общини Juigné-sur-Loire и Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (бивша територия на делегираната община Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (бивши територии на делегираните общини Chavagnes, Martigné-Briand и Notre-Dame-d'Allençon) и Val-du-Layon (бивши територии на делегираните общини Saint-Aubin-de-Luigné и Saint-Lambert-du-Lattay).

Етикетиране

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Всички незапълнителни обозначения се изписват върху етикетите с шрифт, чийто размер не надвишава нито на височина, нито на ширина два пъти размера на шрифта, с който е изписано контролираното наименование за произход.

Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено от географското наименование „Val de Loire“ според правилата, определени в продуктовата спецификация. Размерът на шрифта на географското наименование „Val de Loire“ не надвишава нито на височина, нито на ширина две трети от размера на шрифта, с който е изписано името на контролираното наименование за произход.

Вината задължително се представят в търговските и пътническите документи и върху етикета с наименованията „demi-sec“ („полусухо“), „moelleux“ („полусладко“) или „doux“ („сладко“), съответстващи на съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във виното, както са определени в общностното законодателство. На етикета тези наименования фигурират в същото визуално поле като името на контролираното наименование за произход.

Етикетите на вина, които се ползват от контролираното наименование за произход, може да съдържат името на по-малка географска единица, при условие че: - става въпрос за включена в кадастъра местност, - фигурира в декларацията след прибиране на реколтата. Името на включената в кадастъра местност е отпечатано с шрифт, чийто размер не надвишава нито на височина, нито на ширина размера на шрифта, с който е изписано името на контролираното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12

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

(2020/C 88/07)

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

„RECIOTO DI SOAVE“

PDO-IT-A0465-AM02

Дата на съобщението: 2 декември 2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Методи на отглеждане на лозята

Описание и основания

Описание

Методите на отглеждане на лозята с двойна решетка (GDC) и пергола са разширени за всички разновидности.

Основания

С това изменение се отговаря на необходимостта от адаптиране на спецификацията към новата динамика на развитие на най-съвременните и най-иновативните системи на отглеждане (по-специално що се отнася до новите варианти на пергола) и на необходимостта да се отговори от агрономическа гледна точка на изменението на климата.

Изменението засяга член 4 от спецификацията и не води до изменение на единния документ.

2. Гъстота на лозите на хектар

Описание и основания

Описание

По отношение на гъстотата на лозите на хектар (не по-малко от 3 300) е заличено позоваването на указа от 7 май 1998 г.

Основания

Става въпрос за формално изменение, като се има предвид, че новите насаждения трябва да бъдат с минимална гъстота от 3 300 растения на хектар.

Това формално изменение засяга член 4 от спецификацията и не води до изменение на единния документ.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. Използване на етикета на вината със ЗНП „Recioto di Soave“ на допълнителни географски единици

Описание и основания

Описание

За вината със ЗНП „Recioto di Soave“ и „Recioto di Soave“ Classico е разрешено да се посочват допълнителни по-малки географски единици в района на производство на наименованието, които се намират в същия район на производство и са включени в списък, при условие че продуктът се винифицира отделно и е посочен изрично в годишната декларация за производство на гроздето.

Основания

Целта на посочването на географски единици с особена стойност, които са по-малки и се намират в определения район на производство, като са уточнени след старателна работа по зонироване, е да се идентифицира по-добре произходът на виното и следователно да се укрепят връзката му с територията.

Изменението засяга член 7 от спецификацията и раздел 1.9 „Други условия“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Recioto di Soave

2. Вид географско означение

ЗНП – Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино
5. Качествено пенливо вино

4. Описание на виното (вината)

„Recioto di Soave“

- цвят: златистожълт;
- мирис: наситен и плодов, включително с нотки на ванилия;
- вкус: приятен, кадифен, завършен, евентуално с нотки на ванилия, а също и традиционно експлозивен;
- минимално алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.
- минимален беззахарен екстракт: 27,0 g/l;
- остатъчни редуциращи захари: минимум 70,0 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в долната таблица, са в съответствие с определените в националното законодателство и в това на ЕС граници.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)	
Минимална обща киселинност	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър)	

„Recioto di Soave“ *spumante* (пенливо)

- пяна: фина и трайна;
- цвят: повече или по-малко наситено жълт;
- мирис: приятен, наситен и плодов;
- вкус: мек и сладък, кадифен, хармоничен, плътен;
- минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l;
- остатъчни редуциращи захари: минимум 70,0 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в долната таблица, са в съответствие с определените в националното законодателство и в това на ЕС граници.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)	11,50
Минимална обща киселинност	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър)	

5. Винопроизводствени практики

а. Основни енологични практики

НЯМА

б. Максимални добиви

Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico

9 000 килограма грозде от хектар

Recioto di Soave Spumante

9 000 килограма грозде от хектар

6. Определен географски район

А) Предназначеното за производството на вината с гарантирано и контролирано наименование за произход „Recioto di Soave“ грозде трябва да бъде отгледано в района, който включва цялата или част от територията на общини Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi и Lavagno в провинция Верона.

Б) Предназначеното за производството на виното „Recioto di Soave“ Classico грозде трябва да бъде отгледано в признатия с министерския указ от 23 октомври 1931 г. район, който обхваща част от територията на общини Soave и Monteforte d'Alpone.

7. Основни винени сортове

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. — Trebbiano

8. Описание на връзката (връзките)

Recioto di Soave

Наличните в базалтовите почви с вулканичен произход минерални вещества оказват специфично влияние върху процесите на ферментация на получената от гроздето от сорта Garganega мъст, като придават на вината типичния им апетитен вкус. Традиционният метод на отглеждане с пергола е благоприятен за наличието на ароматни прекурсори и гарантира здраво грозде, което улеснява по-нататъшния процес на стафициране в помещението за сушене (fruitier). Именно тогава се образува тънък слой плесен, наричана „благородна“, което дава възможност за развиване на наситени аромати. „Recioto di Soave“ е балансирано вино: освен приятния му и структуриран характер, то притежава и плодови нотки, излъчващи експлозивността, която му се придава от значителната кисела съставка.

9. Други основни условия (опакване, етикетирание, други изисквания)

Използване на допълнителните географски единици

Правна уредба:

законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За обозначаването и представянето на вината „Recito di Soave“ и „Recito di Soave“ Classico е разрешено посочването на следните допълнителни географски единици:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Връзка към спецификацията на продукта

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>

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

(2020/C 88/08)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Var“

PGI-FR-A1145-AM01

Дата на съобщението: 25 ноември 2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Органолептично описание на продуктите

Глава I, точка 3.3 от спецификациите на ЗГУ „Var“ се допълва, за да се уточнят органолептичните характеристики на продуктите за всяка категория вина и всеки цвят.

Тези уточнения са поместени и в точка „Описание на виното (вината)“ в единния документ.

2. Географски район

В глава I, точка 4.1 от спецификациите описанието на географския район е предмет на актуализиране на формата.

Уточнява се посочването на годината на географския кодекс, националната референция, в която са изброени общините по департаменти, за да се изброят общините, влизащи в състава на всяко допълнително географско наименование. Става въпрос за географския кодекс за 2018 година. Поправени са някои имена на общини, но не се извършва промяна в състава на географския район.

Това изменение не засяга единния документ.

3. Сортов състав

В глава I, точка 5 от спецификациите сортовият състав, определен за производството на вина със ЗГУ „Var“, се допълва със следните 9 сорта:

„artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N и voltis B“.

Тези сортове са сортове, за които се твърди, че са устойчиви на суша и гъбични болести. Те позволяват по-малко използване на продукти за растителна защита, а същевременно отговарят на сортовете, използвани за производството на ЗГУ. Те не променят характеристиките на вината от ЗГУ.

Включването на тези сортове в сортовия състав засяга единния документ.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. Връзка с географския район — специфична характеристика на продукта

В глава I, точка 7.2, алинея 9 от спецификациите се заличава следното изречение:

„Съгласно настоящата нормативна уредба тези „пенливи“ продукти не могат да бъдат предлагани за продажба с географско указание, което несъмнено вреди на тяхното популяризиране, особено на местния пазар, който е основен за вината със защитено географско указание „Var“.“

Това изречение е заличено, тъй като вече не е актуално след признаването на качествени пенливи вина със защитено географско указание „Var“.

Заличаването на това изречение в спецификациите не засяга единния документ.

5. Данни за контакт на компетентния орган

В глава II от спецификациите координатите на INAO (Национален институт по въпросите на произхода и качеството), компетентния контролен орган, са поправени, но не водят до промени.

Поправките на адреса са нанесени и в единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

„Var“

2. Вид географско означение

ЗГУ — защитено географско указание

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино
5. Качествено пенливо вино

4. Описание на виното или вината

Червени, розе и бели тихи вина

Защитеното географско указание „Var“ е запазено за тихи и качествени пенливи вина: червени, розе и бели.

Вината, чието съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) е по-голямо или равно на 45 грама на литър чрез дерогация съдържат летлива киселинност, определена със съвместно постановление на министъра, отговарящ за потреблението, и министъра, отговарящ за земеделието.

За тихите вина стойностите (праг или граница) на действително алкохолно съдържание (само пенливи), общо алкохолно съдържание, обща киселинност, летлива киселина, общ серен диоксид и въглероден диоксид (само за пенливите) са определени от законодателство.

Вината розе (70 % от производството) обикновено са с блед цвят. Те се характеризират основно с жизненост и плодови аромати, очевидно различни в зависимост от сортовете грозде и използваните техники за винификация.

Червените вина обикновено са плътни, с добра структура, понякога наситени — за по-концентрираните вина. Цветът им е рубиненочервен до нар, дълбок, с виолетови отблясъци.

Белите вина съчетават финес, плодови аромати и жизненост. Цветът им е бледожълт със зеленикави отблясъци или златист, блестящ и прозрачен.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	9
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър)	

Червени, розе и бели качествени пенливи вина

Пенливите вина предлагат същите нюанси и същите органолептични характеристики като тихите вина, с повече свежест, финес и ароматна устойчивост, подчертани от фини и елегантни мехурчета.

За качествените пенливи вина стойностите (праг или граница) на действителното алкохолно съдържание, общото алкохолно съдържание, общата киселинност, летливата киселина, общия серен диоксид и въглеродния диоксид (само за пенливите) са определени от общностното законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър)	

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Основни енологични практики*

Специфична енологична практика

По отношение на енологичните практики производителите на вина спазват задълженията, включени в общностното законодателство и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

б. *Максимални добиви*

120 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вина, ползващи се от защитеното географско указание „Var“, се извършват във всички общини на департамент Var.

7. **Основни сортове**

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Sciaccarello N

Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N
Semillon B
Servanin N
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Téoulier N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Ugni blanc B
Valdiguié N
Varousset N
Velteliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B - Rolle
Villard blanc B
Villard noir N
Mauzac rose Rs
Mayorquin B
Melon B
Mérille N
Merlot blanc B
Merlot N
Meslier Saint-François B - Gros Meslier
Meunier N
Milgranet N
Molette B
Mollard N
Mondeuse blanche B
Mondeuse N
Monerac N
Montils B
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell
Mouyssaguès
Müller-Thurgau B
Muresconu N - Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato
Muscat cendré B - Muscat, Moscato
Viognier B
Artaban N
Floreale B
Monarch N
Muscaris B
Prior N
Solaris B
Souvignier gris Rs
Vidoc N
Voltis B
Portugais bleu N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Prunelard N
Raffiat de Moncade B
Riesling B
Riminèse B
Rivarenc blanc B - Aspiran blanc
Rivarenc gris G - Aspiran gris
Rivarenc N - Aspiran noir
Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Sacy B
Saint Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Carignan blanc B

Carignan N
Carmenère N
Castets N
César N
Chardonnay B
Chasan B
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N - Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarín B
Claverie B
Codivarta B
Colombard B
Corbeau N - Douce noire
Cot N - Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Courbu B - Gros Courbu
Courbu noir N
Couston N
Crouchen B - Cruchen
Duras N
Alicante Henri Bouschet N
Aligoté B
Alphonse Lavallée N
Altesse B
Aramon blanc B
Aramon gris G
Aramon N
Aranel B
Arbane B
Arinarnoa N
Arriloba B
Arrouya N
Aubin B
Aubin vert B
Graisse B
Gramon N

Grassen N - Grassenc
Grenache blanc B
Grenache gris G
Grenache N
Gringet B
Grolleau gris G
Grolleau N
Gros Manseng B
Gros vert B
Joubertin
Jurançon blanc B
Jurançon noir N - Dame noire
Knipperlé B
Lauzet B
Liliorila B
Listan B - Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Mancin N
Manseng noir N
Maréchal Foch N
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Aubun N - Murescola
Auxerrois B
Bachet N
Barbaroux Rs
Baroque B
Béclan N - Petit Béclan
Béquignol N
Biancu Gentile B
Blanc Dame B
Bouchalès N
Bouillet N
Bouquettraube B
Bourboulenc B - Doucillon blanc
Brachet N - Braquet
Brun argenté N - Vaccarèse
Cabernet franc N
Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N
Calitor N
Camaralet B
Carcajolo blanc B
Carcajolo N
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato
Négret de Banhars N
Négrette N
Nielluccio N - Nielluciu
Noir Fleurien N
Oberlin noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B - Araignan
Pineau d'Aunis N
Pinot gris G
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N - Espanenc
Portan N
Durif N
Egiodola N
Ekigaiña N
Elbling B
Etraire de la Dui N
Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc
Feunate N
Folignan B
Folle blanche B

Fuella nera N
Furmint B
Gamaret
Gamay de Bouze N
Pinot blanc B
Soreli B
Gamay N
Gascon N
Genovèse B

8. Описание на връзката (връзките)

Специфична характеристика на географския район

Var е един от департаментите, разположени в областта Provence-Alpes-Côte в Югоизточна Франция. Името си получава от крайбрежната река Var, която някога е определяла източната граница. На запад граничи с департамент Bouches-du-Rhône, на север — с департамент Alpes de Haute Provence, на изток — с департамент Alpes-Maritimes, и на юг — със Средиземно море.

Географският район е с разнообразен релеф с две различни части от геологична гледна точка: варовикова — по оста Toulon-Draguignan, и кристална — на изток.

Тези две различни геоложки части са свързани с два вида растителност, характерни за средиземноморския район, а именно: шубраци („гарига“) върху варовикови почви и храсталаци („маки“) и гори (борове и дъбове) върху по-кристални почви. Тези два вида растителност осигуряват съвсем малко хумус. Почвите на Var по принцип са бедни, с добър дренаж, но податливи на ерозия. Тези земи са подходящи за отглеждане на лозя. Римляните не са сбъркали, когато преди 2 600 години донесли лозата, развивайки Provincia Romana (Provence).

Една от основните характеристики на климата на Var е слънцегреенето. Департамент Var се характеризира със средиземноморски климат с топли и сухи лета и меки зими, и два дъждовни периода — през есента и през пролетта. Тези условия благоприятстват отглеждането на лозята и много често интересните температурни амплитуди водят до определяне на парцелите, които ще бъдат предназначени за винификацията на червените вина или на вината розе.

Основният вятър в областта е мистрал (северен). Леден през зимата, след като се е спуснал по алпийските снегове, но гарантиращ малко свежест през лятото. Естествено понякога е много силен, но винопроизводителят цени най-вече основното му качество: запазва лозята от прекомерно влажна атмосфера и от опасността от гъбични заболявания (мана).

Специфична характеристика на продукта

От създаването си производството на защитеното географско указание „Var“ (Vin de Pays du Var) не спира да се развива и в началото на XXI век се установява на около 250 000 хектолитра.

Производството е основно насочено към вината розе (средно 70 %), основно резултат от асамблаж.

Макар местните сортове все още да са силно застъпени, като grenache N, cinsault N, carignan N, syrah N и mourvèdre N за червените вина и вината розе, а vermentino B и igni blanc B за белите вина, трябва да се отбележи, че благодарение на общностните помощи за реструктуриране навлизат сортове, присъщи на други френски лозаро-винарски области като cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B и в по-малка степен viognier B. Тази гама от сортове позволи да се разнообразят вкусовите качества на вината и да се допринесе по-специално за създаването или дори за развитието на производството на качествени вина розе.

Една от характеристиките на повечето вина розе — техният много бледорозов цвят, се дължи на истинското майсторство на директното пресоване, състоящо се в директно натискане на цели или наронени гроздове с помощта на пневматични преси, с цел бистрият сок да започне незабавно да ферментира на ниска температура. Получените вина са жизнени, плодови, с бледорозов цвят.

Използват се други технически способи като оттичане, мацерация на мъстта с ципите или преди ферментация (прибиране на реколтата при ниска температура 8 часа до 24 часа преди пресоване), което води до произвеждане на вина розе с по-устойчив цвят и по-стегната структура.

Червените вина (представляващи около 20 % от обемите със ЗГУ) често са мощни, сочни с добра танинова структура, основно от трите сорта grenache N, syrah N и cabernet-sauvignon N, доста често придружавани от merlot N и cinsault N.

Колкото до белите вина, с по-оскъдно производство (10 % от обемите със ЗГУ), те очароват както почитателите на едносортови вина (rolle B или vermentino B, viognier B и chardonnay B), така и останалите — с вината от асамблаж, съчетаващи финес и жизненост.

В съответния производствен район се произвеждат и качествени пенливи вина. Производството на пенливи вина не е новост за Provence. Това е традиционно производство, което представлява около един милион бутилки годишно и което се осъществява от около петдесет оператори (производители, преработватели, търговци). В началото на двадесети век някои кооперативни изби или производители, като „la Tête Noire“, вече се опитват да популяризират качествените пенливи вина, произведени в Provence.

Една от основните характеристики на пенливото защитено географско указание „Var“ е, че се произвежда от местни сортове грозде и се представя най-вече от розе, което представлява основното производство на тихо вино в областта.

Така със защитеното географско указание „Var“ се идентифицират тихи вина в съчетание с пенливи вина с близки органолептични профили. Всъщност тези пенливи вина розе са със силен плодов вкус с цветни нотки и предлагат приятна закръгленост, която напомня на тихите вина розе.

Именно тези органолептични характеристики (флорална и плодова страна в съчетание с приятна закръгленост) позволяват да се разграничат пенливите вина, произведени във Var, от тези, произведени в други френски области.

Причинно-следствена връзка между специфичната характеристика на географския район и специфичната характеристика на продукта

Var е с безспорен туристически потенциал благодарение на качеството на климата, разнообразието на пейзажите, морето, богатството на историческото и културното наследство, но също така на занаятите и традициите. С всички тези предимства, департаментът развива силна икономическа дейност, свързана с туризма.

Тази забележителна атрактивност привлича над 14 милиона туристи годишно. Тези туристи, често привлечени за дълго, се научили, научават или ще се научат да дегустират кухнята и провансалските продукти, сред които вината от Var, независимо дали са с контролирано наименование за произход или със защитено географско указание.

Така производството на защитеното географско указание „Var“, от създаването си под предишния регламентиран статут на „Vin de Pays“, изгражда авторитета си, до голяма степен придобит благодарение на туристическата дейност на областта, за което свидетелства голямото търсене на вина розе, изразено на местно ниво. Потребителите знаят как да оценят и разпознаят качеството на предлаганите гами от вина.

Въпреки това е забележително, че производителите са останали бдителни, за да могат непрекъснато да напредват в разработването на своите „Vins de Pays“, за да отговарят във все по-голяма степен на изискванията на потребителите (например: цвят на вината розе).

Това желание е ясно изразено в началото на 2000 г., когато специалисти от Var участват в създаването на национален център за изследвания и експерименти, посветен на виното розе (намиращо се във Vidauban — Var). Оттогава са разпространени няколко първи изследвания (например работа върху „розови“ нюанси), което допринася за оперативното подобряване на качеството на вината розе. Още повече филиалът прави сериозни инвестиции за снабдяване с инструментите, необходими за перфектното овладяване на винификацията на розе. Това овладяване на технологията, посветена на виното розе и уменията на производителите, разбира се, е от полза за производството на вина с контролирано наименование за произход, но е неразривно свързана с процесите, използвани за производство на вина със защитени географски указания.

Трябва да споменем и близостта на лозето на Var до големи регионални градски центрове или морски курорти, близост, която е от голяма полза за производителите, които могат да популяризират продуктите си и да бутилират на място. Директните продажби (бутилки или „bag in box“) днес представляват около 50 % от обемите, а само директните продажби от избата са 30 % от обемите.

Var се намира в Прованс (Provence) — област с голяма популярност. Репутацията на лозарския Прованс, със стабилни позиции в производството на качествени вина розе — световен лидер в производството на „розе“ — е установена и утвърдена посредством проучвания за популярност (източник: cabinet Wine Intelligence Vinitrac — ноември 2009 г.).

Тази популярност, тези умения, концентрирани върху производството на вината розе, очевидно се отнася и за червените вина, белите вина, както и за пенливите вина, произведени от същите тези хора, от тези лозя в рамките на същата географска област.

Неоспорим е фактът, че успехът на вината розе се отразява и на качеството и репутацията на другите вина, произведени в департамента.

9. Други основни условия (опаковане, етикетирание, други изисквания)

Етикетирание

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Защитеното географско указание „Var“ може да се допълни:

с името на един или няколко сорта,

с наименованието „младо“ („primeur“ или „nouveau“). Наименованието „младо“ („primeur“ или „nouveau“) е запазено за тихите вина.

Защитеното географско указание „Var“ може да се допълни с името на следните по-малки географски образувания съгласно определените в спецификациите условия:

„Argens“,

„Coteaux du Verdon“,

„Sainte Baume“.

Логото ЗГУ на Европейския съюз фигурира върху етикета, когато наименованието „защитено географско указание“ се заменя с традиционното наименование „Vin de Pays“.

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена посредством дерогация за винификацията и производството на вина, които се ползват от защитеното географско указание „Var“, допълнена или не с името на по-малко географско образувание „Argens“, „Coteaux du Verdon“ или „Sainte Baume“ се състои от районите, граничещи с географския район, а именно:

на изток — на границата с департамент Alpes-Maritimes: район на Grasse;

на запад — на границата с департамент Bouches-du-Rhône: райони на Aix-en-Provence и Marseille;

на запад/северозапад — на границата с департамент Vaucluse: район на Apt;

на север — на границата с департамент Alpes de Haute-Provence: райони на Forcalquier, Digne, Castellane.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG