



Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2021/C 61/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9676 — Lov Group/Vanijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV Информация

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

Европейска комисия

2021/C 61/05	Обменен курс на еврото — 19 февруари 2021 година	5
--------------	--	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2021/C 61/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10190 — ОТПР/ККР/Caruna Group) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2021/C 61/07	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	8
2021/C 61/08	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	18
2021/C 61/09	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	23
2021/C 61/10	Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	27

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)

(текст от значение за ЕИП)

(2021/С 61/01)

На 15 февруари 2021 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 32021M10130. 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.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)****(текст от значение за ЕИП)**

(2021/C 61/02)

На 30 юни 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 32020M9676. 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.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)****(текст от значение за ЕИП)**

(2021/C 61/03)

На 17 февруари 2021 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 32021M10136. 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.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 61/04)

На 31 юли 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) във връзка с член 6, параграф 2 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 32020M9779. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

19 февруари 2021 година

(2021/C 61/05)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,2139	CAD	канадски долар	1,5307
JPY	японска йена	127,81	HKD	хонконгски долар	9,4121
DKK	датска крона	7,4368	NZD	новозеландски долар	1,6642
GBP	лира стерлинг	0,86508	SGD	сингапурски долар	1,6059
SEK	шведска крона	10,0330	KRW	южнокорейски вон	1 339,59
CHF	швейцарски франк	1,0851	ZAR	южноафрикански ранд	17,7391
ISK	исландска крона	155,60	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,8318
NOK	норвежка крона	10,2095	HRK	хърватска куна	7,5780
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	17 094,81
CZK	чешка крона	25,849	MYR	малайзийски рингит	4,9048
HUF	унгарски форинт	358,50	PHP	филипинско песо	58,846
PLN	полска злота	4,4830	RUB	руска рубла	89,6089
RON	румънска лея	4,8758	THB	тайландски бат	36,386
TRY	турска лира	8,4470	BRL	бразилски реал	6,5633
AUD	австралийски долар	1,5445	MXN	мексиканско песо	24,7094
			INR	индийска рупия	88,0145

⁽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.10190 — ОТПР/ККР/Saguna Group)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 61/06)

1. На 15 февруари 2021 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:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („ОТПР“, Канада),
- KKR & Co. Inc. („ККР“, САЩ),
- Saguna Group (Финландия).

Предприятия ОТПР и ККР придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над цялото предприятие Saguna Group.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие ОТПР: управление на пенсионни обезщетения и инвестиране на активите на пенсионни схеми от името на учители от канадската провинция Онтарио,
- за предприятие ККР: глобално инвестиционно дружество, което управлява множество алтернативни класове активи, включително в областта на частните дялови инвестиции, енергетиката, инфраструктурата, недвижимите имоти и кредитите,
- за предприятие Saguna Group: експлоатация на електроразпределителна мрежа за около 700 000 потребители в Южна, Югозападна и Западна Финландия, както и в град Joensuu, подрегион Koillismaa и Satakunta.

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.

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2021/C 61/07)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„ASTI“

PDO-IT-A1396-AM05

Дата на съобщението: 4.12.2020 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Ампелографска основа

Вместо едносортово производство от сорта Moscato, в ампелографската основа се предвижда също и възможността за използване на други ароматни сортове бяло грозде, подходящи за отглеждане в регион Пиемонт, до максимум 3 %. Става въпрос за несъществено изменение, тъй като вината с това ЗНП в крайна сметка се произвеждат само от Moscato bianco. Изменението обаче е поискано именно с цел да се избегне несъответствието на лозята поради случайното присъствие на други сортове грозде в района на производство на Moscato bianco, но също и поради замяната на липсващи или болни лозови насаждения, по-специално в по-старите лозя. Други причини могат да бъдат от механично естество или да се дължат на по-голямото разпространение на *Stereum hirsutum* (еска) и *Grapevine flavescence dorée* (златисто пожълтяване на лозата), или в някои случаи да са резултат от стара селска практика за засаждане на други сортове бяло грозде в лозята, предназначени за винопроизводство или за семейна консумация.

Изменението се отнася до член 2 от спецификацията на продукта.

2. Правила относно лозарството

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на виното от вида Asti Spumante Metodo Classico e 10 % об. вместо 11 % об.

След провеждането на мащабни експерименти беше сметнено за подходящо да се предвидят не толкова строги показатели по отношение на производството на пенливи вина по класическия метод, за да се оптимизира производството на варианти с по-ниско съдържание на захар, като например „брют натюр“, „екстра брют“ и „брют“. Изменението трябва също да се свърже с измененията, отнасящи се до увеличението на добивите на грозде и добива на грозде/вино за пенливите вина, произведени по класическия метод, за които производствените показатели се уеднаквяват по отношение на всички пенливи вина с това ЗНП, независимо дали са получени по класическия метод или по метода, наричан „Martinotti“. Направените изменения също така позволяват на производителите да управляват по-добре заявките, отнасящи се до едни и същи лозя.

Изменението относно естественото алкохолно съдържание на гроздето се отнася до член 4 от спецификацията на продукта, но не засяга единния документ.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. Максимални добиви

Добивите на грозде от хектар за вината Asti Spumante Metodo Classico от 8 t/ha стават 10 t/ha, съответно 9,5 t/ha в подрайоните, а добивът на грозде/вино от 60 % става 75 %. С увеличението на добивите се отчитат действителният капацитет на съществуващите лозя, добивите, регистрирани на съответната територия в резултат на проведените експерименти, и заключенията, според които добивите до 10 t/ha не засягат качеството и характеристиките на продукта. От техническа гледна точка това искане се обосновава и от факта, че слабото производство на грозде в лозята води до твърде ранно узряване и внезапна загуба на киселинност, което противоречи на изискванията за производство на пенливи вина по класическия метод в техните варианти с ниско съдържание на захар.

Изменението се отнася до точка 5, буква б) „Максимални добиви“ от единния документ и е свързано с членове 4 и 5 от спецификацията на продукта за вино „Asti“ и спецификацията на продукта за подрайоните Santa Vittoria d'Alba и Strevi.

4. Описание на виното или вината

- а) Диапазонът на съдържанието на захари за вината Spumante и Spumante Metodo Classico се разширява, така че вече включва вариантите „брют натюр“, „брют“ и „екстра брют“.
- б) За Spumante Metodo Classico се заличава предвидената пределна стойност на действителното алкохолно съдържание от „6 до 8 % об.“ и след въвеждане на вариантите с по-ниско съдържание на захар се определя пределна стойност от „най-малко 6 %“.
- в) Описанието на пенливите вина и на пенливите вина, произведени по класическия метод, вече са включени в спецификацията на продукта за подрайоните Santa Vittoria d'Alba и Strevi.

Измененията се отнасят до характеристиките при консумацията, посочени в член 6 от спецификацията на продукта за вино „Asti“ и за подрайона Santa Vittoria d'Alba и в член 5 от спецификацията за подрайон Strevi, както и в точка 4 „Описание на виното или вината“ от единния документ.

5. Район на производство на гроздето

Препратката към община Само в провинция Кунео е заличена след влизането в сила на регионалния закон за административното сливане на тази община с община Santo Stefano Belbo, която също беше част от района на производство. За по-голяма яснота беше сметено за подходящо в единния документ да се включи и точното описание на определения географски район, така както той е описан в спецификацията на продукта.

Става въпрос за формално изменение, което не засяга определения географски район.

Това изменение се отнася до член 3 от спецификацията на продукта и точка 6 „Определен географски район“ от единния документ.

6. Правила относно винопроизводството

— В член 5 от спецификацията на продукта се заличава параграф 11 „Забранява се изкуственото газирание, частично или изцяло, на вината с контролирано и гарантирано наименование за произход, посочени в член 1, а при тяхното съхранение се забранява добавянето на всякакви средства за управление на ферментацията, дори такива практики като цяло да са разрешени от съществуващото законодателство на държавата членка и от законодателството на ЕС“.

Заличането на този параграф води до премахване на забрана, която вече е предвидена в действащото законодателство и следователно е излишна, както и на ограничение, отнасящо се до практики, които са разрешени: следователно производителите от сега нататък ще се позовават на изискванията на действащото национално и европейско законодателство.

— Текстът на член 5, параграф 14 (предишен параграф 15) от спецификацията на продукта, отнасящ се до предназначението на мъстта (считана за междинен продукт на винопроизводството), подходяща за производството на вина с това ЗНП, е преработен, за да се остави на производителите свободата да вземат решение относно използването на мъстта с оглед на оптималното управление на производството. Следователно мъстта, предназначена за производството на вина с контролирано и гарантирано наименование за произход (КГНП) „Moscato d'Asti“ и „Moscato d'Asti“ Vendemmia tardiva, заявено за използване в годишната декларация за производство, може да бъде предназначена за производство на вина с КГНП „Asti“ или „Asti Spumante“, както и на вида „Asti“ или „Asti Spumante“ Metodo Classico, които преди това са били изключени. Освен това, ако характеристиките на мъстта, предназначена за производството на вина „Asti“ или „Asti Spumante“ Metodo Classico, съответстват по отношение на минималното естествено алкохолно съдържание по обем на характеристиките на мъстта, предназначена за производството на вино „Moscato d'Asti“, обратната операция също е разрешена.

Това изменение се отнася до член 5 от спецификацията на продукта и не засяга единния документ.

7. Наименование и вина — етикетирание

Вината Spumante и Spumante Metodo Classico (категория 6. Качествени ароматизирани пенливи вина) вече се произвеждат традиционно в общините, които съставляват подрайоните Santa Vittoria d'Alba и Strevi, но понастоящем за тях се заявява използването на ЗНП „Asti“. Изменената версия има за цел тези продукти да бъдат означени също и чрез посочване на съответния подрайон, като същевременно на потребителите се предоставя по-точна информация за произхода на тези вина.

Освен това тези вина се произвеждат във въпросните подрайони при по-строги показатели — като по-слаби добиви на грозде от хектар (1 до 1,5 t/ha по-малко) и по-високо минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето (1 до 1,5 % об. по-високо) — в сравнение с показателите за същите видове, включени в основното ЗНП.

Изменението се отнася до членове 1—7 от спецификацията на продукта по отношение на подрайоните Santa Vittoria d'Alba и Strevi и се отразява в точка 4 „Описание на виното или вината“ и точка 5 „Максимални добиви“ от единния документ.

8. Дерогация относно производството и бутилирането в определения район

В точка 9 „Други условия“ от единния документ е въведена дерогация относно производството и бутилирането в определения географски район.

Тези условия са включени в спецификацията на продукта от признаването на ЗНП „Asti“ (през 1967 г.) и бяха потвърдени след това при признаването на КГНП и въвеждането на подрайоните, но липсват в единния документ поради пропуск в момента на изготвянето му през 2011 г., когато досиетата относно всички съществуващи преди това наименования бяха регистрирани в информационната система на Европейската комисия.

Следователно става въпрос за формално изменение, като спецификацията на продукта остава непроменена по отношение на въпросните условия.

Изменението се отнася до точка 9 „Други условия“ от единния документ и не засяга спецификацията на продукта.

9. Формални изменения

— Актуализирани са определени препратки към данните за контакт. Изменението се отнася до точка 1.2 „Друга информация — данни за контакт“ от единния документ.

— В член 5 е променена номерацията на параграфите след заличаването на параграф 11.

— Зачива се член 7, параграф 3 от спецификацията на продукта, тъй като е несъвместим с възможността да се посочи името на подрайона за пенливите вина и е излишен по отношение на другите аспекти, предвидени в действащото законодателство.

— В спецификацията на продукта се актуализира информацията относно законодателството.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Asti

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

6. Качествени ароматизирани пенливи вина

4. Описание на виното или вината

Asti или Asti Spumante, включително с означаване на подрайоните Santa Vittoria d'Alba и Strevi

Пяна: фина, устойчива;

Цвят: сламеножълт до бледо златистожълт.

Аромат: характерен, деликатен.

Вкус: характерен, балансиран, от „брют натюр“ до „сладко“.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об., от които 6 % об. минимално действително алкохолно съдържание.

Минимален беззахарен екстракт: 15, g/l

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Asti или Asti Spumante Metodo Classico (традиционен метод), включително с означаване на подрайоните Santa Vittoria d'Alba и Strevi

Пяна: фина, устойчива;

Цвят: сламеножълт до много бледо златистожълт.

Аромат: характерен, изразен, деликатен.

Вкус: характерен, балансиран, от „брют натюр“ до „сладко“.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об., от които 6 % об. минимално действително алкохолно съдържание.

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6
Минимална обща киселинност	6 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Moscato d'Asti Vendemmia tardiva

Цвят: златистожълт.

Аромат: плодов, много наситен, характерен за стафилирано грозде, с нотки на подправки.

Вкус: мек, хармоничен, кадифен, с аромат на грозде Moscato, напомнящ за пити с мед.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 14 % об., от които

11 % об. минимално действително алкохолно съдържание Минимален беззахарен екстракт: 22 g/l

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Moscato d'Asti

Цвят: сламеножълт до жълт с различна наситеност.

Аромат: характерен, с аромат на грозде Moscato.

Вкус: мек, ароматен, характерен, понякога остър.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об., от които 4,5 % об. до 6,5 % об. действително алкохолно съдържание

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Moscato d'Asti, подрайон Santa Vittoria d'Alba

Цвят: сламеножълт със златисти отблясъци.

Аромат: елегантен, фин, свеж и с дълготраен послевкус, по-специално с цветни нотки.

Вкус: свеж, хармоничен, мек, ароматен, характерен за гроздето Moscatello, понякога остър.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об., от които 4,5 % об. до 6,50 % об. действително алкохолно съдържание

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l

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

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

Moscato d'Asti, подрайон Canelli

Аромат: на индийско орехче, характерен, с аромат на грозде Moscato.

Цвят: сламеножълт до жълт с различна наситеност, до златист.

Вкус: мек, ароматен, характерен, с аромат на грозде Moscato, понякога остър.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об., от които 4,5 % об. до 6,5 % об. действително алкохолно съдържание

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Moscato d'Asti, подрайон Strevi

Цвят: сламеножълт до жълт с различна наситеност, до златист.

Аромат: характерен, с аромат на грозде Moscato.

Вкус: мек, ароматен, характерен, с аромат на грозде Moscato, понякога остър.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об., от които 4,5 % об. до 6,5 % об. действително алкохолно съдържание

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Moscato d'Asti, подрайон Santa Vittoria d'Alba Vendemmia tardiva

Цвят: ярко златистожълт.

Аромат: сложен, плодов, много наситен, характерен за стафицирано грозде, с нотки на подправки. Вкус: мек, хармоничен, кадифен, с аромат на грозде Moscato, напомнящ също за пити с мед.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 15 % об., от които 12 % об. минимално действително алкохолно съдържание

Минимален беззахарен екстракт: 22 g/l

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Винопроизводствени практики

а. Специфични енологични практики

НЕПРИЛОЖИМО

б. Максимални добиви

Asti или Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 kg грозде от хектар

Asti или Asti Spumante Metodo Classico (традиционен метод)

10 000 kg грозде от хектар

Moscato d'Asti Vendemmia tardiva

6 000 kg грозде от хектар

Moscato d'Asti, подрайони Canelli и Strevi

9 500 kg грозде от хектар

Moscato d'Asti, подрайон Canelli, с обозначение „Vigna“

8 500 kg грозде от хектар

Moscato d'Asti, подрайони Strevi и Santa Vittoria d'Alba

9 500 kg грозде от хектар

Moscato d'Asti, подрайон Santa Vittoria d'Alba Vendemmia tardiva

5 000 kg грозде от хектар

Asti Spumante и Asti Spumante Metodo Classico, подрайони Santa Vittoria d'Alba и Strevi

9 500 kg грозде от хектар

6. Определен географски район

Районът на производство на гроздето, подходящо за производство на вината с контролирано и гарантирано наименование за произход „Asti“, се определя както следва:

в провинция Алесандрия, цялата територия на общините:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo и Visone;

в провинция Асти, цялата територия на общините: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scaraccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea и San Giorgio Scarampi;

в провинция Кунео, цялата територия на общините: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto и селцата Комо и Сан Роко Сеноделвио в община Alba.

— за подрайон Canelli, в провинция Асти: цялата територия на общините Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, както и частта от територията, разположена на левия бряг на река Bormida в общини Loazzolo и Bubbio.

Провинция Кунео: цялата територия на общините Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella и селцата Комо и Сан Роко Сеноделвио в община Alba.

— за подрайон Santa Vittoria d'Alba, община Santa Vittoria d'Alba в провинция Кунео.

— за подрайон Strevi, в провинция Алесандрия: цялата територия на общините Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo и Visone.

7. Основни сортове

Moscato bianco B. — Moscato reale

8. Описание на връзката или връзките

ГКНП „ASTI“

Вината „Asti“ и „Moscato d'Asti“ са едносортови вина, произведени от сорта Moscato bianco, който е с много наситен и характерен аромат. Особеностите, които този сорт придава на вината в различните варианти Spumante и Vendemmia tardiva, са тясно свързани с опита на лозарите за отглеждане на лозята и техниките за винификация, понякога иновативни, които през последните десетилетия са довели до производството на вина, получени от сорта Moscato, с ниско съдържание на захар, както при вариантите на пенливи, така и на тихи вина.

Потенциалът на територията, свързан с нейната особена морфология и химически състав на почвите, с климатичните ѝ характеристики и със собствените лозаро-винарски умения и традиции, с времето е довел до „избора“ на Moscato bianco за най-добре адаптиран към околната среда лозов сорт.

През XVIII век в поредица от публикувани в Лозана статии за вината и лозята в цял свят вече се прави конкретна препратка към Moscato bianco от Пиемонт, който е високо ценен, а в края на същия век престижното Селскостопанско дружество на Торино определя Moscato като един от сортовете на регион Пиемонт, от който се произвеждат едни от най-високо ценените вина. През XIX век Пиемонт вече ясно се е отличавал от другите италиански региони по масовото отглеждане на сорта Moscato bianco. Всъщност мащабното производство на пенливи вина, преминали през повторна ферментация в бутилка и получени от сорта Moscato, започва именно там още в края на XIX век. През 1895 г. с внедряването на метода, наричан „Martinotti“, открит в Пиемонт, сортът Moscato започва да се използва основно за производството на пенливи вина и това бяло вино, ароматно и искрящо, известно на пазара под наименованията Moscato d'Asti или Moscato di Canelli, започва да се радва на значително търсене, дори и в чужбина. Въвеждайки този метод на винификация, Пиемонт ясно се е отличил от другите региони на разпространение (всъщност доста слабо) на сорта Moscato. В действителност извън региона на Пиемонт повечето от произвежданите вина Muscat попадат в категорията на „ликьорните“ вина от по-високи ценови категории. Сортът Moscato се е използвал за производството на пенливи вина само в региона на Пиемонт — на териториите на провинции Асти, Алесандрия и Кунео. Първите опити за производство на сухи пенливи вина от сорта Moscato датират от този период (Asti Champagne в началото на XX век), но тяхното количество не било от значение от търговска гледна точка: от една страна, тъй като ограничените енологични познания по онова време не позволявали да се намали горчивия вкус на терпените при напълно ферментиралото вино Muscat; от друга, защото добавянето на захар при повторната ферментация в бутилка с цел намаляване на тази горчивина водело до налягане, което било несъвместимо с устойчивостта на използваните бутилки. Все пак регионалната организация на вината с КГНП „Asti“ продължила да работи върху вида „сухо“ по отношение на вариантите както на пенливи, така и на тихи вина. 80-те години на миналия век съвпадат с публикуването на първите експериментални резултати от дейността на научноизследователските институти в Пиемонт в областта на химическите и ароматните характеристики на сухите вина, получени от Moscato bianco, и развитието на терпените в гроздето Moscato с цел оптимизиране на технологията на производство. През тези години се развила концепцията за „сорта енология“, тоест на все по-усъвършенстван технологичен подход, насочен към подчертаване на характеристиките на гроздето в крайното качество на виното. В конкретния случай на сорта Moscato техническото развитие позволило по-дълъг процес на ферментация, което намалило горчивите нотки, които компрометирали търговските инициативи от началото на XX век. След това уменията се развили в рамките на лозарските стопанства, които в течение на последните десетилетия разработиха вина, получени от Moscato, с ниско съдържание на захар както при вариантите на пенливите, така и на тихите вина.

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

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

В описанието и представянето на вината с контролирано и гарантирано наименование за произход „Asti“ или „Asti Spumante“ данните за съдържанието на захар не трябва да са на същия ред, на който се намира наименованието. Освен това тази информация трябва да е изписана с различен шрифт, чийто размер не бива да надвишава размера на шрифта, използван за наименованието.

Дерогация относно производството в определения географски район

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Извън района на производство на гроздето операциите по винификация на вината с контролирано и гарантирано наименование за произход „Asti“ (включително операциите по стафидиране на гроздето за вида Vendemmia tardiva и по преработване в пенливо вино) могат също така да се извършват върху цялата административна територия на провинции Алесандрия, Асти, Кунео и селцето Песционе в община Chieri (TO), които са съседни на района на производство.

Бутилиране в определения район

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Операциите по бутилиране на вината с контролирано и гарантирано наименование за произход „Asti“ трябва да се извършват в района на производство. В съответствие с член 4 от Делегиран регламент (ЕС) № 2019/33 бутилирането трябва да се извършва в определения географски район, посочен по-горе, за да се защити качеството, да се осигури произходът и да се обезпечи контролът.

Връзка към продуктова спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

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

(2021/C 61/08)

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

„GRECO DI TUFO“

PDO-IT-A0236-AM02

Дата на съобщението: 13 ноември 2020 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Нова формулировка на обозначението на видовете — добавяне на вариантите Riserva (резерва)

Добавени са вариантите Greco di Tufo Riserva (резерва) и Greco di Tufo Spumante Riserva (пенливо резерва) и вследствие на това е приведено в съответствие означението на съответните видове вино.

Това изменение отговаря на необходимостта да се придаде по-висока стойност на ЗНП „Greco di Tufo“, като се подчертаят качествата на дълготрайност на произведените вина и като се вземат предвид местните навици за продажба на произведеното вино дори след няколко години стареене.

Освен това в съответствие с действащото законодателство е премахнато прилагателното „bianco“ (бяло) след наименованието Greco di Tufo.

Изменението се отнася до членове 1, 6 от продуктова спецификация и точка 4 от единния документ.

2. Добавяне на възможността за извънредно напояване

Предвид настъпващите климатични промени и увеличаващите се условия за недостиг на вода и топлинен стрес за растенията, тази възможност е разрешена, за да се осигури правилното им физиологично развитие.

Изменението се отнася до член 4 от продуктова спецификация и не засяга единния документ.

3. Добавяне на вариантите Riserva (резерва) и на съответните периоди на стареене

С цел да се разграничи видът Greco di Tufo с обозначение „Riserva“ и Greco di Tufo Spumante (пенливо) с обозначение „Riserva“, се счита за подходящо да се посочат минималните периоди на стареене и датата, от която те започват да текат.

Изменението се отнася до член 5 от продуктова спецификация и точка 5.а от единния документ.

4. Описание на вината със ЗНП „Greco Di Tufo“, включително вариантите Riserva — промяна на аналитичните и органолептичните характеристики

Премахнато е прилагателното „bianco“ (бяло) след наименованието „Greco di Tufo“.

Става въпрос за редакционно изменение в съответствие с наименованието на продукта.

В съответствие с добавянето на видовете Greco di Tufo Riserva и Greco di Tufo Spumante Riserva са посочени физикохимичните и органолептичните характеристики, които ги характеризират при консумация; данните и описанията се отнасят до висококачествен продукт със средно дълъг период на отлежаване във винарска изба.

При описанието на вкуса на Greco di Tufo Spumante се разширява максималната граница на съдържанието на остатъчната захар от брут до екстра сухо.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Това изменение се счита за необходимо, за да се отговори на нарастващото търсене на тези продукти от потребителите. Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

5. Връзка с географския район — формално изменение на продуктовата спецификация

Изменено е изложението и е хармонизирано съдържанието на продуктовата спецификация и на единния документ.

Става въпрос за формално изменение, което не обезсилва връзката, посочена в член 93, параграф 1, буква а), подточка i) от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и точка 8 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Greco di Tufo

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино
4. Пенливо вино

4. Описание на вината

Greco di Tufo

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

Мирис: приятен, наситен, фин, характерен.

Вкус: свеж, сух, хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

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

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
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):	

Greco di Tufo Riserva

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

Мирис: приятен, наситен, фин, характерен.

Вкус: сух, свеж, хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
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):	

Greco di Tufo Spumante

Пяна: фина и трайна.

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност с бледозелени или златисти нюанси.

Мирис: характерен, приятен, с деликатни нотки на дрожди.

Вкус: добре изразен, фин и хармоничен, от вида от екстра брут до екстра сух.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност:	6 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):	

Greco di Tufo Spumante Riserva

Пяна: фина и трайна.

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

Мирис: характерен, приятен, с деликатни нотки на дрожди.

Вкус: добре изразен, фин и хармоничен, от вида от екстра брут до екстра сух.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност:	6 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) Специфични енологични практики

Greco di Tufo Riserva — минимален период на стареене

Специфична енологична практика

За вида вино Greco di Tufo Riserva минималният период на стареене не трябва да бъде по-кратък от 12 месеца, считано от 1 ноември в годината на реколтата.

Greco di Tufo Spumante, включително Riserva — производство

Специфична енологична практика

Вината Greco di Tufo Spumante, включително с обозначението „Riserva“, трябва да бъдат произведени изключително чрез техниката на вторичната ферментация в бутилка по класическия метод.

Видът вино Greco di Tufo Spumante трябва да бъде произведен с минимален период на отлежаване в бутилка в контакт с дрождите от най-малко 18 месеца, считано от датата на добавяне на тиражния ликьор; за вида вино Greco di Tufo Spumante Riserva минималният период на отлежаване в бутилка в контакт с дрождите не трябва да бъде по-кратък от 36 месеца, считано от датата на добавяне на тиражния ликьор.

б) Максимални добиви

Greco di Tufo — всички видове

10 000 килограма грозде от хектар

6. Определен географски район

Районът на производство на гроздето, предназначено за производството на вина с контролирано и гарантирано наименование за произход „Greco di Tufo“, обхваща цялата административна територия на следните общини в провинция Авелино: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina и Torricioni.

7. Основни винени сортове грозде

Greco B.

8. Описание на връзката или връзките

ЗНП „Greco di Tufo“ — вино и пенливо вино

Природни фактори

Районът на ЗНП „Greco di Tufo“ представлява хълмист район, пресечен от река Sabato, характеризиращ се с наличието на стръмни склонове, глинесто-варовикови почви с вулканичен произход, както и с минерално богатство на подпочвения слой.

Хълмистият терен на района на производството и преобладаващото изложение на лозята, ориентирани на югоизток/югозапад и разположени в райони, особено подходящи за отглеждане на лозя, допринасят за създаването на подходящо вентилирана, добре осветена среда, благоприятстваща балансираното протичане на всички вегетативно-продуктивни функции на растенията.

Хълмистите области на съответния район на производство се характеризират с микроклимат, белязан от големи температурни разлики между деня и нощта, които спомагат за запазването на киселинното богатство на гроздовите зърна по време на фазата на зреене.

Исторически и човешки фактори

Отглеждането на лозя в района има много древен произход, датиращ от местното население и след пристигането на гръцко-микенските колонизатори; освен това то е свързано и с река Sabato, която пресича хълмистите образувания, чието име произлиза от племето сабини, чийто епоним е Sabus или Sabatini — самнитско племе, обитавало басейна на река Sabatus. В исторически план тази област се укрепва като ядро на установяване и развитие на лозарството през XIX век благодарение на откриването на огромни залежи на сяра в община Tufo. Наличието на сяра благоприятства отглеждането на лозя в цяла Ирпиния, поставяйки началото на техниката „zolfatura“ (сярно покриване), която позволява гроздовете да бъдат защитени от външни патогени. Тази дейност има важен принос за развитието на спомагателните дейности в цялата област до 1983 г. — годината, в която добивните дейности в сярната кариера спират.

За превръщането на района в един от най-важните италиански лозаро-винарски центрове допринася създаването на Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (Кралско училище по лозарство и енология) в Авелино, което разпространява отглеждането на сорта грозде Greco в района и в цялата област на средната долина на река Sabato.

Съществуването на училището по лозарство като двигател на социално-икономическия напредък превръща лозаро-винарския сектор на Авелино в една от първите италиански провинции за производство и износ на вино.

На научно равнище технико-икономическата стойност на производството на вино Greco di Tufo е призната във всички проведени с течение на времето ампелографски и енологически проучвания.

Описаните по-горе природни и човешки фактори, съчетани с генетичните особености на сорта грозде Greco, водят до производството на висококачествени вина, включително от вида Spumante (пенливо); всъщност всички вина със ЗНП „Greco di Tufo“ се характеризират със свежест, плътност и сложност и тъй като са подходящи за стареене, се произвеждат и във варианти с обозначението „Riserva“.

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

ЗНП Greco di Tufo и Greco di Tufo Spumante

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Вината Greco di Tufo трябва да се пускат за консумация в бутилки или други стъклени съдове с вместимост, ненадвишаваща 5 литра, затворени, с изключение на вината от вида Spumante (пенливо), със запушалки с ръбчета от материал, предвиден в действащото законодателство. За съдове с вместимост, ненадвишаваща 0,187 литра, е разрешено използването на винтови капачки.

Връзка към продуктовата спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

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

(2021/C 61/09)

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

„FIANO DI AVELLINO“

PDO-IT-A0232-AM02

Дата на съобщението: 10 ноември 2020 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Нова формулировка на обозначението на видовете — Добавяне на варианта Riserva (резерва)

Добавен е вариантът с обозначение „Riserva“ (резерва) и вследствие на това е приведено в съответствие означението на съответните видове вино.

Това изменение отговаря на необходимостта да се придаде по-висока стойност на ЗНП „Fiano di Avellino“, като се подчертаят качествата на дълготрайност на произведените вина и като се вземат предвид местните навици за продажба на произведеното вино дори след няколко години стареене.

Освен това в съответствие с действащото законодателство е премахнато също прилагателното „bianco“ (бяло) след наименованието Fiano di Avellino.

Изменението се отнася до членове 1, 2, 6 от продуктова спецификация и точка 4 от единния документ.

2. Добавяне на възможността за извънредно напояване

Предвид настъпващите климатични промени и увеличаващите се условия за недостиг на вода и топлинен стрес за растенията, тази възможност е разрешена, за да се осигури правилното им физиологично развитие.

Изменението се отнася до член 4 от продуктова спецификация и не засяга единния документ.

3. Добавяне на вида Riserva (резерва) и на периода на стареене

С цел да се разграничи видът Fiano di Avellino с обозначение „Riserva“ се счита за подходящо да се посочат минималните периоди на стареене и датата, от която те започват да текат.

Изменението се отнася до член 5 от продуктова спецификация и точка 5.а от единния документ.

4. Описание на вината със знп „Fiano di Avellino“, включително Riserva — Промяна на аналитичните и органолептичните характеристики

Премахнато е прилагателното „bianco“ (бяло) след наименованието „Fiano di Avellino“.

Става въпрос за редакционно изменение в съответствие с наименованието на продукта.

По отношение на характеристиките при консумация, за вкуса е посочен терминът „сухо“, тъй като той посочва характеристиките на настоящото производство на вината с това ЗНП.

В съответствие с добавянето на новия вид Fiano di Avellino Riserva са добавени физикохимичните и органолептичните характеристики, които го характеризират при консумация; данните и описанията се отнасят до висококачествен продукт със средно дълъг период на отлежаване във винарска изба.

Изменението се отнася до член 6 от продуктова спецификация и точка 4 от единния документ.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

5. Връзка с географския район — Формално изменение на продуктовата спецификация

Изменено е изложението и е хармонизирано съдържанието на продуктовата спецификация и на единния документ.

Става въпрос за формално изменение, което не обезсилва връзката, посочена в член 93, параграф 1, буква а), подточка i) от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и точка 8 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Fiano di Avellino

2. Вид на географското означение:

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на вината:

Fiano di Avellino

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Мирис: приятен, наситен, фин, характерен;

Вкус: сух, свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
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):	

Fiano di Avellino Riserva

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

Мирис: приятен, наситен, фин.

Вкус: сух, свеж, хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

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

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
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) Специфични енологични практики

Fiano di Avellino Riserva — минимален период на стареене

Специфична енологична практика

За вида вино Fiano di Avellino Riserva минималният период на стареене не трябва да бъде по-кратък от 12 месеца, считано от 1 ноември в годината на реколтата.

б) Максимални добиви

Fiano di Avellino и Fiano di Avellino Riserva

10 000 килограма грозде от хектар

6. Определен географски район

Районът на производство на гроздето, предназначено за производството на вино с гарантирано и контролирано наименование за произход „Fiano di Avellino“, обхваща цялата административна територия на следните общини в провинция Авелино: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino и San Michele di Serino.

7. Основни винени сортове грозде

Fiano B.

8. Описание на връзката или връзките

ЗНП „Fiano di Avellino“ — вино

Природни фактори:

Районът, който обхваща DOCG (ГКНП) „Fiano di Avellino“, се намира между долината Calore, долината Sabato, подножието на Monte Partenio и хълмовете с изглед към долината Lauro. От гледна точка на релефа морфологичната структура се характеризира предимно с обширна хълмиста ивица, разположена между склоновете на планинските възвишения; преобладаващото изложение на лозята, ориентирани на югоизток/югозапад и разположени в райони, особено подходящи за отглеждане на лозя, допринасят за създаването на подходящо вентилирана, добре осветена среда, благоприятстваща балансираното протичане на всички вегетативно-продуктивни функции на растенията.

Това е област с голямо геоложко разнообразие, което се дължи също и на значителната ѝ големина. Налице са почви с глинесто-варовикова основа с вулканични елементи, на други места има твърди и компактни скали, а на други преобладават глинести смеси.

Исторически и човешки фактори

Отглеждането на лозя в района датира от древността и е свързано с река Sabato, която пресича хълмистите образувания, които го характеризират, чието име произлиза от племето сабини, чийто епоним е Sabus или Sabatini — самнитско племе, обитавало басейна на река Sabatus.

Историческите източници свързват произхода на термина „Ariano“ с виното, произвеждано в земеделския район „Aria“ — настоящата община Lario, която се намира сред хълмовете на изток от Авелино на надморска височина 590 m, като също така се посочва, че думата „Ariano“ може да произхожда от „Ari“ (пчели), като се има предвид лекотата, с която пчелите, привлечени от сладостта на гроздовите зърна, нападат гроздето.

За превръщането на района в един от най-важните италиански лозаро-винарски центрове допринася създаването на Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (Кралско училище по лозарство и енология) в Авелино, което разпространява отглеждането на сорта грозде Fiano в района и в цялата област на средната долина на река Sabato.

Съществуването на училището по лозарство като двигател на социално-икономическия напредък превръща лозаро-винарския сектор на Авелино в една от първите италиански провинции за производство и износ на вино.

На научно равнище технико-икономическата стойност на производството на вино Fiano di Avellino е призната във всички проведени с течение на времето ампелографски и енологически проучвания.

ЗНП „Fiano di Avellino“ е отлично постижение на науката за производство на бели вина в Южна Италия: това са вина, характеризиращи се със свежест, финес, заедно с приятни минерални нотки и тъй като са подходящи за стареене, те се произвеждат и във варианта Riserva.

Описаните по-горе природни фактори се обединяват с лозарската традиция на този район в провинция Авелино, която има дълбоки корени и понастоящем се възползва от забележителния и непрекъснат технически и научен напредък с постоянни значителни земеделски и технологични резултати, които допринасят за подобряването на качеството и за разпространението на вината със ЗНП „Fiano di Avellino“ на националните и международните пазари.

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

ЗНП Fiano di Avellino и Fiano di Avellino Riserva

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Вината със ЗНП „Fiano di Avellino“ трябва да се пускат за консумация в бутилки или други стъклени съдове с вместимост, ненадвишаваща 5 литра, затворени със запушалки с ръбчета от материал, разрешен от действащото законодателство; за съдовете с вместимост, ненадвишаваща 0,187 литра, е разрешено използването на винтови капачки.

Връзка към продуктовата спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

**Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а)
от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество
на селскостопанските продукти и храни**

(2021/С 61/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Cerise des coteaux du Ventoux“

ЕС №: PGI-FR-02446 — 3.1.2019 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Cerise des coteaux du Ventoux“

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Cerise des coteaux du Ventoux“ е череша за пряка консумация с червен цвят от сортовете (култивари), получени от *Prunus Avium* L., *Prunus Cerasus* L. или от техните хибриди, предназначена за доставка на потребителите в пряко състояние, която има следните характеристики:

- Минимален размер от 24 mm. Допуска се 5 % от броя на плодовете в една тарелка да са с размер по-малък от 24 mm, но не трябва да има плодове с размер по-малък или равен на 22 mm.
- Оптимална зрялост, определена според три диапазона на оцветяване и минимално съдържание на захар за реколтата в зависимост от сорта.

Сортове	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Цвят (съгласно цветен код по скалата, разработена от STIFL [Междусекторния технически център за плодовете и зеленчуците])	от 3 до 4	от 4 до 5	от 5 до 6
Минимално съдържание на захар	11,5° Брикс	12,5° Брикс	15° Брикс

— Еднороден цвят на плодовете във всеки съд, съдържащ един и същ сорт.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Операциите по производството, брането, подбора и сортирането по размер трябва да се извършват в географския район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Черешите с това ЗГУ се опаковат в опаковки, чието съдържание е по-малко или равно на 6 kg. При опаковане в съдове от алуминиево фолио теглото на тарелката, в която те се поставят, може да бъде по-голямо, но не трябва да надвишава 10 kg, като всеки съд от алуминиево фолио е с максимално тегло от 3 kg.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Освен задължителните обозначения, предвидени в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, на етикета фигурират регистрираното наименование на продукта и символът за ЗГУ на Европейския съюз — в едно и също зрительно поле.

4. Кратко определение на географския район

Географският район на черешите „Cerise des coteaux du Ventoux“ обхваща подножието на Монт Венту в департамент Воклюз, между равнината на Конта-Венесен на запад и планинския масив Люберон на юг. Той отразява реалното пространство, използвано за производството и преработката на черешите „Cerise des coteaux du Ventoux“.

Географският район обхваща следните общини от департамент Воклюз :

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vauzades, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. Връзка с географския район

Връзката с географската среда се основава на репутацията на черешите „Cerise des coteaux du Ventoux“ и на специфично качество, произтичащо по-специално от климатичните условия и уменията в района. Черешовите дървета се отглеждат в район на производство, където червената череша, наричана „трапезна“, е традиционна култура, отглеждана от векове, което е в основата на репутацията на продукта. Плодовете имат оптимален баланс на зрялост, дължащ се на естествените фактори на географския район, които са особено благоприятни, и голям размер, свързан с уменията за подрязване на дърветата.

В този район на производство черешите са традиционна култура, отглеждана от векове (първите писмени сведения за тяхното значение в района датират от 17-ти век). По онова време те са предназначени основно за семейна консумация. Дърветата са в семейните градини, но също и разпръснати сред нивите със зърнени култури и по склоновете. Това е регион, в който традиционно се отглежда червената череша, наричана „трапезна“.

Географският район на Cerise des coteaux du Ventoux обхваща уникалната природа между Монт Венту и склоновете на планинската верига Воклюз и на планинския масив Люберон, които са с надморска височина, варираща от 50 до 600 m. Районът е под влиянието на средиземноморския климат, характеризиращ се със силно слънцегреене (2 760 часа годишно), и на въздействието на мистрала (силен северен вятър), като последният отслабва влиянието си в близост до възвишенията на Монт Венту. Благоприятно влияние върху района оказват и температурните амплитуди между деня и нощта, свързани с маси студен въздух, които се спускат от върха на Монт Венту (1 912 m).

С течение на времето са се установили особени умения за отглеждане на овощните градини, които са наричани „овощни градини, приспособени за отглеждане на крак“ (овощни градини с нискостеблени дръвчета), с цел да се улеснят операциите по отглеждането им (по-специално подрязване) и достъпа на берачите до плодовете. Дърветата в овощните градини се подрязват всяка година, за да се гарантира равномерно производство, но най-вече с цел да се създадат благоприятни условия за производство на череши с голям размер.

Беритбата на черешите е изключително ръчна. Тя се извършва от берачи с опит и обучени да използват цветния код за черешите по скалата, разработена от Междусекторния технически център за плодовете и зеленчуците (STIFL). Като използва сортовия цветен код, берачът подбира плодовете с оптимално съотношение на захарите към киселинността. В действителност за всеки нов или стар сорт техниците на STIFL са разгледали успоредно цвета на плодовете и показателите захари/киселинност. По този начин за всеки сорт техниците на STIFL са определили като оптимален цвета, който съответства на най-доброто съотношение на захарите към киселинността на плодовете.

Подборът, както и сортирането по размер на полето, винаги са за предпочитане въпреки някои промени в организацията и преместване на сортирането по размер на определени за целта места след появата в първите години на 21 век на машини, специално предназначени за сортиране на черешите по размер. Независимо дали техниката за сортиране по размер е ръчна или механична, уменията на операторите са решаващи с оглед съобразяване с крехкостта на плодовете и запазване на качеството им. Тези практики позволяват на пазара да се предлагат партиди плодове, които са много еднородни по размер и цвят.

Овощните градини се състоят от сортове черешови дървета, подбрани поради способността им да произвеждат череши, които са с голям размер, твърди, лъскави и вкусни. Всички дървета се подрязват всяка година, за да се гарантира равномерно производство, но най-вече с цел да се създадат благоприятни условия за производство на череши с голям размер.

Репутацията си черешите „Cerise des coteaux du Ventoux“ са получили благодарение на големия си размер, но също и благодарение на присъствието си на пазара от първите дни на май до средата на юли. Това присъствие на пазара в продължение на повече от 2 месеца се обяснява по-специално с терасовидното разположение във височина на овощните градини, обусловено от природните фактори, но също и със засаждането на сортове, чието узряване е поэтапно.

Като свидетелство за икономическото значение на производството са се развили множество пазари на череши, най-старият от които е този в Tour d'Aigues, създаден през 1902 г., други са създадени в съседните общини. Пазарите били ежедневни, като превозвачите идвали да купуват черешите от производителите на принципа „по договаряне“.

Предвид обема на производството, през 1960 г. общините в района на Ventoux се обединили с цел създаването на пазар в община Saint Didier.

От началото на 1960 г. били открити три пазара от национален интерес (Avignon, Chateaufort и Cavillon) и пазарът на едро в Carpentras. Те позволяват прозрачност на търсенето и предлагането и по-добро познаване на цените.

„Cerise des coteaux du Ventoux“ е череша за пряка консумация, предназначена за доставка на потребителите в пряно състояние. Тя се бере при оптимална степен на зрялост, при съобразяване с диапазоните на оцветяване съгласно цветния код по скалата, разработена от STIFL, и минимално съдържание на захар според сорта. Тя се отличава по-специално с големия си размер от най-малко 24 mm. Благодарение на уменията на операторите на етапа на подбора и сортирането по размери съдовете съдържат еднородни по размер и цвят плодове.

Черешата „Cerise des coteaux du Ventoux“ е продукт, който се характеризира със специфични качества, но също така се основава на уменията на производителите и историческата си репутация.

В района на производство са налице изключителни климатични условия — наличие на силно слънцегреене и северен вятър (мистрал). Тези условия ограничават развитието на „болести“ и са благоприятни за ранно производство на плодове на по-защитените места и по-късно производство на местата с по-голяма надморската височина.

Географското положение се характеризира с големи температурни амплитуди между деня и нощта, които са благоприятни за производството на плодове, които са узрели, добре оцветени и твърди, като адаптирането на отглеждането на черешови дървета се потвърждава от водещата позиция на производството на национално равнище.

Съответните техники на отглеждане, като редовно подрязване и отглеждане на нискостеблени дръвчета в овощните градини, са предимства, които дават възможност за равномерно производство на еднородни плодове с оптимална степен на зрялост и с голям размер.

Познаването на операциите по „подбор — сортиране по размер“ се основава на опита, свързан с историческите умения на няколко поколения производители. То гарантира предлагането на еднородни партиди както по размер, така и по оцветяване на плодовете.

Крежкостта на черешите налага бърз подбор/сортиране по размер (в рамките на 48 часа след брането) и използване на съдове с ограничен капацитет с цел да се избегне смачкването на плодовете.

От повече от 25 години насам комуникационните дейности на синдиката на производителите допринесоха за изграждане на репутацията на черешите „Cerise des coteaux du Ventoux“. Отличната репутация на продукта доведе до представянето му по време на откриването на павилиона на Франция от президента на републиката на Световното изложение в Милано на 21 юни 2015 г., където в: „(...) продуктите с високо качество (...) френските плодове [сред които се изтъкват и присъстват] черешите Cerise des coteaux du Ventoux (...)“ (O & Q Hebdo, 21 юни 2015 г.). В няколко телевизионни репортажа на France Télévisions се подчертават специфичните характеристики на продукта, като например репортажа, излъчен в новините в 13 часа на 4 юни 2019 г. по канал France 2, на разположение на интернет сайта francetvinfo.fr, в който се показва работата на операторите от бранша в овощно стопанство в северната част на Carpentras, като се обяснява, че: „Продават се само най-добрите череши (...) [и] подборът се извършва ръчно според размера (над 24 mm) и цвета на плодовете.“. В други специализирани печатни издания, като например списанието Rungis Actualités от май 2019 г., също се посочват тези основни характеристики на черешите „Cerise des coteaux du Ventoux“, а именно: „(...) зрелостта на плодовете и техният размер, който трябва да е над 24 mm, (...) [свързани с] методите на подбор, били те ръчни или механизирани“.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG