



Издание  
на български език

## Информация и известия

Година 63

7 май 2020 г.

### Съдържание

#### II Съобщения

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

##### Европейска комисия

2020/C 152/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9817 — Rhône Capital/Maham) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

#### IV Информация

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

##### Европейска комисия

2020/C 152/02	Обменен курс на еврото — 6 май 2020 година .....	2
---------------	--	---

#### V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

##### Европейска комисия

2020/C 152/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9797 — AUNDE Group/Toyota Boshoku/TB Kawashima Automotive Textile (India) JV) Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	3
2020/C 152/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9814 — Firmenich/Les Dérivés Résiniques et Téréniques) Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	5

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2020/C 152/05	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 152/06	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията .....	19

## II

(Съобщения)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.9817 — Rhône Capital/Махам)

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 152/01)

На 30 април 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 <sup>(1)</sup>. 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 32020M9817. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## IV

(Информация)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

6 май 2020 година

(2020/C 152/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0807	CAD	канадски долар	1,5225
JPY	японска йена	114,65	HKD	хонконгски долар	8,3763
DKK	датска крона	7,4618	NZD	новозеландски долар	1,7839
GBP	лира стерлинг	0,87253	SGD	сингапурски долар	1,5335
SEK	шведска крона	10,6278	KRW	южнокорейски вон	1 323,48
CHF	швейцарски франк	1,0530	ZAR	южноафрикански ранд	20,0603
ISK	исландска крона	159,30	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,6707
NOK	норвежка крона	11,0900	HRK	хърватска куна	7,5690
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 259,13
CZK	чешка крона	26,987	MYR	малайзийски рингит	4,6713
HUF	унгарски форинт	349,59	PHP	филипинско песо	54,620
PLN	полска злота	4,5394	RUB	руска рубла	80,7789
RON	румънска лея	4,8233	THB	тайландски бат	35,004
TRY	турска лира	7,7178	BRL	бразилски реал	6,0896
AUD	австралийски долар	1,7046	MXN	мексиканско песо	26,0485
			INR	индийска рупия	81,9815

<sup>(1)</sup> 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.9797 — AUNDE Group/Toyota Boshoku/TB Kawashima Automotive Textile (India) JV)

## Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 152/03)

1. На 28 април 2020 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- AUNDE Achter & Ebels GmbH (Германия), принадлежащо на AUNDE Group SE („AUNDE“, Германия),
- TB Kawashima Co. Ltd. („TBK“, Япония), контролирано от Toyota Boshoku Corporation („ТВ“, Япония),
- TB Kawashima Automotive Textile (India) Private Ltd. („Целевото предприятие“, Индия).

Предприятия AUNDE и ТВ придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над целевото предприятие. Преди сделката целевото предприятие е контролирано единствено от ТВ чрез TBK.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие AUNDE Achter & Ebels GmbH: разработване и производство на автомобилни продукти, включително на прежди, технически тъкани, текстилни и кожени изделия. То е дъщерно дружество на Aunde, което се съсредоточава върху разработването и производството, наред с другото, на прежди, технически текстилни изделия, покрития за седалки и части от пяна за автомобилната промишленост под марките AUNDE, ISRINGHAUSEN and FEHRER, предназначени за производители на оригинално оборудване и доставчиците на автомобилната промишленост в Европа и по света,
- за TBK: разработване, производство и доставка на различни видове текстил и платове за автомобилостроенето, особено в Азия. То е филиал на ТВ — японски производител на автомобилни части, който се концентрира върху седалки за пътнически автомобили, седалки за влакове и самолети, както и върху компоненти на седалките и други вътрешни и външни компоненти на превозното средство,
- за целевото предприятие: производство и дистрибуция на текстил и тъкани за вътрешно обзавеждане за автомобилната промишленост в Индия и в съседните страни.

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 <sup>(2)</sup> следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 (Регламент за сливанията).

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.9797 — AUNDE Group/Toyota Boshoku/TB Kawashima Automotive Textile (India) JV

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.9814 — Firmenich/Les Dérivés Résiniques et Terpéniques)**

**Дело кандидат за опростена процедура**

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 152/04)

1. На 29 април 2020 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Firmenich Group (Firmenich, Швейцария),
- групата Les Dérivés Résiniques et Terpéniques (DRT, Франция).

Firmenich придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото DRT.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Firmenich е специализирано в производството и продажбата на есенции, ароматични вещества и ароматни химикали,
- DRT развива дейност предимно в производството и продажбата на борова смола, борово терпентиново масло и боров терпен. Някои от продуктите на DRT могат да бъдат използвани като ароматни химикали за производството на есенции.

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 <sup>(2)</sup> 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.9814 — Firmenich/Les Derives Resiniques et Terpeniques

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

---

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

<sup>(2)</sup> ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

## 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/C 152/05)

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

## ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Rioja“

PDO-ES-A0117-AM06

Дата на подаване на заявката: 24.9.2018 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. *Поправка*

Поправка на открита грешка в текста на раздел 8, точка 6.7.1, втора алинея от продуктовата спецификация (Приложими изисквания). Това не засяга единния документ.

Текстът трябва да бъде променен на:

„Процесът на квалификация ще се извършва за всяка еднородна пратка или партида и трябва да се осъществява в съответствие със стандартите за вината, отговарящи на критериите за защитеното наименование за произход „Rioja“, които се изготвят от регулаторния съвет“.

2.2. *Отпадане на ограничението за използването на някои бели сортове*

Точка 3.6.1 от продуктовата спецификация, рубрики „БЯЛО ВИНО“ и „ВИНО ТИП „РОЗЕ“ и точка 2.5.1 „Специфични енологични практики“ от единния документ трябва да бъдат изменени.

Трябва да се заличи редът, в който се посочва, че сортовете Chardonnay, Sauvignon Blanc и Verdejo не трябва да преобладават в крайния продукт в случай на бели вина и вина тип „розé“.

През 2008 и 2009 г. регулаторният съвет за защитеното наименование за произход „Rioja“ разшири каталога от разрешени бели и червени сортове. Това представляваше стратегическо решение в съответствие с една от препоръките, отправени в стратегическия план за вино „Rioja“ за периода 2005—2020 г. с оглед на възможностите на пазара.

С цел запазване на характеристиките на белите вина „Rioja“ регулаторният съвет взе решение сортовете Chardonnay, Sauvignon Blanc и Verdejo да не преобладават в крайния продукт. Идеята бе добавянето им да осигурява допълваща нотка и да позволява постепенното овладяване на отглеждането и обработването на тези сортове.

(<sup>1</sup>) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.



Търговските резултати от решението бяха изключително положителни, тъй като качеството на белите вина „Rioja“ стана по-високо ценено и бе постигнат ръст, който бе много по-висок от средния за пазара.

На тази основа на пленарното заседание, проведено на 11 ноември 2016 г., пленарната сесия на регулаторния съвет за защитеното наименование за произход „Rioja“ постигна съгласие да се премахне ограничението относно дела на сортовете Chardonnay, Sauvignon Blanc и Verdejo в крайния продукт на основание търговския интерес към тях и поради факта, че доказано са подходящи за качествено обработване.

### 2.3. Нов термин за етикетирание „Viñedo singular“ [единично лозе] и условия за използване

Трябва да бъдат изменени различни точки от продуктовата спецификация (3.б.3, 4, 5, 8.б.1, 8.б.3.4, 8.б.4.1, 8.б.4.3, 8.б.5.2, 8.б.5.3, 8.б.5.5, 8.б.6.2, 8.б.6.3, 8.б.6.4, 8.б.7.3, 8.б.9, 8.б.10.3, 8.б.10.5, 8.б.10.9) и от единния документ (2.5.1 „Добив от преработка“, 2.5.2, 2.6, последен параграф, 2.9 „Етикетирание“), за да се въведат условията за използване на термина „viñedo singular“ [единично лозе].

Като отговор във връзка с нуждите на потребителите от допълнителна информация върху етикета относно произхода на вината, предвид интереса на операторите да популяризират вина с конкретен произход, които са ограничени до конкретно място, и поради необходимостта от правилно организиране и стандартизиране на съществуващата гама от вина и евентуалните нови попълнения към нея беше препоръчително в рамките на обхвата на четвъртата допълнителна разпоредба от Закон № 6/2015 да се определят условията за признаване на онези вина от по-малки географски единици, които — както е в конкретния случай с „Rioja“ — са обозначени като произхождащи от „viñedos singulares“, т.е. единични лозя.

С оглед на тази ситуация през последните две години бяха изготвени различни предложения и бяха анализирани алтернативи. Бе потърсено становището на експерти и бяха проведени обсъждания, за да се проучи всяка подробност. В резултат на това беше изготвена наредба, в която се отчита успехът въз основа на съществуващите категории и същите се доразвиват, така че да се предлага информация, която ще е ценна за определени потребители.

Единичните лозя трябва да бъдат балансирани, да се характеризират с ограничена жизненост на лозите и с качествени изисквания, които в съчетание с произхода ще спомогнат за производството на качествено вино.

Поради тази причина освен процедурите за задължителната проследимост са определени и такива, чрез които се гарантира този баланс. Съществуват обаче и ограничения по отношение на възрастта, добива, практиките на отглеждане, събирането на реколтата и преработването. Органолептичната оценка включва по-строги изисквания и се предвижда връзката с лозето да се запази с течение на времето.

Това ще позволи да се предлага по-широка гама от вина в рамките на „Rioja“, което несъмнено ще спомогне да се подобри профилът му като водешо новаторско ЗНП, което се цени от влиятелните личности и от лицата, формиращи общественото мнение.

### 2.4. Промени в условията за използване на традиционните термини „Reserva“ и „Gran Reserva“

В точка 3.В от продуктовата спецификация трябва да бъдат изменени рубриците „За традиционния термин „Reserva“ и „За традиционния термин „Gran Reserva“. Това не засяга единния документ.

За червените вина „Reserva“ се въвеждат минимални периоди за отлежаване в бутилки, а за червените вина „Gran Reserva“ този период се съкращава в рамките на минималните периоди, регламентирани в испанското законодателство относно използването на тези традиционни термини.

В определението на допълнителния традиционен термин „Reserva“ не беше посочен минимален период за отлежаване в бутилки — нито в определението, предвидено в Закон № 6/2015 от 12 май 2015 г., нито в продуктовата спецификация за защитеното наименование за произход „Rioja“. Поради това този период бе оставен на преценката на оператора, който бе свободен да реши кога са постигнати правилните характеристики и баланс за въпросната категория. С оглед на органолептичното наблюдение на вината, които се етикетират във винарните за експедиране и се закупуват в търговския обект, бе преценено, че определянето на минимален период за отлежаване на червеното вино в бутилки, като се отчита посоченият в определението общ минимален период, би представлявало ясна стъпка напред в качествено отношение, както и че това е в съответствие с процеса на непрестанни подобрения, който винаги е бил следван по отношение на „Rioja“. Поради това на пленарното заседание, проведено на 11 ноември 2016 г., пленарната сесия на регулаторния съвет за защитеното наименование за произход „Rioja“ взе решение да определи 6-месечен минимален период на отлежаване в бутилки за червените вина „Reserva“, следващ процеса на отлежаване в бъчви, който трябва да трае поне една година. Общо целият процес на зреене и отлежаване трябва да трае поне 36 месеца.

Определението на традиционния допълнителен термин „Gran Reserva“ означава, че в продуктовата спецификация за защитеното наименование за произход „Rioja“ съществува известна липса на гъвкавост в сравнение с определението, посочено в Закон № 6/2015 от 12 май 2015 г., в което се предвижда минимален период на отлежаване в бутилки от 36 месеца, следващ 24-месечното отлежаване в бъчви. Съгласно испанското законодателство се изисква периодът на отлежаване в бъчви да е поне 18 месеца, но не се посочва колко дълго трябва да отлежава виното в бутилки. По отношение на „Rioja“ има по-строги изисквания за минималния период на отлежаване в бъчви — 24 месеца, тъй като се счита, че това позволява на вината да придобият по-многогранен характер и отличителност, като същевременно се постига оптимално качество. Минималният период за отлежаване в бутилки е намален на 24 месеца — въпреки че това пак е повече в сравнение с националното законодателство, в което не се посочват никакви изисквания в тази връзка — без да се променя минималният 60-месечен комбиниран период на зреене и отлежаване. На пленарното си заседание, проведено на 11 ноември 2016 г., пленарната сесия на регулаторния съвет за защитеното наименование за произход „Rioja“ взе решение да определи червените вина в категорията „Gran Reserva“ като вина, подложени на зреене и отлежаване във винарна в продължение на поне 60 месеца, от които поне 24 месеца трябва да са били в бъчви и поне 24 месеца — в бутилки.

#### 2.5. *Добавена е нова категория защитен продукт — качествено пенливо вино*

Трябва да бъдат изменени различни точки от продуктовата спецификация (2, 2.a.1, 2.a.2, 2.a.4, 2.a.5, 2.a.6, 2.a.7, 2.a.8, 2.б, 3.б.1, 3.б.2, 3.б.3, 3.б.4, 3.в, 7, 8.б.5.1, 8.б.7.2, 8.б.9, 8.б.10.3) и от единния документ (2.3, 2.4, 2.5.1, 2.8, 2.9 „Етикетирание“), за да се въведат изискванията за тази нова продуктова категория и нейната връзка.

Пазарните данни показват, че пенливите вина се представят изключително добре през последните години. В качеството си на постоянно насочено към пазара наименование „Rioja“ не може да пропусне тази възможност. Значителен брой испански наименования за произход включват пенливи вина в своите продуктови спецификации и поради това посоченото разширение за „Rioja“ в никакъв случай не представлява неразумно или нелогично решение.

Намерението е да се създаде висококачествено пенливо вино, като се запазят същите стандарти за качество като за непенливите вина, и това е причината за ограниченията по отношение на добива и съдържанието на захар (брют (Brut), екстра брют (Extra Brut) и брют натюр (Brut Nature)). Използването на традиционния метод за винопроизводство и минималният 15-месечен период на отлежаване са доказателство за това.

#### 2.6. *Вина от определени райони и общини*

Трябва да се изменят различни точки от продуктовата спецификация (2.a.1, 8.б.9, 8.б.10.3, 8.б.10.10) и от единния документ (2.6 — „Rioja Baja“ се променя на „Rioja Oriental“, 2.8, 2.9 „Етикетирание“), за да се въведат условията, които трябва да бъдат изпълнени, така че виното да бъде обозначено с името на определен район или община.

Понятието за подрайон се заменя с това за район, като трите съществуващи района се запазват. Името на един от тях обаче е променено (от „Rioja Baja“ на „Rioja Oriental“). Освен това ще бъде възможно на етикета да се посочва името на конкретна община, ако виното е от там.

Пленарната сесия на регулаторния съвет актуализира правилата относно обозначенията за района (промяна в името на подрайоните, изразяваща по-добре философията, която се стреми да демонстрира „Rioja“, т.е. единица, която е по-голяма от въпросните три очертания или по-малки географски единици) и за общината или града, така че да се подобри тяхната видимост и да се популяризират тези вина. Това също така отговаря на опасенията на операторите, на лицата, формиращи общественото мнение, и на крайните потребители, които предвид огромното разнообразие от вина, които се предлагат понастоящем на пазара под защитеното наименование за произход „Rioja“, изискват да се посочи повече информация на етикета. Тези обозначения ще допълнят успешната традиционна гама от вина, произвеждани чрез смесване на вина с различен произход.

След определянето на правилата за процедурата за проследимост през 1998 г., която позволи върху етикета да се посочват имената на общините или обозначенията „Rioja Alta“, „Rioja Alavesa“ или „Rioja Baja“, сега съветът предприе още една стъпка по-нататък, като предвиди ситуации, в които винопроизводителите отглеждат лозя в граничещи един с друг райони. Сега вече е възможно до 15 % от количеството на гроздето да идват от място извън горепосочените по-малки единици, ако се спазват тези условия. Изискването ще представлява поемане на ангажимент за лозето в дългосрочен план, така че да се насърчи устойчивост и да се избегнат спекулациите. Този марж на допустимо отклонение е в рамките на възможностите, предлагани от законодателството на ЕС.

Друго нововъведение е увеличаването на размера на онази част от етикета, която може да се отдели за посочване на общината или на това, което сега се нарича район. Досега размерът на тези обозначения върху етикетите на вината бе ограничен до най-много две трети от размера, отреден за „Rioja“. От сега нататък те ще могат да се посочват по равностоен начин и единственото изискване е общината или районът да не изпъкват повече от наименованието.

„Rioja“ продължава да разширява настоящата си гама от категории като част от следвания от него процес на непрестанни подобрения и винаги се стреми да подобри своята позиция като един от ключовите райони в сегмента на качествените вина на международния пазар. С тази класификация на настоящата гама от предлагани вина се установяват някои изисквания, които позволяват да се гарантира качеството на продукта и точността на обозначенията върху етикетите.

### 2.7. Промяна в наситеността на цвета на вината тип „розé“

Точка 2.a.3 от продуктовата спецификация трябва да бъде изменена, но това не води до изменение на единния документ.

Позволяват се вина тип „розé“ с не толкова наситен цвят.

С оглед на диапазона на наситеност, установен за качествените пенливи вина, обхванати от настоящото ЗНП, от съображения за последователност е добре да се приемат същите категории като използваните понастоящем за обхванатите от въпросното ЗНП непенливи вина тип „розé“, като се включат и вината с не толкова наситен цвят, които понастоящем са на мода и са търсени от потребителите.

### 2.8. Промяна във връзка с датите, от които се изчисляват периодите на отлежаване

Точка 3.c от продуктовата спецификация трябва да бъде изменена, но това не води до изменение на единния документ.

Вече не се посочват датите, от които се изчислява периодът на отлежаване за обозначените с традиционния термин „Crianza“ вина. Регулаторният съвет е упълномощен да постигне съгласие в това отношение.

Причината за тази промяна е, че в последните години събирането на реколтата започна да се извършва по-рано. Беше отбелязано, че това обстоятелство на свой ред е довело до преместване напред във времето на винопроизводството и до по-ранно поставяне на виното в бъчви. Поради това беше налице несъответствие между действителната начална дата и началната дата на изчислението съгласно продуктовата спецификация.

Освен това се отбелязва, че посочената в същия раздел дата 1 октомври трябва да бъде преместена напред при изчисляването на началото на периода на отлежаване от две календарни години с оглед на настоящите обстоятелства и горепосоченото обяснение.

Органът, който отговаря за управлението на защитеното наименование за произход, разполага със свобода на действие да постигне съгласие в това отношение, така че да могат да се предвидят по гъвкав начин всякакви промени в обстоятелствата, които могат да възникнат в бъдеще.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

### 1. Наименование на продукта

Rioja

### 2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

### 3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вина

5. Качествени пенливи вина

### 4. Описание на виното (вината)

Бели вина и вина тип „розé“ (сухи и полусухи)

Бели вина: сламеножълт цвят с оттенъци на лайм, бистри и блестящи. Аромат на зелени плодове, цветя и зеленина, типичен за сорта. Умерена киселинност с усещане за свежест.

Вина тип „розé“: с ягодов цвят и оттенък на малинов цвят (цвят съомга при вината „Crianza“), блестящи, бистри. Аромат на червени плодове и цветни нотки. Баланс между киселинен и плодов вкус, със свежо усещане.

И в двата случая в процеса на отлежаване ароматите се смесват с аромата на дъбово дърво (нотки на ванилия, горена дървесина и пушено), а киселинността се интегрира в нотките на горена дървесина.

— Алкохолното съдържание зависи от конкретния подрайон и от отлежаването.

— По-високо съдържание на летливи киселини във вина на повече от една година.

— Максимално съдържание на SO<sub>2</sub>: 180 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l.

— За всички гранични стойности, които не са посочени, се прилага действащото законодателство.

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	10,5
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	13,3
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	240

*Бели вина и вина тип „розé“ (полусладки и сладки)*

Бели вина: сламеножълт цвят с оттенъци на лайм, бистри и блестящи. Аромат на зелени плодове, цветя и зеленина, типичен за сорта. Умерена киселинност, усещане за свежест и сладост на вкус в зависимост от вида.

Вина тип „розé“: с ягодов цвят и оттенък на малинов цвят (цвят съомга при вината „Crianza“), блестящи, бистри. Аромат на червени плодове и цветни нотки. Баланс между киселинен/плодов вкус, усещане за свежест и сладост на вкус в зависимост от вида.

И в двата случая в процеса на отлежаване ароматите се смесват с аромата на дъбово дърво (нотки на ванилия, горена дървесина и пушено), а киселинността се интегрира в нотките на горена дървесина.

- Алкохолното съдържание зависи от конкретния подрайон и от отлежаването.
- По-високо съдържание на летливи киселини във вина на повече от една година.
- Максимално съдържание на SO<sub>2</sub>: 180 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l.
- За всички гранични стойности, които не са посочени, се прилага действащото законодателство.

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	10,5
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	25
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	240

*Червени вина (сухи и полусухи)*

Младите вина са с пурпурен цвят с виолетови нюанси; вината „Crianza“ са с кестеняв и черешовочервен цвят; вината „Reserva“ са с черешовочервен цвят с рубинени оттенъци; вината „Gran Reserva“ са с рубинен цвят с ръждиво-кафяви нюанси. Аромат: наситено плодов, сортови и цветни нотки, с аромат на горена дъбова дървесина при вината „Crianza“. Вината „Reserva“ и „Gran Reserva“ са по-комплексни и с аромат на подправки. Вкус: добре изразен вкус с балансирано съдържание на киселини/алкохол/танини. Отлежаването подобрява мекотата и удължава вкуса.

- Граничните стойности на алкохолното съдържание зависят от конкретния район и от отлежаването.
- Летливи киселини: за сухи вина, отлежали над една година: максимум 1 g/l до 10 % об. и 0,06 g/l за всеки процент алкохолно съдържание над 10 % об.
- SO<sub>2</sub>: Максимално съдържание: 140 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l.
- За всички гранични стойности, които не са посочени, се прилага действащото законодателство.

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	11,5
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

Общи аналитични характеристики	
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	13,3
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	180

*Качествени пенливи вина (бели или тип „розé“)*

Вино, характеризиращо се с постоянно освобождаване на въглероден диоксид, което визуално се изразява във фини мехурчета при сервиране за консумация.

Качественото пенливо вино, подобно на ферментационната му смес след първата ферментация, е бистро, без суспендирани частици и с различни нюанси на жълт или розов цвят.

Неговият аромат трябва да притежава положителните качества на свеж и плодов характер, като комплексността произтича от отлежаването в контакт с дрождите по време на втората ферментация. Това е най-много се отличава при вината „Reserva“ и „Gran Añada“. Виното не трябва да има дефекти, особено в резултат на окисляване или редукция.

— За всички гранични стойности, които не са посочени, се прилага действащото законодателство.

Максимално действително алкохолно съдържание 13 % об.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	11
Минимална обща киселинност	5,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	10,83
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	140

## 5. Енологични практики

### а. Основни енологични практики

#### Агротехническа практика

Счита се, че лозята започват да дават реколта през четвъртия си вегетационен цикъл (или преди това, ако е издадено съответното разрешение).

Плътност: минимум 2 850 — максимум 10 000 лози/хектар

Системи за подрязване и оформяне на лозите: чашовидна резитба и вариантите ѝ, двустранен кордон, т. нар. „vara y rúlgar“ (чепове и плодни пръчки), единичен или едностранен кордон, резитба в двураменна формировка по метода Гюйо (само за Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco и Turruntés).

Максимално натоварване: 12 пъпки/лоза; 16 за посочените бели сортове и 14 за Grenache. Възможни са изключения.

Напояване: разрешено. Между 15 август и събирането на реколтата напояването трябва да се извършва само посредством локални системи и трябва да се представи писмено уведомление 24 часа по-рано; позволява се напояване чрез дъждуване, ако е издадено разрешение; забраняват се други методи.

За качествените пенливи вина гроздето трябва да се бере на ръка (забранява се механичното събиране).

#### Специфични енологични практики

Съотношението на сортовете зависи от видовете вино:

ЧЕРВЕНО: минимум 95 % червени сортове, ако гроздето е очистено, и 85 %, ако гроздето е цяло.

БЯЛО: 100 % бели сортове грозде.

ТИП РОЗÉ: минимум 25 % червени сортове грозде.

КАЧЕСТВЕНИ ПЕНЛИВИ ВИНА (БЕЛИ И ТИП „РОЗÉ“): с бели и/или червени сортове грозде. Вината тип розé трябва да съдържат най-малко 25 % червени сортове грозде.

Оптималното смесване на гроздето по цвят трябва да бъде извършено след доставката.

Характеристики на гроздовата мъст: от здраво грозде и с минимално алкохолно съдържание от: 11 % об. за червени вина, 10,5 % об. за бели вина и 9,5 % об. за качествени пенливи вина.

Максимален добив от преработка

- 70 литра/100 kg грозде за вина. В изключителни случаи тази стойност може да варира в определени граници.
- 62 литра/100 kg грозде за качествени пенливи вина. В изключителни случаи тази стойност може да варира в определени граници.
- 65 литра/100 kg грозде за продукти, обозначени с обозначението „viñedo singular“ [единично лозе]. Не се позволяват отклонения.

Ограничения при винопроизводството

Забрани

- Използване на фракции от мъст или вино, получени чрез неправилно налягане, в защитените вина
- Използване на постоянни шнекови преси, трошачни машини с използване на центробежна сила, предварително загряване на гроздето или загряване на мъстта или виното при наличието на джибрите с цел извличане на повече багрилни вещества
- Използване на парчета дъбово дърво при производството, отлежаването и съхранението
- Смесване на различни видове вино, за да се получи вино, което е различно от купажните вина

Специфични условия за винопроизводство

- Ферментация в бъчви: само за бели вина и вина тип „розé“, които трябва да престоят поне един месец в бъчви.
- Въглекисела мацерация: максималният процент бели сортове грозде, разрешен при производството на червени вина, е 5 %, ако гроздето бъде очистено, и 15 %, ако гроздето е цяло.
- Качествено пенливо вино: по традиционния метод. Престояване в една и съща бутилка в продължение на най-малко 15 последователни месеца между бутилирането и дегоржирането. Извършване на целия производствен процес, включително етикетирането, в една и съща винарна. По време на втората ферментация действителното алкохолно съдържание не трябва да надвишава 1,5 % об. Експедиционният ликьор не трябва да повишава действителното алкохолно съдържание с повече от 0,5 % об. След дегоржирането се позволява прехвърляне без филтриране в стъклени бутилки с вместимост под 0,75 l или поне 3 литра. Забранява се извършването на подкиселяване и обезцветяване.

б. *Максимални добиви*

Червени сортове

6 500 килограма грозде от хектар

Червени сортове

45,5 хектолитра от хектар

Бели сортове

9 000 килограма грозде от хектар

Бели сортове

63 хектолитра от хектар

Червени сортове, предназначени за производство на вина, обозначени с „viñedo singular“ [единично лозе]

5 000 килограма грозде от хектар

Червени сортове, предназначени за производство на вина, обозначени с „viñedo singular“ [единично лозе]

32,5 хектолитра от хектар

Бели сортове, предназначени за производство на вина, обозначени с „viñedo singular“ [единично лозе]

6 922 килограма грозде от хектар

Бели сортове, предназначени за производство на вина, обозначени с „viñedo singular“ [единично лозе]

44,99 хектолитра от хектар

**6. Определен географски район**

RIOJA ALTA

Автономна област La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín

Cuzcurrita de Río Tirón

Daroca de Rioja

Entrena

Estollo

Foncea

Fonzaleche

Fuenmayor

Galbárruli  
Gimileo  
Haro  
Hervías  
Herramélluri  
Hormilla  
Hormilleja  
Hornos de Moncalvillo  
Huércanos  
Lardero  
Leiva  
Logroño  
Manjarrés  
Matute  
Medrano  
Nájera  
Navarrete  
Ochánduri  
Ollauri  
Rodezno  
Sajazarra  
San Asensio  
San Millán de Yécora  
San Torcuato  
San Vicente de la Sonsierra  
Santa Coloma  
Sojuela  
Sorzano  
Sotés  
Tirgo  
Tormantos  
Torrecilla sobre Alesanco  
Torremontalbo  
Treviana  
Tricio  
Uruñuela  
Ventosa  
Villalba de Rioja



Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Провинция Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (анклав)

RIOJA ORIENTAL

Автономна област La Rioja

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo

Arrúbal

Ausejo

Autol

Bergasa

Bergasilla

Calahorra

Cervera del Río Alhama

Clavijo

Corera

Cornago

El Redal

El Villar de Arnedo

Galilea

Grávalos

Herce

Igea

Lagunilla de Jubera

Leza del Río Leza

Molinos de Ocón

Murillo de Río Leza

Muro de Aguas

Nalda

Ocón (La Villa)

Pradejón  
Préjano  
Quel  
Ribafrecha  
Rincón de Soto  
Santa Engracia de Jubera (северен район)  
Santa Eulalia Bajera  
Tudelilla  
Villamediana de Iregua  
Villarroya  
Автономна област Navarre  
Andosilla  
Aras  
Azagra  
Bargota  
Mendavia  
San Adrián  
Sartaguda  
Viana  
RIOJA ALAVESA  
Провинция Álava  
Baños de Ebro  
Barriobusto  
Cripán  
Elciego  
Elvillar de Alava  
Labastida  
Labraza  
Laguardia  
Lanciego  
Lapuebla de La barca  
Leza  
Moreda de Alava  
Navaridas  
Oyón  
Salinillas de Buradon  
Samaniego  
Villabuena de Álava

Уéсога

Лозята, разположени в община Лодоса по десния бряг на река Ебро и вписани във водения от съвета регистър на лозята към 29 април 1991 г., ще останат регистрирани, докато продължават да съществуват.

Евентуалните промени по границите на общините, включени в района на производство, не означават, че регистрираните лозя ще бъдат заличени от регистъра на лозята.

Районът на производство включва по-малки географски единици, обозначени като „viñedos singulares“ [единични лозя]. Те са по-малки от общините и могат да се състоят от единичен кадастрален парцел или от няколко различни парцела. Лозята трябва да съществуват от поне 35 години.

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

GARNACHA BLANCA

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

GARNACHA TINTA

CHARDONNAY

MACABEO - VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA

GRACIANO

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

ВИНО

Вината, произведени от грозде от района Риоха Алта, се характеризират със специалното влияние на атлантическия климат. Това придава на вината умерено алкохолно съдържание и плътност с висока киселинност. Поради тази причина вината са подходящи за отлежаване в бъчви. Този район се характеризира с по-малко часове дневна светлина по време на вегетационния цикъл в сравнение с по-южния район, обхванат от наименованието. Освен това този район се отличава с по-голямо количество валежи, което оказва пряко въздействие върху киселинността. Тези фактори, в съчетание със защитата, която осигурява планинската верига Сиера де Кантабрия, засилват посочените характеристики във вината, било то в чист вид или смесени с вина от други райони. Що се отнася до района Риоха Алавеса, в резултат на „срещата“ на атлантическия и средиземноморския климат вината са с доста по-високо алкохолно съдържание в сравнение с посочените по-горе. Освен това те са с по-ниска киселинност и по-многогранен характер, така че са подходящи както за незабавна консумация, така и за отлежаване. Защитата, която се осигурява от разположената на север Сиера де Кантабрия, е още по-значителна. Часовете дневна светлина са подобни на тези в Риоха Алта, докато валежите са доста по-малко. Многогранният характер на произвежданите в този район вина също така ги прави идеални за производството на купажни вина. На последно място, що се отнася до вината от най-южния район — Риоха Ориентал, този район се отличава с по-малко количество на валежите и ясно изразен средиземноморски климат, който като цяло се характеризира с повече слънцегреене. Вината са с по-високо алкохолно съдържание, по-ароматни и идеални за смесване с цел производство на вина, предназначени за отлежаване. Същевременно в резултат на климатичните условия се получават вина, които са подходящи и за по-незабавна консумация.

Анализът на почвите обхваща три основни вида. На първо място, в най-северната част на района, обхванат от наименованието, се срещат глинесто-варовикови почви. Те представляват основният вид почва за отглеждането на лозята, разположени между Риоха Алавеса и Риоха Алта. В последния район и в Риоха Ориентал също така се срещат алувиални и богати на желязо глинести почви, благодарение на които се произвеждат вина с по-малка плътност в сравнение с посочените по-горе.

От икономическа гледна точка виното представлява 20 % от БВП на региона. Древните практики на винопроизводство и огромното значение на виното в региона означават зависимост от неговата устойчивост. Поради това се използват в максимална степен описаните природни условия. По-специално е налице специализиране в отлежаването на вина, в резултат на което в този регион се отчита една от най-високите концентрации на дъбови бъчви в света.

## КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО

Макар че наименованието е известно най-вече във връзка с производството на непенливи вина, някои винарни все пак произвеждат качествени пенливи вина по традиционния метод от средата на 19 век насам, поради което разполагат със знания и опит.

Свежестта и киселинността представляват два от ключовите елементи при производството на качествени пенливи вина. Свързаният с наименованието район е разположен в област с по-ниски температури по скалата на Уинкльър. Това допринася за по-къси вегетационни цикли, при които се постига правилната фенолна зрялост, без да се достигат високи нива на алкохолно съдържание: характеристики, които осигуряват идеалната отправна точка за производството на тези вина.

### 9. Допълнителни съществени условия

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината, обхванати от защитеното наименование за произход „Rioja“, трябва да се бутилират само в регистрирани винарни, които са регистрирани от регулаторния съвет. В противен случай не се позволява използване на наименованието във връзка с виното.

Това изискване е установено в отговор на факта, че качеството на виното, което в крайна сметка се предлага на потребителя, е изложено на по-голям риск, когато виното се превозва и бутилира извън района на производство в сравнение със ситуацията, в която тези операции се извършват в рамките на този район. Изискването служи за защита на добрата репутация на виното „Rioja“ чрез засилване на контрола върху неговите специални характеристики и качество. То защитава защитеното наименование за произход, от което полза извличат всички засегнати производители. Това решение е потвърдено със съдебно решение на Съда на Европейския съюз от 16 май 2000 г.

Правна уредба

в националното законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Терминът „RIOJA“ трябва да бъде посочен на видно място и непосредствено под него следва да се посочат следните елементи: „Denominación de Origen Calificada“ (защитено наименование за произход), печата на регулаторния съвет, марката и името или търговското наименование на регистрирана винарна или наименованието на предприятието.

Термините „бъчва“ и „дървена“ не трябва да се посочват при маркетинга, рекламирането и етикетирането на вината преди приключването на процеса по отлежаване.

Разрешава се използването на името на район или община, когато гроздето е получено оттам и когато виното се произвежда, отлежава (ако е приложимо) и бутилира там. При все това не повече от 15 % от гроздето, което се използва за производството на виното, може да е с произход от регистрирани лозя, разположени в общини, които граничат с района или общината, където е установен операторът, като трябва да се представи доказателство, че горепосочените 15 % от гроздето ще бъдат достъпни при изключителни условия за период от най-малко 10 последователни години.

Що се отнася до качествените пенливи вина, изразът „Método Tradicional“ [традиционен метод] трябва да бъде посочен непосредствено под термина, указващ съдържанието на захар, и с размер на шрифта, който не е по-голям от използвания за наименованието „Rioja“.

Върху етикета с посочената задължителна информация размерът на шрифта на твърдението „Método Tradicional“ [традиционен метод] не трябва да е по-малък от 0,3 cm.

Терминът „viñedo singular“ [единично лозе] трябва да бъде посочен непосредствено под термина, регистриран като марка, с размер на шрифта, дебелина и цвят, които не са по-големи или по-изпъкнали от използваните за наименованието „Rioja“.

### Връзка към спецификацията на продукта

[http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/dop\\_rioja.aspx](http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/dop_rioja.aspx)

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в 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 152/06)

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

**СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ**

**„Cévennes“**

**PGI-FR-A1151-AM01**

**Дата на съобщението: 10.2.2020 г.**

**ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ**

**1. Органолептично описание на вината**

Глава 1, точка 3.3 от спецификацията на защитеното географско указание „Cévennes“ се допълва с по-подробно органолептично описание на вината по отношение на цвета, ароматите и вкусовите характеристики.

Това изменение на спецификацията на продукта засяга единния документ, който също се допълва в точка „Описание на виното или вината“.

**2. Определен географски район**

В глава 1, точка 4.1 от спецификацията на продукта е направена корекция, за да се включат поправки, засягащи някои формални аспекти:

- В първата алинея изразът „брането на гроздето“ се заменя с „производството на гроздето“, което е по-точен термин за определяне на географския район на производство на гроздето спрямо района на винификация и приготвяне на вината.
- Община „Fontanès et Peyrolles“ става „Fontanès“.
- Община „Peyrolles“ се изписва, както следва: „Peyrolles“.

Същите изменения са направени и в единния документ в точка „Определен географски район“.

**3. Район в непосредствена близост**

В глава 1, точка 4.1 от спецификацията на продукта районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за винификацията и приготвянето на вината със защитеното географско указание „Cévennes“, е определен според общините в департамент Gard, които влизат в състава на този район. Районът не е изменен, а само вече е описан при използване на списък на общините, а не, както досега, на списък на кантоните, чието административно деление е по-малко точно.

Списъкът на общините е определен съгласно официалния географски кодекс за 2019 г., който е националната референция.

Описанието на района в непосредствена близост чрез списък на общините е включено и в точка „Допълнителни условия“ от единния документ.

**4. Сортов състав**

В глава 1, точка 5 от спецификацията на продукта сортовият състав, определен за производството на вина със ЗГУ „Cévennes“, се допълва със следните 9 сорта:

„Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floreal B, Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris B, Vidoc N и Voltis B“.

<sup>(1)</sup> ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Това са сортове, които се считат за 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 това ЗГУ. Тези сортове не променят характеристиките на вината с посоченото ЗГУ.

Включването им в сортовия състав засяга точка „Категории лозаро-винарски продукти“ от единния документ.

#### 5. Редакционни изменения в спецификацията на продукта, които не засягат единния документ

В глава 2 от спецификацията на защитеното географско указание „Cévennes“ са направени редакционни изменения в таблицата на основните елементи, подлежащи на контрол, така че да се използват по-точни термини:

- изразът „Район за бране на гроздето“ се заменя с „Район за производство на гроздето“;
- след „Място на преработване“ се добавя терминът „винификация“;
- изразът „Аналитичен контрол“ се заменя с „Аналитично изследване“.

В глава 3 от спецификацията на защитеното географско указание „Cévennes“ са актуализирани данните на сертифициращия орган, който действа от името на INAO — компетентният контролен орган.

Тези редакционни поправки не засягат единния документ.

### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

#### 1. Наименование на продукта

Cévennes

#### 2. Вид на географското означение

ЗГУ – Защитено географско указание

#### 3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино
5. Качествени пенливи вина
16. Вино от презряло грозде

#### 4. Описание на виното или вината

*Тихи червени вина*

Защитеното географско указание „Cévennes“ е запазено за тихи вина и вина от презряло грозде — червени, розе и бели.

Червените вина се характеризират със своята елегантност, наситеност на ароматите и танинови структури, които варират според използваните технологии на винификация. Цветът им е рубинен с виолетови отблясъци. Вината са с наситен и изчистен аромат с нотки на червени и черни плодове. Вкусът е плътен, завършен и изискан.

За тихите вина стойностите (минимални или максимални) за общо алкохолно съдържание в обемни проценти, обща киселинност, съдържание на летливи киселини и съдържание на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

#### Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Тихи вина розе*

Вината розе се произвеждат главно от сортовете cinsault, grenache, syrah — в смеси или едносортни. Цветът им е бледорозов до розов цвят на съомга. Ароматът е лек и деликатен с фини нотки на червени плодове. Вкусът е завършен, сладък и деликатен с приятна свежест и добра препратка към ароматната гама при мирис.

За тихите вина стойностите (минимални или максимални) за общо алкохолно съдържание в обемни проценти, обща киселинност, съдържание на летливи киселини и съдържание на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Тихи бели вина*

Белите вина се отличават със своя финес, винаги придружен от характерна свежест. Цветът им е бледожълт, бистър и ярък, понякога с красиви зелени отблясъци. Ароматът се характеризира с нотки на плодове с бяла месеста част, а понякога с ухания на цитрусови плодове и на чешшир, но винаги с голяма свежест. При отпиване вината са с приятна експлозивност, много ароматни, деликатни и с добра трайност на уханията.

За тихите вина стойностите (минимални или максимални) за общо алкохолно съдържание в обемни проценти, обща киселинност, съдържание на летливи киселини и съдържание на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Вина от презряло грозде — червени, розе и бели*

Вината от презряло грозде се характеризират с аромати на зрели плодове.

За вината от презряло грозде стойностите (минимални или максимални) за действително алкохолно съдържание в обемни проценти, общо алкохолно съдържание в обемни проценти, естествено алкохолно съдържание в обемни проценти и съдържание на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

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

## 5. Винопроизводствени практики

### а. Основни енологични практики

#### Специфична енологична практика

По отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

### б. Максимални добиви

90 хектолитра от хектар

## 6. Определен географски район

Производството на гроздето, винификацията и приготвянето на вината със защитеното географско указание „Cévennes“ се извършват на територията на следните общини от департамент Gard:

Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Alès, Allègre, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez et Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bragassargues, Branoux-les-Taillade, Breau Salagosse, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Estrechure (l'), Euzet, Foissac, Fontarèches, Fons-Outre-Gardon, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fressac, Gailhan, Gagnières, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, Grand-Combe (la), Issirac, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval Saint Roman, Laval-Pradel, Le Garn, Le Pin, Lecques, Lédignan, Les Mages, Les Plans, Lézan, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Malon-et-Elze, Mandagout, Mars, Martignargues, Martinet (le), Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Méjannes le Clap, Méjannes-lès-Alès, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Monteils, Montardier, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyrolles, Plantiers (les), Pommiers, Pompignan, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Pognadoresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Sainte Anastasie, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Cézaire-de-Gauzignan, Saint-Chartes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Clément, Saint-Denis, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Caderle, Sainte-Cécile-d'Andorges, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valeriscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-de-Ceyragues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Maurice-de-Cazevielle, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-des-Pourcils, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salindres, Salinelles, Salles-du-Gardon (les), Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Sénéchas, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharoux, Thoiras, Tornac, Trèves, Vabres, Vallabrix, Valleraugue, Vallérargues, Verfeuil, Vernarède (la), Vézénobres, Vic-le-Fesq, Vigan (le), Villevieille, Vissec.

## 7. Основни сортове грозде

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho - Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarno N

Artaban N

Arvine B - Petite Arvine



Aubun N - Murescola  
Bourboulenc B - Doucillon blanc  
Brun argenté N - Vaccarèse  
Cabernet blanc B  
Cabernet cortis N  
Cabernet franc N  
Cabernet-Sauvignon N  
Caladoc N  
Cardinal Rg  
Carignan N  
Carignan blanc B  
Carmenère N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chasselas B  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Colombard B  
Cot N - Malbec  
Couderc noir N  
Counoise N  
Danlas B  
Egiodola N  
Floreal B  
Gamay N  
Gamay de Chaudenay N  
Gewurztraminer Rs  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Lival N  
Lledoner pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Maréchal Foch N  
Mauzac B  
Merlot N

Mondeuse N  
Morrastel N - Minustellu, Graciano  
Mourvèdre N - Monastrell  
Muscaris B  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato  
Nielluccio N - Nielluciu  
Négrette N  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Pinot gris G  
Pinot noir N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Portan N  
Riesling B  
Rivairenc N - Aspiran noir  
Roussanne B  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Sciaccarello N  
Semillon B  
Servant B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Ugni blanc B  
Verdelho B  
Vermentino B - Rolle  
Vidoc N  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Viognier B  
Voltis B

## 8. Описание на връзката или връзките

Лозята на Cévennes се намират в департамент Gard в южната част на Франция в регион Languedoc-Roussillon. Името им идва от масива Cévennes, последна предпланинска верига от южната страна на Централния масив.

Заради суровия характер и разнообразието на Cévennes хората са се научили да приспособяват производството към почвено-климатичните условия. Така в общия случай лозята се появяват, когато изчезват кестеновите дървета.

Отглеждани основно върху карбонатни почви, лозята се вписват в хълмист пейзаж, оформен от спускащите се от Cévennes реки, в които лозовите насаждения стоят редом с овощни градини, маслинови дървета и зърнени култури.

Предпланинската зона на Cévennes се характеризира с умерения си средиземноморски климат, с много контрастни сезони и с дъждовни периоди, които при равенствията често са бурни (периоди на Cévennes). Благодарение на влиянието на планината северният вятър е умерен, а на етапа на зреене на гроздето има значителни благоприятни за качеството на гроздето температурни амплитуди. В продължение на векове лозята се отглеждат редом с други земеделски култури, като виното се консумира на място в района.

Така лозовите насаждения са успели да заменят черниците и кестените, когато е имало кризи при тези култури, а най-голямото развитие на лозята е през XIX век, без обаче да се ориентират към монокултура както в ниската равнинна част на Languedoc.

Виното от Cévennes е признато първоначално с указа от 27 август 1992 г. Производството в общините, влизащи в състава на географския район, е около 80 000 hl, включващи червено, розе и бяло вино, като при вината розе се регистрира много силно развитие.

Във вината най-често се смесват традиционни средиземноморски сортове (carignan, grenache, cinsaut) и такива със световна известност, като merlot, cabernet-sauvignon и syrah при червените вина и chardonnay, sauvignon и viognier при белите.

Червените вина се характеризират със своята елегантност и наситеност на ароматите; белите вина и вината розе — със своя финес, винаги придружен от характерна свежест.

Пенливите вина, приготвени от селекция от най-подходящите тихи вина, имат същите ароматични характеристики. Развитието на използвания сортов състав от около четиридесет години е дало на лозарите възможност за диверсификация, по-специално с въвеждането на по-ранни сортове, които са особено добре пригодени за климата на предпланинския район на Cévennes.

Вината, за които по принцип е характерен баланс, съчетаващ елегантност и свежест, изразяват добре уникалността на климата на тази територия.

Така лозята имат много специално място в селското стопанство и заедно с другите продукти — като сладък кромид лук, кестени и сиренето Pélardon — допринасят за репутацията на продукцията на Cévennes.

Тези продукти и развитието на туристическия сектор, по-специално около Националния парк Cévennes, вече гарантират нов баланс за този район и допринасят за запазване на причудливи пейзажи, оформени в течение на вековете от човека.

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

*Допълнителни обозначения на етикета*

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Защитеното географско указание „Cévennes“ може да бъде допълнено с името на един или на няколко сорта грозде.

Защитеното географско указание „Cévennes“ може да бъде допълнено с обозначенията „primeur“ или „nouveau“. Обозначенията „primeur“ или „nouveau“ са запазени за тихите вина.

Логото за ЗГУ на Европейския съюз фигурира върху етикета, когато текстът „защитено географско указание“ е заменен с традиционното наименование „Vin de Pays“.

*Район в непосредствена близост*

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за винификацията и приготвянето на вината със защитеното географско указание „Cévennes“, включва територията на следните общини от департамент Gard въз основа на официалния географски кодекс за 2019 година:

Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvèzet, Bernis, Bezouze, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Caissargues, Calvisson, Carsan, Castillon-du-Gard, Caveirac, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Fourques, Gallargues-le-Montueux, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, La Roque-sur-Cèze, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Le Cailar, Le Grau-du-Roi, Lédénon, Les Angles, Lirac, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montfaucon, Montfrin, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Pont-Saint-Esprit, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionisy, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Villeneuve-lès-Avignon.

#### **Връзка към спецификацията на продукта**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-6ec30fda-501e-46f5-bc91-936ce505bac7](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6ec30fda-501e-46f5-bc91-936ce505bac7)

---



ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**