



Издание
на български език

Информация и известия

Година 64

19 юли 2021 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2021/C 288/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) ⁽¹⁾	1
2021/C 288/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) ⁽¹⁾	2

IV Информация

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

Европейска комисия

2021/C 288/03	Обменен курс на еврото — 16 юли 2021 година	3
---------------	---	---

V Становища

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2021/C 288/04	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	4
---------------	--	---

2021/C 288/05	Публикация на заявление за регистрация 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	15
2021/C 288/06	Публикация на заявка за изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета	20
2021/C 288/07	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	31

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 288/01)

На 12 юли 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 32021M10303. 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.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)****(текст от значение за ЕИП)**

(2021/C 288/02)

На 13 юли 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 32021M10250. 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⁾

16 юли 2021 година

(2021/C 288/03)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1802	CAD	канадски долар	1,4856
JPY	японска йена	130,03	HKD	хонконгски долар	9,1684
DKK	датска крона	7,4381	NZD	новозеландски долар	1,6836
GBP	лира стерлинг	0,85298	SGD	сингапурски долар	1,5993
SEK	шведска крона	10,2428	KRW	южнокорейски вон	1 347,94
CHF	швейцарски франк	1,0853	ZAR	южноафрикански ранд	16,9840
ISK	исландска крона	145,90	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,6373
NOK	норвежка крона	10,3878	HRK	хърватска куна	7,4968
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	17 083,05
CZK	чешка крона	25,538	MYR	малайзийски рингит	4,9681
HUF	унгарски форинт	359,73	PHP	филипинско песо	59,364
PLN	полска злота	4,5867	RUB	руска рубла	87,5186
RON	румънска лея	4,9285	THB	тайландски бат	38,669
TRY	турска лира	10,0521	BRL	бразилски реал	6,0146
AUD	австралийски долар	1,5907	MXN	мексиканско песо	23,4589
			INR	индийска рупия	88,0310

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

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2021/C 288/04)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM02

Дата на съобщението: 7 май 2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Официален географски кодекс**

Общините в географския район и в областта в непосредствена близост са актуализирани с официалния географски код.

Периметърът на района остава същият.

Изменени са точки 6 и 9 от единния документ.

2. **Заличаване на младите вина розе (primeur)**

Възможността за производство на млади вина розе се заличава от продуктовата спецификация. Това заличаване става в момент, в който този продукт вече не се произвежда. Връзката с произхода е променена, за да се премахне позоваването на младите вина.

Това изменение засяга точка 8 от единния документ.

3. **Сорт грозде**

За червените вина, които носят наименованието, сортът cabernet franc преминава от категорията „основен сорт“ в категорията „допълнителен сорт“.

За червените вина с наименованието „Chenonceaux“ сортът cabernet franc преминава от категорията „основен сорт“ в категорията „допълнителен сорт“ и сортът gamay се заличава.

Правилата относно дела в рамките на стопанството се коригират в резултат на тези промени. Правилата относно дела в рамките на стопанството се изменят и за вината с наименованието „gamay“.

Това изменение не засяга единния документ.

(¹) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. Разстояние

Разстоянието между растенията в реда се намалява на 0,90 m.

Изменена е точка 5 от единния документ.

5. Резитба

Начините на резитба са опростени и в продуктовата спецификация просто се посочва, че резитбата е къса или дълга, без да се уточнява видът на резитбата.

Изменена е точка 5 от единния документ.

6. Максимално натоварване на парцела

Максималният товар на парцела е хармонизиран за червените вина, вината розе, белите вина и пенливите вина и е определен на 11 000 kg/ha за наименованието „Touraine“, с изключение на вината с допълнителни географски наименования.

Това изменение не засяга единния документ.

7. Агроекологични разпоредби

Добавени са 2 агроекологични разпоредби:

— Постоянното тревно покритие на парцелите (синори и незасадени или некултивирани пространства между парцелите) е задължително. Това задължение не се прилага при възстановяване на синорите по-специално в резултат на ерозия или извънредни климатични явления.

— Пълното химическо плевене е забранено за парцелите, предназначени за производство на вина, за които може да се използва допълнително географско наименование.

Това изменение не засяга единния документ.

8. Асамбляж

Правилата за асамбляж бяха преразгледани с изменението на правилата относно дела в рамките на стопанството.

Това изменение не засяга единния документ.

9. Активен въглен за енологична употреба

Забраната за използване на въглен за енологична употреба е премахната, за да се даде възможност за коригиране на вкуса на мухъл и земя в бъчви, заразени с гъбични заболявания.

Изменена е точка 5 от единния документ.

10. Връзка

За наименованието „Cérons“ думите „нотки на червени плодове“ във връзката с произхода се заменят с „нотки на черни плодове“.

Изменена е точка 8 от единния документ.

11. Преходни мерки

Преходните мерки, чийто срок на действие е изтекъл, са заличени от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

12. Задължения за деклариране

Крайният срок за декларацията за използване на наименованието е отложен от 30 ноември на 10 декември;

Единният документ не се изменя.

13. Декларация за оттегляне

Добавя се декларация за оттегляне:

„9. Декларация за оттегляне

Всеки оператор, предлагаш на пазара вино с контролирано наименование за произход с по-общо наименование, го декларира пред органа за защита и управление и пред одобрения контролен орган най-малко петнадесет дни преди оттеглянето.“

Това изменение не води до изменение на единния документ.

14. Позоваване на контролния орган

Формулировката на позоваването на контролния орган е преразгледана с цел хармонизирането ѝ с другите продуктови спецификации на наименования за произход. Това изменение е чисто редакционно.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Touraine

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

4. Описание на виното или вината

1. Аналитични стандарти

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Това са тихи вина — бели, червени и розе, и пенливи вина — бели и розе. Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на тихите вина — бели, червени и розе, е 10 %.

След опаковане всяка партида вино е в съответствие със следните аналитични стандарти: — в белите вина и във вината розе съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) е по-малко или равно на 4 g/l, а общата киселинност, изразена като винена киселина, е над 3,5 g/l. — в червените вина съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) е по-малко или равно на 2 g/l. Малолактичната ферментация е приключила за червените вина. Съдържанието на ябълчена киселина е по-малко или равно на 0,3 g/l. — Белите вина и вината розе, приготвени без обогатяване и с минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти 12,5 % имат съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 6 g/l. В този случай общата киселинност, изразена като винена киселина, е с не повече от 1 g/l по-ниска от съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза).

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не превишава следните стойности: 12,5 % при белите вина, червените вина и вината розе, и 13 % при пенливите вина — бели и розе (в случай на обогатяване на мъстта).

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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)	

2. *Киселинност*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

При тихите вина — бели и розе, съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид е определеното в нормативната уредба на ЕС. При тихите червени вина съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

При пенливите вина — розе и бели, съдържанието на летливи киселини, общата киселинност, съдържанието на общ серен диоксид и на въглероден диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

Съдържанието на летливи киселини във всяка партида неопаковано вино, за което може да се използва обозначението „primeur“ (младо) или „pouveau“ (ново), е по-малко или равно на 10,2 meq/l.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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)	

3. *Описание*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината с контролираното наименование за произход „Touraine“ са вина със заобленост в устата и със свежи и добре балансирани завършеци. Белите вина, често с бледозлатист цвят, имат ароматна палитра, която може да включва от плодови нотки, напомнящи цитрусови или екзотични плодове, до флорални нотки, напомнящи бели цветя. Те запазват свеж послевкус.

Вината розе се разгръщат с деликатни аромати, които могат да напомнят касис, екзотични или цитрусови плодове.

Червените вина, произведени от сорта gamay N (вина с обозначение „gamay“ или вина с обозначение „primeur“ или „pouveau“) често са с черешовочервен цвят и обикновено разкриват топли аромати на дребни червени плодове върху копринени танини. Това се балансирани вина, които съчетават лекота и финес. Вината, получени от асамблажи или само от сорта cabernet franc N на запад от меридиана Méridien de Tours, са елегантни и силни, с добра танинова структура и аромати, в които се съчетават червени и черни плодове, с цветове от тъмно рубиненочервен до наситено гранатен.

Пенливите вина — бели и розе, са формирани върху преобладаващо кисела структура, която придава на вината свежест и финес. Тази киселинност се съчетава с плодови нотки, като с времето може да се прояви нюанс, напомняща козунак.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

5. Винопроизводствени практики**5.1. Специфични енологични практики****1. Специфична енологична практика**

— При приготвянето на вината розе използването на активен въглен за енологична употреба, самостоятелно или в приготвени смеси, е разрешено за мъстта от млади вина, които все още са в процес на ферментация, в границите на 15 % от обема на вината розе, приготвени от съответния винопроизводител за разглежданата реколта и при максимална доза от 60 g/hl;

— Техниките за обогатяване чрез извличане са разрешени за червените вина, като максималният дял на частична концентрация спрямо използваните обеми е определен на 10 %.

— Пенливите вина се приготвят изключително посредством вторична ферментация в бутилката.

— След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не превишава следните стойности: 12,5 % при белите вина, червените вина и вината розе, и 13 % при пенливите вина — бели и розе (в случай на обогатяване на мъстта).

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват запълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

2. Агротехническа практика

Лозовите масиви са с минимална гъстотата на засаждане от 4 500 растения на хектар, като междуредието не може да превишава 2,10 m. Разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 0,9 m.

Лозите се подрязват с дълга или къса резитба с най-много 11 пъпки на растение.

Независимо от начина на резитбата, на лозите може да се оставят по 2 допълнителни пъпки на растение, при условие че на фенологичния стадий, който съответства на 11 или 12 листа, броят на плодните пръчки от годината на растение е по-малък или равен на 11.

5.2. Максимални добиви

Бели вина

72 хектолитра от хектар

Червени вина и вина розе

66 хектолитра от хектар

Пенливи вина

78 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето на вината, както и беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето, отлежаването и опаковането на пенливите вина се извършват на територията на следните общини (списък, изготвен въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.):

— департамент Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (единствено на територията на бившата община Langeais, станала общински център), Larçay, Léré, Léré, Léré, Lignéres-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray

— департамент Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (за територията на делегирани общини Contres и Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bivière, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (за територията на делегирани общини Chambon-sur-Cisse и Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (за територията на делегирана община Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (за територията на делегирана община Onzain).

7. Основни винени сортове грозде

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

8. Описание на връзката или връзките

Географският район представлява слабо нагънато плато на югозапад от Парижкия басейн (Bassin Parisien) и включва територия, където реките Cher, Indre и Vienne се вливат в река Лоара. Лозовият масив се простира върху стотина километра по протежение на долините, с изключение на района Sologne viticole (лозарската част на Sologne) на изток, чийто лозов масив е разположен на плато между реките Cher и Лоара.

Географските райони на допълнителните географски наименования „Amboise“ и „Mesland“ се простират в центъра на долините, които се редят една след друга от запад на изток по протежението на Val de Loire, докато географският район на допълнителното географско наименование „Azay-le-Rideau“ е разположен по границата с долината на река Indre. Долината на реката Cher приютава надолу по течението си допълнителното географско наименование „Chenonceaux“, докато допълнителното географско наименование „Oisly“ заема източното плато, разположено между реките Лоара и Cher.

Като цяло надморската височина на територията на тези 143 общини, които съставляват географския район, рядко надхвърля 100 или 120 m.

Вината се получават от парцели, обект на строго и точно обособяване, вдъхновено от историческите производствени средища. Разграничават се: — парцели с почви, произхождащи от кремъчна глина и смесени с пясъци от миоцена, с местното наименование „bourgnais perrucheux“, — парцели с почви, развили се върху кремъчна глина или т. нар. „perruches“, или глинесто-варовикови почви, каменисти, произхождащи от варовици, с местното наименование „aubuis“; това са топли и пропускливи почви, които се намират върху първите долинни склонове или „côtes“ (куести); — парцели с долинни почви, разположени върху стари наносни тераси, с местното наименование „graviers“ (чакъл).

Географският район е с океански климат, чието влияние чувствително се смекчава с приближаването до източната част на географския район на нивото на меридиана *Méridien de Tours*. За това смекчаване може да се съди по температурите и валежите: валежите са около 550 mm в западната част и стигат до 650 mm на изток, а по-голямата температурна амплитуда на изток е знак за по-изразено намаляване на океанското влияние.

Останките от стара преса, открита в *Cheillé*, близо до *Azay-le-Rideau*, свидетелстват за отглеждането на лозя в областта „*Touraine*“ още от II век. Под влиянието на църквата лозарството преживява истински подем в периода VIII—XII век.

Присъствието на кралския двор в долината на река Лоара през XVI век (замъците *Chambord*, *Chenonceau*) допринася за значително разрастване на производството на качествени вина, както и за репутацията на редица вина, произведени в района („*crus*“). Производството се развива след обнародването на Едикта за двадесетте левги (*Edit des vingt lieues*), с който се забранява лозарството около столицата, като така се появяват сортовете „*gamay*“, които идват от района на Лион.

В качеството си на природни пътни артерии реките Лоара и *Cher* са били естествен стимул за търговията, развитието и износа на продукцията от географския район. Най-добрите вина се търгуват основно с Холандия и Англия посредством митническата бариера в *Ingrandes-sur-Loire*, близо до *Nantes*. Така тези качествени вина получават наименованието „морски вина“ поради пригодността си да бъдат транспортирани.

През XVIII век този лозов масив се разраства в долината по долното течение на река *Cher* около градовете *Bléré*, *Thésée*, *Montrichard* и *Chenonceaux*. Описание на сортовия състав на терена е направено по повод на земеделското проучване през XII година от Френския революционен календар (1804 г.). В неговата таблица на най-широко разпрострените сортове лози по склоновете на река *Cher* (*Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher*) „*côt*“ е представен като основния сорт, който е „най-разпространеният вид лоза по склона на *Cher* с изглед на юг, от който се произвежда първокачествено вино“.

През 1845 г. граф *ODART* посочва също в своята „Всеобща ампелография“ (*Ampélographie universelle*) сорта *cot N* като „най-отглеждания сорт по бреговете на реките *Cher* и *Lot*“. През 1860 г. *Jules GUYOT*, известен с точността на описанията си, пише: „Сортът *breton* (*cabernet franc N*) се отглежда основно в *Bourgueil*, между *Chinon* и *Saumur*, където от него се получават отлични вина; той обаче постепенно изчезва с приближаването към източната част на областта, където сортовете *côts*, *chardenets*, *pinots noirs*, *beurots* и *meunier* (...) господстват в *Loir-et-Cher*...“.

След кризата с филоксерата лозовият масив „*Touraine*“ е възстановен със сортов състав, основаващ се по-специално на нови присадени сортове, като сортовете *gamay N* и *sauvignon B*. Така постепенно географският район се оформя, като обхваща лозарски терени с добър качествен потенциал и малко преди началото на Втората световна война, през 1939 г., получава контролираното наименование за произход „*Coteaux de Touraine*“.

През 1953 г. наименованието „*Touraine*“ е окончателно прието.

Така лозовият масив обхваща площ от 8 000 ha и производителите, обединени в пет кооперативни изби, развиват производството на вина, получавани от сортовете *sauvignon B* и *gamay N*, които придобиват сериозна известност в света на ресторантьорството с общите наименования „*sauvignon de Touraine*“ и „*gamay de Touraine*“.

Отчитайки потенциала на територията и сортовете си, от 1985 г. нататък производителите от долината на река *Cher* засаждат сортовете *cot N* и *sauvignon B* на първите куести („*côtes*“), докато производителите от *Sologne viticole* запазват за сорта *sauvignon B* парцелите с пясъчливи почви.

Стремежът към автентичност намира конкретното си изражение в признаването на допълнителното географско наименование „*Chenonceaux*“ за белите и червените вина, получени от лозята по склоновете на река *Cher*, и на допълнителното географско наименование „*Oisly*“ за белите вина от *Sologne viticole*.

През 2009 г. лозовият масив се простира на площ от 4 500 ha, които се обработват от около 800 производители. Произвеждат се около 260 000 hl вино, от които над 60 % са бели вина. Вината с контролираното наименование за произход „*Touraine*“ са вина със заобленост в устата и със свежи и добре балансирани завършеци.

Белите вина, често с бледозлатист цвят, имат ароматна палитра, която може да включва от плодови нотки, напомнящи цитрусови или екзотични плодове, до флорални нотки, напомнящи бели цветя. Те запазват свеж послевкус.

Вината розе се разгръщат с деликатни аромати, които могат да напомнят касис, екзотични или цитрусови плодове.

Червените вина, произведени от сорта gamay N (вина с обозначение „gamay“ или вина с обозначение „primeur“) често са с черешовочервен цвят и обикновено разкриват топли аромати на дребни червени плодове върху копринени танини. Това се балансирани вина, които съчетават лекота и финес. Вината, получени от асамблажи или само от сорта cabernet franc N, са елегантни и силни, с добра танинова структура и аромати, в които се съчетават червени и черни плодове, с цветовете от тъмно рубиненочервен до наситено гранатен.

Пенливите вина — бели и розе, са формирани върху преобладаващо кисела структура, която придава на вината свежест и финес. Тази киселинност се съчетава с плодови нотки, като с времето може да се прояви нюанс, напомнящ козунак. Тихи вина: голямата водосборна мрежа на реките Лоара, Vienne, Cher и Indre е определила във времето облика на нагънатото плато от меки скали от терциера и от мезозоя. Под влиянието на църквата през Средновековието хората засаждат лози по протежението на така прорязаните хълмове, както и по ръбовете на платото.

Още през Възраждането тази близост с водните басейни представлява важно преимущество, което благоприятства износа на вината „Touraine“. Така трайното установяване на митническата бариера в Ingrandes-sur-Loire, откъдето вината се изнасят за Холандия, и прилагането на Едикта за двадесетте левги (Edit des vingt lieues) през 1577 г. определят облика на лозовия масив в района на Лоара и благоприятстват качеството на продукцията. Под влиянието на климата в западната част на географския район се развива сортов състав, включващ сортовете chenin B и cabernet franc N, докато в източната част на географския район са предпочитани сортовете sauvignon B, cot N и gamay N. Меридианът Méridien de Tours бележи тази естествена климатична граница. Разнообразните условия, с които разполагат производителите за отглеждането на лозовите насаждения, обуславят по естествен път установяването на сортовете.

В съответствие с практиките обособеният парцелиран район за брането на гроздето включва само парцелите с пропускливи почви, развили се основно върху скалните геоложки етажи турон и сенон. Кремъчна глина, богатата на силикатни камъчета, покрива по-голяма част от почвите на междинните долини. Така тези многобройни частици кремък на повърхността играят важна роля за постигането на зрялост, като подобряват топлообмена на почвата. Тези условия допринасят в голяма степен за качеството на белите и червените вина. Сортът sauvignon B се развива добре именно на парцелите с почви „regguches“ (кремъчна глина) и „aubuis“ (глинесто-варовикови, каменисти почви). На тези места той намира определящите условия за постигане на постоянна степен на зрялост през годините. Получените от него вина — на тези почви и при такъв климат — се характеризират със свежест и оригиналност. Те са представлявали 2/3 от производството на вина с контролираното наименование за произход през 2009 г. Сортът gamay N — черен на цвят сорт, използван за възстановяването на лозята след кризата с филоксерата — се развива основно на парцели с „кремъчно-глинести“ почви, като получените от него вина са плодови и живи. Сортът cot N представлява гръбнакът на червените вина на изток от меридиана Méridien de Tours, докато на запад от него се налага сортът cabernet franc N. Те придават добра танинова структура.

В рамките на ЗНП „Touraine“ са признати 5 допълнителни географски наименования.

„Amboise“

За платото от мека креда е характерен доста стръмен релеф с надморска височина между 80 и 100 m. Разнообразието от геологични и почвени характеристики е дало възможност на производителите да намерят за всеки един от установилите се сортове оптималните условия за изразяване на особеностите му. Вината розе са плодови и свежи, червените вина, които притежават добра танинова структура, имат доста наситен аромат, основно с нотки на червени плодове, а белите вина са обикновено сухи, но понякога могат да съдържат и ферментирани захари и да бъдат определяни като „demi-sec“ (полусухи), „moelleux“ (полусладки) или „doux“ (сладки). Отлежаването на червените вина позволява омекотяване на таниновата структура. При белите вина съзряването засилва комплексността на ароматите.

„Azay-le-Rideau“

Благодарение на разположението си между долините на реките Лоара и Indre лозовият масив се радва на умерен климат. Сортовете grolleau N и chenin B са завладели хълмовете и пясъчно-чакълестите тераси и се използват за производството на елегантни и свежи бели вина и на вина розе с плодов аромат. В съответствие с практиките вината розе се получават задължително посредством техниката на директно пресоване, предшествашо ферментацията, за да се постигне плодвият аромат. Белите вина, които понякога могат да съдържат ферментирани захари, са елегантни и минерални.

„Chenonceaux“

Географският район се простира по склоновете на двата бряга на река Cher. Сортовете са засадени на парцели с почви, характеризиращи се с високо съдържание на кремък. Бялото вино има обикновено наситен мирис, разкриващ флорални аромати (глог, акация...) и по-плодови нотки (цитрусови плодове, сушени плодове,...). Отлежаването поне до 30 април в годината след годината на реколтата, благоприятства неговата заобленост и финес. Червените вина имат добра танинова структура. Притежават доста наситен аромат, основно с нотки на черни плодове. Отлежаването поне до 31 август в годината, която следва годината на реколтата, дава възможност да се получи вино с комплексни аромати и с маслени и копринено меки танини.

„Mesland“

Географският район, разположен в североизточната част на географския район на контролираното наименование за произход „Touraine“, обхваща ръба на плато с изглед към река Лоара. Тук обединяващото за почвите е наличието на кремък и на пясъци от миоцена. Високата температурна амплитуда и географското разположение са благоприятни за ранозреещите сортове. Червените вина и вината розе, които основно се получават от сорта gamay N, имат концентрирани аромати на дребни червени плодове. Белите вина, които понякога могат да съдържат ферментируеми захари, притежават комплексен аромат, разкриващ флорални аромати (глог, липа, върбинка...) и по-плодови нотки (цитрусови плодове, круша,...). Дегустацията често завършва с усещане за свежест.

„Oisly“

От този разположен в сърцето на Sologne viticole лозов масив се произвеждат бели сухи вина само от сорта sauvignon B, който разгръща целия си потенциал върху континенталните пясъчни и чакълести почви и върху образувания, наречени „formations de Sologne“, съставени от пясък, глина и морски наноси с изобилие от черупки. Климатът на географския район се характеризира с най-силно изразения в района Touraine умерено сух сезон. Тази естествена среда способства производството на свежи вина с фини и деликатни аромати, напомнящи цитрусови плодове и бели цветя. Отлежаването поне до 30 април в годината, която следва годината на реколтата, благоприятства придобиването на комплексен характер.

Като наследник на възпети от кралете лозови масиви и долини „Touraine“ продължава да бъде един от най-добрите северни лозови масиви, а живите културни пейзажи, запазени от вековното отглеждане на лозите, допринасят за включването на долината на Лоара в историческото наследство на ЮНЕСКО.

Пенливи вина

Производството на пенливи вина се вписва в описания по-горе контекст. Установявайки, че при бутилираните вина в избата понякога се наблюдава тенденция към повторна ферментация, производителите от Touraine са пожелали да овладеят явлениято „естествено пенливи вина“ и да извлекат полза от него. Така се раждат вината, предлагани на потребителя като „искрящи“ от XIX век нататък. В тази връзка наличието на издълбани в туйките изби представлява фактор, който допринася за развитието на производството на тези вина, което изисква обширни пространства с умерени температури за складиране и манипулации.

Благодарение на придобития от повече от един век опит производителите на пенливи вина днес притежават отлично овладени умения за определяне на състава на ферментационната смес. Териториалната оригиналност на белите вина е отразена в задължението 60 % от сместа да е от сорта chenin B или от сорта orbois B. Продължителното съзряване „върху летви“ (в бутилки, разположени хоризонтално върху дървени летви) допринася за развиването на аромати на козунак и за придобиването на комплексен характер от вината.

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

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и приготвянето на вината, както и за винификацията, отлежаването и опаковането на пенливите вина, обхваща територията на следните общини (списък, изготвен въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.):

- департамент Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;
- департамент Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- департамент Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (за териториите на делегираните общини Feings, Fougères-sur-Bièvre и Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;
- департамент Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

- Името на контролираното наименование за произход задължително е последвано от обозначението „gamay“ съгласно определените в продуктова спецификация разпоредби.
- Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено от едно от следните допълнителни географски наименования съгласно определените в продуктова спецификация разпоредби: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.
- Контролираното наименование за произход може да бъде допълнено от обозначението „primeur“ (младо) или „pouveau“ (ново) съгласно определените в продуктова спецификация разпоредби.
- Всички незадължителни обозначения, чието използване по силата на разпоредбите на ЕС може да се регламентира от държавите членки, се изписват върху етикетите с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина двойния размер на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход.
- Размерите на буквите за географското наименование „Val de Loire“ не надвишават нито на височина, нито на ширина две трети от размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход.

Допълнително географско наименование

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

- Допълнителните географски наименования „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ или „Mesland“ задължително се изписват след името на контролираното наименование за произход с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход.
- Допълнителните географски наименования „Chenonceaux“ или „Oisly“ задължително се изписват след името на контролираното наименование за произход с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход.

- Белите вина с допълнителните географски наименования „Amboise“, „Mesland“ или „Azay-le-Rideau“ задължително се предлагат с обозначението „demi-sec“ (полусухо) върху етикетите в съответствие с аналитичните стандарти, определени за това обозначение в настоящата продуктова спецификация, както и с обозначението „moelleux“ (полусладко) или „doux“ (сладко) в зависимост от съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във виното, както е определено в нормативната уредба на ЕС.

Етикетирание

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

- Вината розе с допълнителното географско наименование „Mesland“ задължително се предлагат с обозначението „demi-sec“ (полусухо) върху етикетите в съответствие с аналитичните стандарти, определени за това обозначение в продуктова спецификация, както и с обозначението „moelleux“ (полусладко) или „doux“ (сладко) в зависимост от съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във виното, както е определено в нормативната уредба на ЕС.
- Вината, за които може да се използва обозначението „primeur“ или „nouveau“, задължително се предлагат с посочване на годината на реколтата.
- Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира уточнение на по-малка географска единица, при условие че:
 - става въпрос за включена в кадастъра местност,
 - тя е посочена в декларацията за реколтата.
- Обозначението „gamma“ е вписано непосредствено под името на контролираното наименование за произход с букви, чиито размери са по-големи или равни — както на височина, така на ширина — на две трети от размерите на буквите на контролираното наименование за произход и най-много равни на тях.

Връзка към продуктова спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5

Публикация на заявление за регистрация 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/C 288/05)

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

„Vänerlöjrom“

ЕС №: PDO-SE-02412 – 6 март 2018

(X) ЗНП () ЗГУ

1. **Наименование**

„Vänerlöjrom“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1 *Вид продукт*

1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

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

„Vänerlöjrom“ е естествен продукт, който се произвежда само от хайвер от европейска ряпушка (рипус) (*Coregonus albula*) и сол (NaCl). Хайверът „Vänerlöjrom“ се продава под формата на пресен, замразен или размразен продукт. Характеристиките на хайвера „Vänerlöjrom“ са едни и същи, независимо от формата, в която се продава.

Хайверът „Vänerlöjrom“ притежава следните характеристики:

Външен вид: естествена лъскавина, блясък, подобен на блясъка на камъчета. Трябва да се различават целите хайверени зърна.

Консистенция: характерна особеност на хайвера „Vänerlöjrom“ са целите зърна, от които при дегустация се чува отчетливо пукане, ако се притиснат към небцето.

Размери: размерът на зърната варира от 0,8 mm до 2,0 mm в зависимост от това в кой момент от риболовния сезон и в коя част на езерото Vänern е бил уловен рипусът.

Цвят: прозрачен и ярък, вариращ от светлооранжев до малко по-тъмнооранжев в хода на риболовния сезон (S1060-Y30R до 080-Y40R според Natural Colour System).

Съдържание на сол: 4,0—4,5 % NaCl.

Съдържание на влага: не трябва да е толкова високо, че да е възможно хайверът „Vänerlöjrom“ да падне от обърната лъжица. Хайверът трябва също така да запазва формата си, когато е поставен върху равна повърхност.

Вкус: лек и чист рибен вкус на съомга и умами, с балансирана соленост. Вкусът се засилва, когато малките зърна се спукат при съвкване.

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

Рипусът се храни изключително с планктон (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp.), *Bosmina* (sp.), *Eurytemora* (sp.), *Heterosore* (sp.) и *Diaptomus* (sp.)), който се среща естествено в сладките води на езерото Vänern.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Суровини:

Суровината за хайвера „Vänerlöjrom“ е хайвер от рипус (*Coregonus albula*), уловен в езерото Vänern.

Други съставки: нейодирана сол (NaCl).

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

Хайверът „Vänerlöjrom“ се произвежда от хайвер от рипус (*Coregonus albula*), уловен в езерото Vänern. Всички етапи на производствения процес — от риболова до приготвянето на хайвера „Vänerlöjrom“ (изстискване, разбиване, предварително изплакване, филтриране, фино почистване, изсушаване и осоляване) — трябва да се извършват в определения географски район, описан в точка 4.

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

—

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

В допълнение към общите правила за етикетирание, всички производители на хайвер „Vänerlöjrom“ трябва да поставят върху етикега на продукта логото, показано по-долу.



4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на хайвера „Vänerlöjrom“ обхваща езерото Vänern и съседните общини:

Väse и Östra Fågelvik в окръг Väse;

Ölme и Varnum в окръг Ölme;

Visnum и Visnums Kıl в окръг Visnum;

селската и градската общини Karlstad и Hammarö в окръг Karlstad.

Segerstad, Grums и Ed в окръг Grums;

Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny и Tvetå в окръг Näs

(всички те се намират в област Värmland).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad и град Mariestad в окръг Vadsbro;

Källby, Skeby, Husaby и Sävar в окръг Kinnefjärding;

Medelplana, Västerplana, Österplana и Forshem в окръг Kinne;

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad и град Lidköping в окръг Kålland;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby и Frie в окръг Åse;

Västra Tunhem, Vassända-Naglun и град Vänersborg в окръг Väne;

Bolstad, Grinstad, Gestad и Frändefors в окръг Sundal;

Skållerud, Holm и Järn в окръг Nordal;

селската и градската общини Åmål, Tössö med Tydie и Danisco в окръг Tössbo

(всички те се намират в област Västra Götaland).

5. Връзка с географския район

Специфични характеристики на географския район

Езерото Vänern е най-голямото езеро в Швеция и третото по големина в Европа. То е разположено в югозападна Швеция и има площ приблизително 5650 km². Средната му дълбочина е 27 m, а максималната дълбочина — 106 m. Поради размерите си езерото Vänern може да се оприличи на вътрешно море с обширен архипелаг от повече от 12 000 острова. Въпреки този обширен архипелаг езерото е предимно пелагично.

В центъра на езерото Vänern архипелагът Lurö на север се простира към архипелага Källand на юг. Тези два архипелага почти разделят езерото на два големи басейна, като югозападният е известен като езерото Dalbo, а североизточният — като езерото Värmland. Езерото Dalbo е по-плитко и съдържа по-малък обем вода от езерото Värmland. Това означава, че в годишните температурни цикли на двата басейна се наблюдават известни различия.

Езерото Vänern се е образувало преди около 10 000 години, когато постепенно е било отделено от водната маса, превърнала се в Балтийско море, поради издигането, настъпило след последния ледников период. Сега средното ниво на водата в езерото е 44,3 m над морското равнище. Поради изолираността си от Балтийско море езерото Vänern е местообитание на някои ледникови реликтови ракообразни.

То има широкообхватен водосборен басейн, който се простира и в Норвегия. Река Klarälven, чийто басейн обхваща 11 847,6 km², а средният ѝ дебит е 162,5 m³/s (дебитът при прилив е 690 m³/s), образува главния приток.

Средните годишни валежи са приблизително 600 mm върху езерото Vänern и приблизително 1000 mm в района по протежението на норвежката граница на запад и северозапад. През зимата валежите са предимно под формата на сняг. Снежната покривка може да бъде значителна (60—65 cm) най-вече в северозападните части на водосборния басейн. Обикновено през април все още има сняг, който допринася за значителното пролетно пълноводие на много от реките, вливащи се в езерото Vänern.

Частта от водосборния басейн, която се намира в границите на Швеция, обхваща приблизително 10 % от територията на държавата и се състои предимно от залесена земя, което означава, че в езерото постъпва известно количество органичен материал (общото количество органичен материал в езерото Vänern (общият органичен въглерод, ТОС) е приблизително 5—6 mg/l). Температурата на повърхностните води е приблизително -5—0° C от декември до февруари и приблизително 10—16° C от май до септември. При формирането на езерото Vänern рипусът в него е бил отделен от родствениците си в Балтийско море, което означава, че сега е генетично различен от останалия рипус и е адаптиран към природните условия в езерото Vänern.

Рипусът от Vänern е пелагична риба, която живее на големи пасажи, придвижващи се между езерото Dalbo и езерото Värmland в зависимост от редица фактори, включително температурата на водата и подводните течения. Задържа се предимно в по-студената вода под термоклина.

Рипусът от Vänern е често срещан и обхваща приблизително 30 % от биомасата в откритите води. Достига зрялост на приблизително едногодишна възраст. Репродуктивният му цикъл се влияе от климата. Обилните валежи през зимата заедно с изразеното пролетно пълноводие и с добрия приток на органичен материал спомагат за осигуряването на по-голямо количество планктон, който е основният източник на храна за рипуса.

Описание на човешките фактори

Хайверът „Vänerlöjrom“ се произвежда от хайвер от рипус (*Coregonus albula*), уловен в езерото Vänern.

Свойствата на хайвера „Vänerlöjrom“ са резултат от уменията и опита на хората, които участват в риболова на зрели женски екземпляри рипус от Vänern с хайвер и в последващия процес на приготвяне.

Качеството на хайвера „Vänerlöjrom“ в крайна сметка зависи от етапа от периода на хвърляне на хайвера, когато е уловен рипусът. Рипусът от Vänern хвърля хайвера си между октомври и декември. Точният период на хвърляне на хайвера зависи от температурата на водата, което означава, че времето за хвърляне на хайвера варира в различните части на езерото Vänern. По време на периода на хвърляне на хайвера рипусът предпочита районите, където придънните води се изтласкват към повърхността от течения и поради топографията на езерното дъно. Във връзка с хвърлянето на хайвера пасажите се намират предимно на дълбочина 10—20 m. Независимо от наличието на съвременни помощни средства, знанията на рибарите за поведението на рипуса по отношение на теченията, топографията на дъното, времето и посоката на вятъра са от ключово значение за улова на риба с хайвер в подходящия етап от периода на хвърляне на хайвера, така че суровината — хайверът — да бъде с възможно най-високо качество.

Рипусът се лови изключително с мрежи с размер на отвора, не по-малък от 16,5 mm. Всеки рибар може да използва максимум 1 400 m мрежа на риболовна операция. Риболовът на рипус е регулиран и се извършва по време на периода на хвърляне на хайвера от рипуса в късната есен. Риболовният сезон се определя от Шведската агенция за управление на морската среда и водите (HAV).

След това качеството на суровината трябва да се запази по време на процеса на приготвяне, за да се гарантира, че хайверът „Vänerlöjrom“ притежава характерните свойства. Приготвянето се извършва ръчно и трябва да се изпълни бързо. Приготвянето на хайвера „Vänerlöjrom“ започва веднага след разтоварването на улова. Тъй като е за запазването на качеството на хайвера е необходимо процесът на приготвяне да се извърши бързо, продуктът се приготвя в непосредствена близост до езерото (на не повече от 5 km от бреговата линия при нормални равнища на водата).

За приготвянето на хайвер „Vänerlöjrom“ хайверът се изстиска ръчно от рибата, след което чрез разбиване се почиства от кръв, мембрани и неизползваеми зърна. В зрял женски екземпляр от рипус хайверът може да съставлява 5—10 % от телесното тегло (приблизително 30 g). Хайверът се изстиска от тялото на рибата, в която се намира, от персонал с подходящи умения и дългогодишен опит. По време на този процес чистотата и качеството на суровината се проверяват чрез визуален оглед.

След разбиване хайверът веднага се изплаква в чиста студена вода от три до пет пъти. Всички останали примеси се отстраняват и хайверът се събира в текстилни филтри, които се окачват, за да може водата да се отцеди. За да не се допусне промяна на цвета на хайвера или набъбване на зърната му до границата на спукване, времето между първоначалното изплакване и филтрирането трябва да бъде възможно най-кратко (приблизително 10 минути).

След филтриране хайверът се суши в хладилно складово помещение при температура 3—6° C в продължение на приблизително 48 часа. При процеса на сушене теглото намалява с около 8—10 %. Изсушеният хайвер се осолжава с нейодирана сол (NaCl).

Свойствата на крайния продукт се оценяват чрез вземане на проби и тестване „на сляпо“ по време на риболовния сезон. Оценките се извършват от независими оценители. Само хайвер, който отговаря на спецификациите, се опакова и предлага на пазара като хайвер „Vänerlöjrom“.

При хайвера „Vänerlöjrom“ е налице силна местна връзка. Ежегодно различни събития, свързани с езерото Vänern и с риболова за получаване на хайвер, включително Денят на хайвера от рипус, привличат голям брой посетители.

Специфични характеристики на продукта

Хайверът „Vänerlöjrom“ се произвежда от хайвер от рипус от Vänern — сладководна риба, която е била генетично отделена от рипуса от Ботническият залив в продължение на 8 000—9 000 години.

Хайверът „Vänerlöjrom“ е естествен продукт без други добавки освен готварска сол (NaCl). Това го отличава от по-голямата част от останалите продукти от рибен хайвер на пазара.

Хайверът „Vänerlöjrom“ получава специфичните си свойства от минералите и хранителните вещества във водите на езерото Vänern. Зърната му са малко по-малки от зърната на хайвера от рипус от Ботническият залив. Хайверът има по-светъл цвят с прозрачен оранжев оттенък.

Хайверът „Vänerlöjrom“ е с балансирана соленост, чрез която по-силно се усеща приятният, завършен вкус на хайвера.

Поради малкия размер на зърната хайверът „Vänerlöjrom“ се възприема като по-малко „зърнест“, което в комбинация с балансираната соленост и естествения елегантен вкус спомага за осигуряването на приятно изживяване при консумирането му.

Хайверът „Vänerlöjrom“ е добре отцеден (изсушен) продукт, който отделя по-малко вода от други подобни продукти на пазара.

Причинно-следствена връзка

Езерото Vänern представлява много специфична среда. То е било отделено от Балтийско море преди приблизително 10 000 години. Оттогава екосистемата му се е развивала без контакт с Балтийско море, което означава, че сега запасите му от рипус са генетично различни от популацията, обитаваща Балтийско море. Освен това в езерото Vänern съществува популация от ледникови реликтов зоопланктон.

Водата в езерото Vänern идва от редица големи и малки водни потоци, които преминават главно през гориста местност с морени и през по-богати на хумус блата и езера. Езерото е относително бедно на хранителни вещества, така че богатата на хранителни вещества вода, която се влива в него след обилни валежи, стимулира растежа на планктона, а той от своя страна осигурява храна за уникалната популация от рипус в езерото, известен като рипус от Vänern.

Качеството на водата в езерото Vänern и фактът, че източниците на храна се състоят единствено от сладководни организми, допринасят за специфичните характеристики на хайвера от рипус от Vänern. Зърната му са малко по-малки от зърната на хайвера от рипус от Ботническият залив и освен това имат различен оранжев цвят.

За производството на хайвер „Vänerlöjrom“ рипусът трябва да бъде уловен в подходящия етап от периода на хвърляне на хайвера, за да се гарантира, че суровината е с най-високо качество. Поради размера на езерото Vänern условията в него се влияят силно от времето и вятъра. По време на периода на хвърляне на хайвера на рипуса през есента условията могат да станат много трудни и рибарите са длъжни да се съобразяват с това. Поведението на рипуса от Vänern при хвърлянето на хайвера зависи от температурата на водата, теченията и топографията на езерното дъно. За да улови женски екземпляри с хайвер в подходящия стадий на яйценосене, рибарят трябва да е запознат с поведението на рипуса и да предвиди въз основа на опита си къде ще бъде хвърлен хайверът при преобладаващите метеорологични условия.

След улавянето на рипус с хайвер качеството на хайвера трябва да се запази по време на процеса на приготвяне, за да се получат специфичните характеристики на хайвера „Vänerlöjrom“. Приготвянето се извършва ръчно от хора с дългогодишен опит и с усет за майсторството, необходимо за производството на висококачествен хайвер от рипус, които освен това са усвоили конкретната техника, необходима при ръчното изстискване на хайвера от рибата.

Специфичните характеристики, които са присъщи на хайвера „Vänerlöjrom“, се дължат изцяло на природните условия в географския район и на способността на хората да използват и да стопанисват суровината, получавана в резултат от природните условия.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlojrom_2020_05_11-002.pdf

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

(2021/C 288/06)

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

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„ARDÈCHE“

PGI-FR-A1198-AM03

Дата на заявката: 23 септември 2016 г.

1. Правила, приложими по отношение на изменението

Член 105 от Регламент № 1308/2013 - Изменение, което не е несъществено

2. Описание и основания за изменението

2.1. Разрешени сортове грозде

Списъкът на разрешените сортове грозде се допълва със следните:

- Coustou N. Този сорт, който е включен в официалния каталог на разрешените винени сортове през 2010 г., притежава качества, представляващи интерес особено за вината розе. Този продуктивен сорт е добре приспособен към бедните почви в района на производство на ЗГУ „Ardèche“, от който произхожда, и е устойчив на сиво гниене;
- Floréal B, Muscaris B, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Voltis B, Artaban N, Monarch N, Prior N, Vidoc N.

Тези сортове са известни с това, че са устойчиви на гъбични заболявания. 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.

2.2. Етикетирание

Изменя се ограничителният списък на сортовете грозде, чието наименование може да бъде добавено към наименованието „Ardèche“ при етикетирането на продукта. Желанието на групата заявител е да може да оползотворява всички сортове грозде в географския район на производство.

Ето защо се заличава следното изречение: „Сортовете, чието наименование може да бъде добавено към посоченото защитено географско указание „Ardèche“, допълнено или не с думите „Coteaux de l'Ardèche“, са само тези, които са включени в следния списък:

- за червено вино или вино розе: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N;
- за бяло вино: chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B.“

2.3. Добив

Максималният добив за производството на вина розе се увеличава от 90 hl/ha на 110 hl/ha.

Това леко увеличение на добива не засяга типичните характеристики на вината розе, произведени под наименованието „Ardèche“.

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

2.4. Категории лозаро-винарски продукти

Разпоредбите относно производството на качествени пенливи вина се заличават след решението на Държавния съвет от 2 март 2015 г. за отмяна на постановлението от 28 октомври 2011 г. относно ЗГУ „Ardèche“, в частта, с която се одобряват разпоредбите на продуктовата спецификация, отнасящи се за качествените пенливи вина розе или бели вина.

2.5. Изисквания на национално равнище и на равнището на ЕС — Основни точки, подлежащи на контрол

Уточняват се разпоредбите относно контрола на продуктите: органолептичен контрол на продуктите се извършва в случай на отклонение, установено по време на вътрешния контрол (органолептична оценка на вина в наливно състояние и бутилирани вина).

2.6. Връзка с географския район

Описанието на връзката с района на произход е допълнено, за да се онагледят в още по-голяма степен причинно-следствената връзка при посоченото ЗГУ.

В началото на рубриката относно причинно-следствената връзка е добавено уводно изречение, за да се уточни, че: „Причинно-следствената връзка между географския район и вината със ЗГУ „Ardèche“ се основава на репутацията на вината от Ardèche, която са придобили благодарение на своето качество“. Причинно-следствената връзка се допълва и със следните изречения: „Туристите могат да поемат по следите на богатите традиции в отглеждането на лозя и винопроизводството в Ardèche, наброяващи стотина природни и културни туристически обекта. Привлекателността на Ardèche за туристите се основава на ландшафта и на дейностите сред природата, които могат да се практикуват тук. Благодарение на репутацията си, лозята на Ardèche са удостоени с отличителния знак „Vignobles et Découvertes“ („Лозя и тяхното преоткриване“) на Агенцията за развитие на туризма (Atout France), което е признание за техния принос за винения туризъм“.

Допълва се и формулировката на връзката, за да се опишат по-точно характеристиките на вината: „Червените вина, вината розе и белите вина се характеризират с трайното присъствие на плодови аромати, които са с различна наситеност и преобладаващо ухание в зависимост от използваните сортове грозде и технологии.“

Уточняват се също и характеристиките на природната среда:

- „Песчливите почви на Cévennes, които са много стари и са резултат от ерозията на скалите от геоложката епоха на триаса, са кисели, силно пропускливи и бедни на органични вещества. Тези специфични характеристики придават на червените вина силно изразени плодови аромати“;
- Районът Bas-Vivarais „се простира върху варовикови, не особено дълбоки почви със слаби добиви за производството на висококачествени вина на основата на сорта Grenache. Изобилието от каменисти елементи дава възможност на лозовите растения да се възползват от затоплянето на почвата през пролетта и от излъчваната нощем топлина, натрупана през деня“ и „Произведените в този район червени вина предлагат едновременно с плодовите аромати също и пикантни нотки и по-силно изразени структури“;
- На границата на район Bas-Vivarais се намира Coiron — „Истинско базалтово плато, което е вклинено в Централния масив в средиземноморския регион. Базалтът е много богат на микроелементи и силициев диоксид, които придават плодов аромат и свежест на червените вина и изисканост на белите“;
- И накрая, в южната част на долината на река Rhône „лозята са разположени върху покрити с обли камъчета и добре изложени на слънце склонове. Тези насаждения дават възможност за производство на плодови, структурирани и комплексни червени вина, докато меките лъсови почви с цвят на охра са с принос за производството на свежи и плодови бели вина и вина розе, както и на плодови червени вина със сладка структура“.

2.7. Органолептично описание на вината

Подобрява се органолептичното описание на вината, за да се уточнят цветът и органолептичните им характеристики.

Така например за червените вина се уточнява, че „екстракцията се прави, за да се получи обикновено по-сладка структура със зрели и деликатни танини, но има също и по-плътни вина. Червените вина са с палитра от аромати — от такива на червени плодове до пикантни. Те са с наситен цвят, вариращ от малиновочервено до гранатовочервено.“

Белите вина „са с нюанси, които варират от бледожълто със зелени отблясъци до златисто жълто. Наситените аромати се развиват около свежестта на плодове с бяла месеста част и предлагат цитрусови или флорални нотки“.

И накрая, вината розе „развиват наситени аромати на пресни и апетитни червени плодове, на цветя и на цитруси. Те предлагат цветова палитра, варираща от светлосиво с розово-оранжеви оттенъци до по-ярко и по-наситено розово оцветяване“.

2.8. Географски район и район в непосредствена близост

Съставът на географския район и на района в непосредствена близост е описан наново под формата на списък на общини съгласно географския кодекс за 2019 г., който е националната референтна рамка. Това повторно описание под формата на списък на общини не води до изменение на географския район и на района в непосредствена близост.

2.9. Данни за контакт на контролния орган

Актуализирани са данните за контакт на органа, отговарящ за контрола, и на контролния орган CERTIPAQ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Ardèche

2. Вид на географското означение

ЗГУ — Защитено географско указание

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното или вината

ЗГУ „Ardèche“

Защитеното географско указание „Ardèche“ е запазено за тихи вина — червени, розе и бели.

Червените вина, вината розе и белите вина се характеризират с трайното присъствие на плодови аромати, макар и с различна наситеност и характер в зависимост от използваните сортове грозде и технологии.

При червените вина екстракцията се прави, за да се получи обикновено по-сладка структура със зрели и деликатни танини, но има също и по-плътни вина. Червените вина са с палитра от аромати — от такива на червени плодове до пикантни. Те са с наситен цвят, вариращ от малиновочервено до гранатовочервено.

При вината розе използваната винификация позволява да се поддържа отличен баланс, да се запазят свежестта и плодовият вкус на вината. Вината розе развиват наситени аромати на пресни и апетитни червени плодове, на цветя и на цитруси. Те предлагат цветова палитра, варираща от светлосиво с розово-оранжеви оттенъци до по-ярко и по-наситено розово оцветяване.

При белите вина използваната винификация позволява да се поддържа отличен баланс, да се запазят свежестта и плодовият вкус на вината. Те са с нюанси, които варират от бледожълто със зелени отблясъци до златисто жълто. Наситените аромати се развиват около свежестта на плодове с бяла месеста част и предлагат цитрусови или флорални нотки.

Вината отговарят на аналитичните критерии на европейското законодателство.

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):	

5. Винопроизводствени практики**а. Основни енологични практики**

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 морския риболов.

б. Максимални добиви

Бели и червени вина със ЗГУ „Ardèche“

90 хектолитра от хектар

Вина розе със ЗГУ „Ardèche“

110 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вината със защитеното географско указание „Ardèche“ се извършват в посочените по-долу департаменти на територията на следните общини съгласно официалния географски кодекс от април 2019 г.:

— Департамент Ardèche: всички общини

— Департамент Gard: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

7. Основни сортове грозде

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N — Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brun argenté N — Vaccarèse

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N — Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarin B
Colombard B
Cot N — Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Couston N
Danlas B
Egiodola N
Floreale B
Gamaret
Gamay Fréaux N
Gamay N
Gamay de Bouze N
Gamay de Chaudenay N
Ganson N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Gros vert B
Jurançon noir N — Dame noire
Listan B — Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B — Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac rose Rs
Melon B
Merlot N
Merlot blanc B

Meunier N
Mollard N
Monarch N
Mondeuse N
Mondeuse blanche B
Monerac N
Montils B
Morrastel N — Minustellu, Graciano
Mourvaison N
Mourvèdre N — Monastrell
Mouyssaguès
Muresconu N — Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscaris B
Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato
Muscat cendré B — Muscat, Moscato
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
Müller-Thurgau B
Nielluccio N — Nielluciu
Noir Fleurien N
Négret de Banhars N
Négrette N
Oberlin noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B — Araignan
Pineau d'Aunis N
Pinot blanc B

Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N — Espanenc
Plantet N
Portan N
Portugais bleu N
Poulsard N — Ploussard
Prior N
Prunelard N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Raffiat de Moncade B
Ravat blanc B
Rayon d'or B
Riesling B
Riminèse B
Rivairenc N — Aspiran noir
Rivairenc blanc B — Aspiran blanc
Rivairenc gris G — Aspiran gris
Romorantin B — Danery
Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Rubilande Rs
Sacy B
Saint Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B — Sauvignon blanc
Sauvignon gris G — Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N

Semillon B
Servanin N
Seyval B
Solaris B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N — Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Trousseau N
Téoulier N
Ugni blanc B
Valdigué N
Valérien B
Varousset N
Velteliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B — Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Voltis B

8. Описание на връзката или връзките

Специфични характеристики на географския район и на продуктите

Разположеният в югоизточната част на Франция департамент Ardèche, съответстващ на бившата територия на Vivarais, е с много контрастен облик, който се дължи на поразителната разлика в надморската височина между участъка, в който се вливат реките Rhône и Ardèche (40 m надморска височина) в югоизточната част на департамента, и връх Mont Mézenc, който се извисява на 1 754 m (в централно-западната част). На изток негова естествена граница е долината на река Rhône по протежение на 140 km, а на запад районът се огражда от високите плато на Централния масив.

В течение на годините от тези лозя са произвеждани вина, чиято известност и репутация са утвърдени много отдавна. Заедно с туризма, лозарството в Ardèche е структуроопределящ елемент на икономическото развитие на тази територия. Лозарството държи първото място в селскостопанското производство на департамента, а лозята, които са съсредоточени основно в южната половина на Ardèche, са трети по своята значимост в район Rhône Alpes. Следва да се отбележи, че в район Cévennes на департамента през 90-те години на миналия век е „преоткрит“ местният сорт chatus N, чиито насаждения са били унищожени от филоксерата през 1880 г. Отглеждането му е възобновено в този участък на Cévennes и това е добре, тъй като сортът дава възможност за производството на силни, с високо съдържание на танини и много характерни вина.

Червените вина, вината розе и белите вина се характеризират с трайното присъствие на плодови аромати, които са с различна наситеност и преобладаващо ухание в зависимост от използваните сортове грозде и технологии.

Cévennes: лозовите растения са много добре приспособени. Сортът gamma е засаден в ниската част на Cévennes, на юг, докато сортовете syrah, cinsault, grenache и chatus заемат склоновете с добро изложение. В целия селскостопански район, който се намира на надморска височина между 200 и 900 m, лозята са разположени в много голямата си част върху т.нар. „faïsses“ — тераси, укрепени с грижливо поддържани от земеделските стопани каменни насипи. При тези условия се осигуряват чудесни възможности за фенолна зрялост на гроздето. Песъчливите почви на Cévennes, които са много стари и са резултат от ерозията на скалите от геоложката епоха на триаса, са кисели, силно пропускливи и бедни на органични вещества. Тези специфични характеристики придават на червените вина силно изразени плодови аромати.

Bas-Vivarais: вината се получават от грозде, отгледано по сухите и безводни склонове и плата. Сортът grenache се среща по-скоро по склоновете, докато syrah N предпочита малко по-богати почви. Растителността в този район страда от лятното засушаване; той се простира върху варовикови, не особено дълбоки почви със слаби добиви за производството на висококачествени вина на основата на сорта Grenache. Изобилието от каменисти елементи дава възможност на лозовите растения да се възползват от затоплянето на почвата през пролетта и от излъчваната нощем топлина, натрупана през деня. Тук виреят изобилно машерка, чубрица и различни видове лавандула. Произведените в този район червени вина предлагат едновременно с плодовите аромати също и пикантни нотки и по-силно изразени структури.

Coiron: в този район лозовите насаждения се намират на границата с Bas-Vivarais. Предвид надморската височина и температурните амплитуди, тук се предпочитат ранните сортове грозде, за да се оптимизират методите за производство на вина със силна индивидуалност, включително вина розе. Истинско базалтово плато, което е вклинено в Централния масив в средиземноморския регион. Базалтът е много богат на микроелементи и силициев диоксид, които придават плодов аромат и свежест на червените вина и изисканост на белите.

Долината на река Rhône (Vallée du Rhône): на север, върху тераси и склонове има парцели, засадени с „благородни“ сортове грозде (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N и др.), предназначени за производството на вина с това ЗГУ. В южната част лозята са разположени върху покрити с обли камъчета и добре изложени на слънце склонове. Тези насаждения дават възможност за производство на плодови, структурирани и комплексни червени вина, докато меките лъсови почви с цвят на охра са с принос за производството на свежи и плодови бели вина и вина розе, както и на плодови червени вина със сладка структура.

Причинно-следствена връзка между специфичните характеристики на географския район и специфичните характеристики на продукта

Причинно-следствената връзка между географския район и вината със ЗГУ „Ardèche“ се основава на репутацията на вината от Ardèche, която са придобили благодарение на своето признато качество.

В Ardèche лозарството играе всепризната роля за развитието на територията, като се приспособява към ограниченията на околната среда (засаждане върху „трудни“ терени, оформяне на терасите или т.нар. „faïsses“ и т.н.) и по-този начин оформя ландшафта. Това отражение върху ландшафта не е неутрално, тъй като лозята са разпределени върху територията на почти 350 общини.

Каменистите терени, покритите с гарига земи или терасите с обли камъчета, по които са засадени лозята, съчетани с местния климат, който търпи едновременно средиземноморски и континентални влияния, са благоприятни за производството на вина с плодово ароматно излъчване, характерно за ЗГУ „Ardèche“.

През последните десетилетия лозята на Ardèche претърпяват сериозно развитие, белязано от конверсията на сортовия им състав в края на 70-те години на миналия век.

Успоредно с това се осъществява модернизирание на инструментите за винопроизводство (1980 г.) както в частните изби, така и в кооперативния сектор.

Динамиката на производството се основава на многобройни оператори: 12 кооперативни изби (обединени в Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche (Съюз на винопроизводителите от склоновете на Ardèche), 4 самостоятелни кооперативни изби и 60 частни изби, при около 7 500 ha лозя.

Репутацията на тези вина се е развила на местно равнище благодарение на голямата туристическа привлекателност на района „Gorges de l'Ardèche“ и на департамент Ardèche като цяло, на развитието на продажбите в изби и на местните пазари и организирани прояви (пазара в Ruoms, панаира на вината в Serrières и т.н.). Туристите могат да поемат по следите на богатите традиции в отглеждането на лозя и винопроизводството в Ardèche, наброяващи стотина природни и културни туристически обекта. Привлекателността на Ardèche за туристите се основава на ландшафта и на дейностите сред природата, които могат да се практикуват тук. Благодарение на репутацията си, лозята на Ardèche са удостоени с отличителния знак „Vignobles et Découvertes“ („Лозя и тяхното преоткриване“) на Агенцията за развитие на туризма (Atout France), което е признание за техния принос за винения туризъм.

Благодарение на качеството на вината, ЗГУ „Ardèche“ е признато и на национално и дори на международно равнище. От 1970 г. вината от Ardèche действително участват в „Concours General Agricole“ в Париж и получават многобройни награди. Освен това те са широко застъпени в реномирани пътеводители като Guide Hachette des Vins. Вината са получавали отличия и на конкурси с международно участие като „Concours International des vins“ (Международен конкурс на вината) в Лион.

Благодарение на репутацията на своите вина Ardèche днес заема водешо място сред департаментите на регион Rhône-Alpes като производител на вина със ЗГУ, с обем на продажбите от 350 000 hl, 20 % от които за износ, което позволява тези вина да бъдат открити в повече от 20 държави (по-специално САЩ, Великобритания и др.).

9. Други основни условия

Етикетиране

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Защитеното географско указание „Ardèche“ може да бъде допълнено с името на един или на няколко сорта грозде и с обозначението „primeur“ или „nouveau“.

Защитеното географско указание „Ardèche“ може да бъде допълнено с името на по-малката географска единица „Coteaux de l'Ardèche“.

Логото за ЗГУ на Европейския съюз фигурира върху етикета, когато обозначението „indication géographique protégée“ („защитено географско указание“) е заменено от традиционното обозначение „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 посредством дерогация за винификацията и производството на вината, за които се използва защитеното географско указание „Ardèche“, включва територията на следните общини съгласно официалния географски кодекс от април 2019 г.:

Департамент Drôme (26): 75 общини

— Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Aneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Clionsclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercuroi-Veunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéleger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Turrettes, Valence.

Департамент Isère (38): 21 общини

— Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou.

Департамент Gard (30): 44 общини

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharoux, La Vernarède.

Департамент Loire (42): 22 общини

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, La Versanne.

Департамент Haute-Loire (43): 41 общини

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat,

Департамент Lozère (48): 15 общини

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévencières, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort.

Департамент Vaucluse (84): 7 общини

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

Връзка към продуктовата спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55

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

(2021/C 288/07)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„BARDOLINO“

PDO-IT-A0436-AM03

Дата на съобщението: 26 април 2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Наименование и вина

ОПИСАНИЕ:

- а) Добавени са подрайоните „Montebaldo“, „La Rocca“ и „Sommascampagna“, посочени в приложение 1 в края на продуктова спецификация, което е неразделна част от нея.

ОСНОВАНИЯ:

- а) За виното с DOC (denominazione di origine controllata — контролираното наименование за произход) „Bardolino“, създадено през 1968 г., целта е да се съчетае производството на традиционно лекото червено вино за ежедневна употреба, предназначено за сервиране охладено и предимно за задоволяване на търсенето на вино от местния пазар и от района на Централна Европа, с определянето на вина от три специфични исторически подрайона, които могат да предложат елементи на по-голяма елегантност, финес и трайност, макар да запазват типичните стилистични характеристики на наименованието. Целта е да се коригира подходът, използван в действащата продуктова спецификация, в която липсва разграничаване, като се постигне ефективно възприемане на вид вино, способно да изрази повече характеристики на териториалната идентичност и по-голяма трайност. Тази цел може да бъде постигната чрез използване на исторически признатите особености на трите подрайона в района на производство, като по този начин се дава възможност за завладяване на нови целеви пазари, на които има интерес към характеризиращи се с по-голяма елегантност и трайност червени вина, и за последващо разширяване на ценовия диапазон.

Продуктова спецификация: изменението се отнася до член 1 от продуктова спецификация и приложение 1.

Единен документ: изменението се отнася до добавянето на подрайоните в разделите „Описание на вината“, „Винопроизводствени практики“, „Връзка с географския район“.

2. Ампелографска основа

ОПИСАНИЕ:

- а) Максималната граница за сорт Corvina се променя от 80 % на 95 %, докато минималната граница за сорт Rondinella се променя от 10 % на 5 %.

ОСНОВАНИЯ:

- а) Увеличението на максималната граница за сорт Corvina до 95 % позволява подобряване на използването на този лозов сорт там, където площите са особено подходящи, а именно в подрайоните, както е видно от резултатите от проведеното проучване по райониране, което показва, че именно Corvina е лозовият сорт, който по своята приспособимост отговаря средно на най-добрите стандарти за качество, като същевременно гарантира пълното запазване на типичните характеристики на виното.

Структурирано по този начин, предложеното изменение, ориентирано, както беше посочено, към това да се изтъкнат характеристиките на района на наименованието, има за цел, на първо място — когато условията позволяват това, а следователно и според указанията, произтичащи от извършеното райониране — алтернативно да се произвежда

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

„Bardolino“ с купаж или ферментационна смес, съставени от местните лозови сортове Corvina (Corvinone) и Rondinella, или — в случаите, в които е необходимо и подходящо, също с цел да се подчертаят типичните характеристики на района — да се използват едновременно в купажа или ферментационната смес много разнообразни сортови разновидности според традиционните местни практики.

Възможността за използване на сорт Corvina до 95 % задължително води до намаляване на минималната граница на сорт Rondinella с 5 %.

Продуктова спецификация: изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

3. Район на производство на гроздето

ОПИСАНИЕ:

Става въпрос за района на производство на гроздето, което е подходящо за производството на вина, в подрайоните „Montebaldo“, „La Rocca“ и „Sommacampagna“.

ОСНОВАНИЯ:

За всеки от трите подрайона — „Montebaldo“, „La Rocca“ и „Sommacampagna“, са очертани общинските територии с исторически и селскостопански характеристики въз основа на резултатите от проучването на районирането.

Продуктова спецификация: изменението се отнася до член 1 от продуктовата спецификация и приложение 1.

4. Правила за лозарството

ОПИСАНИЕ:

- а) преразгледани са методите на отглеждане;
- б) намален е добивът от хектар до 12 t;
- в) добавени са четири параграфа, в които се посочва, че ако това бъде поискано от сдружението за защита и след консултация с професионалните организации, регионалните органи могат: да вземат решения относно различните цели/употреби на гроздето и относно максималното ограничение за гроздето от хектар, което да се използва; да намалят разрешените добиви на грозде и вино; да разрешат натрупването на запаси от излишъците от добива с цел бъдещо използване, които запаси да не надвишават с повече от 20 % максималния добив.

ОСНОВАНИЯ:

- а) целта на това изменение е да се позволи, в допълнение към метода на отглеждане с еднокатна пергола, използването на метода на отглеждане с пергола с наклонена стена. Почвено-климатичните характеристики на района позволяват да се произвежда в рамките на продуктовата спецификация, включително и с този метод на отглеждане, характерен за района на езерото Гарда, грозде с добро качество и с правилно узряване на гроздовете.
- б) През последните 5 години сдружението за защита на DOC „Bardolino“ прилага политики за регулиране на пазара с цел стабилизиране на цените и предотвратяване на срива им. Професионалните организации, които представиха на администрацията на регион Венето становището си относно приемането на мерки за управление на производството на DOC „Bardolino“ и за реколта 2016 г., която е пета поредна година, настоятелно призовава сдружението за защита на вино „Bardolino“ да предприеме по-подходящи действия чрез преразглеждане на съществуващите продуктови спецификации; на това становище се позовава декретът на администрацията на регион Венето от 8 септември 2016 г.

Положителният отговор на призивите на винопроизводителите, на професионалните организации в сектора, както и на администрацията на регион Венето, намира израз в настоящото предложение и чрез структурното намаляване на добивите от хектар на DOC, които се намаляват от 13 на 12 t от хектар.

Намалението на добива от хектар е необходимо, за да се увеличи икономическата стойност и качеството, предполагаемо от наименованието. Във всеки случай тази промяна просто привежда производството в съответствие с начина, по който лозята се засаждат в момента, като старата система е заменена изцяло от засаждане в редове. Анализите показват, че тенденцията при количеството бутилирано вино през последните пет години е повече или по-малко стабилна и че пазарът е способен да поеме само част от произведеното вино, като само малък процент се продава на цени, които е вероятно да донесат печалба за винопроизводителите и да допринесат за създаването на репутация за качество на тези вина на националните и международните пазари. Затова винопроизводителите са предпочели да направят линейно намаляване в абсолютно изражение на продукцията, която да се предлага на пазара под DOC „Bardolino“.

- в) Подробно са изложени някои правила за лозарството, които трябва да се прилагат при определени специфични условия.

Продуктова спецификация: изменението се отнася до член 4 от продуктова спецификация.

Единен документ: изменението се отнася до раздел „Винопроизводствени практики“ — „Максимални добиви“.

5. Правила относно винопроизводството

ОПИСАНИЕ:

- а) За „Bardolino“ Chiacetto Spumante (пенливо) е премахнато ограничението, според което тази разновидност трябва да се предлага на пазара само като брют, екстра сухо и сухо.
- б) Актуализиран е районът, в който се извършват дейностите по преработка в пенливо вино на „Bardolino“ Chiacetto Spumante.
- в) Увеличен е процентът — от 85 на 100 % — на гроздето, подлагано на въглекисела мацерация, за производството на „Bardolino“ Novello (младо).
- г) Наложено е ограничение за смесването на виното от годината на реколтата с вината от двете предходни години или с вината от годината, следваща тази, за която е поискано сертифициране за съответствие.
- д) За вината „Bardolino“ и „Bardolino“ Classico е добавена дата за пускане на пазара за консумация: от 15 януари на годината, следваща годината на реколтата на гроздето.
- е) Добавени са три параграфа, в които се посочва, че ако това бъде поискано от сдружението за защита и след консултация с професионалните организации, регионалните органи могат да определят таван за количеството вино, за което може да бъде издаден сертификат, който да е по-нисък от посочения в спецификацията, като по този начин всички вина и гроздова мъст, получени от излишъка от грозде, ще останат в наливно състояние и може да бъдат сертифицирани по искане на сдружението за защита.

ОСНОВАНИЯ:

- а) Тази промяна дава възможност за производство на всички разновидности „Bardolino“ Chiacetto Spumante (пенливо), които са разрешени съгласно действащото законодателство, с изключение на вида сладко вино, като по този начин се дава възможност на производителите да задоволят търсенето на евентуални разновидности на продукта.
- „Bardolino“ Chiacetto Spumante е пенливо вино розе, което се характеризира с известна мекота, която при някои реколти може да се възприеме по-добре в различните разновидности.
- б) Предоставена е възможността дейностите по преработка в пенливо вино да се извършват на територията на регион Венето и на провинциите Мантова, Бреша и Тренто.
- в) „Bardolino“ Novello е първото италианско вино Novello (младо), получило DOC (1987 г.), за чието производство местните винопроизводители използват изключително техниката на въглекиселата мацерация. Увеличението на процента грозде, подложено на въглекисела мацерация при производството на „Bardolino“ Novello, е въведено с оглед подобряване на качеството.
- г) Ограничението за смесване на виното от годината на реколтата само с вината от двете предходни години или от годината, следваща тази на пускане за консумация, позволява вината с DOC „Bardolino“ винаги да отговарят на характеристиките за свежест и пивкост, присъщи на традицията на наименованието.
- д) Добавянето за вината „Bardolino“ и „Bardolino“ Classico на датата 15 януари като най-ранна дата за пускане на пазара за консумация е извършено с цел подобряване на качеството и пазарната стойност.
- е) Добавянето е извършено, за да се приведе текстът в съответствие с нормативната уредба.

Продуктова спецификация: изменението се отнася до член 5 от продуктова спецификация.

Единен документ: изменението се отнася до раздел „Винопроизводствени практики“ — „Специфични енологични практики“.

6. Характеристики на продукта, готов за консумация**ОПИСАНИЕ:**

- а) за „Bardolino“ Chiacetto и „Bardolino“ Chiacetto Classico е актуализирано описанието на цвета: „светлорозов, преминаващ към оранжев“;
- б) за „Bardolino“ Chiacetto Spumante са актуализирани характеристиките на пяната: „фина и устойчива“;
- в) за „Bardolino“ Chiacetto Spumante е актуализирано описанието на цвета: „светлорозов, преминаващ към оранжев“;
- г) за „Bardolino“ Chiacetto Spumante е актуализирано описанието на мириса: „уханен, плодов, когато пенливото вино е произведено по метода „Шармат“; фин букет, характерен за ферментацията в бутилка, когато е произведено по традиционния метод“;
- д) за „Bardolino“ Chiacetto Spumante е актуализирано описанието на вкуса: „от брът натюр до полусухо, свеж, наситен, траен“.

ОСНОВАНИЯ:

- а) текстът е добавен, за да се направи правилно подробно описание на цвета на разновидността „Bardolino“ Chiacetto;
- б) текстът е добавен, за да се направи правилно подробно описание на особеностите на пяната;
- в) текстът е добавен, за да се направи правилно подробно описание на цвета на разновидността „Bardolino“ Chiacetto Spumante;
- г) текстът е добавен, за да се направи правилно подробно описание на мириса на разновидността „Bardolino“ Chiacetto Spumante в зависимост от метода на производство;
- д) текстът е добавен, за да се направи правилно подробно описание на вкуса на разновидността „Bardolino“ Chiacetto Spumante въз основа на съдържанието на захар.

Продуктова спецификация: изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация.

Единен документ: изменението се отнася до раздел „Описание на вината“.

7. Етикетирание, обозначаване и представяне**ОПИСАНИЕ:**

- а) Добавяне върху етикета на разновидността Chiacetto с цел обозначаване като „Chiacetto di Bardolino“.

ОСНОВАНИЯ:

Обозначението „Chiacetto di Bardolino“ традиционно се използва в разговорната реч на местно равнище поради прякото съответствие с историческото определение „Chiacetto del Garda“, използвано в района още преди признаването на наименованията за произход от областта на езерото Гарда. С течение на времето и особено през последните пет години това определение „Chiacetto di Bardolino“ постепенно се утвърждава на национално и международно ниво като описателна форма на „Bardolino“ Chiacetto“ както от пресата, така и от стопанските субекти (купувачи, ресторантьори, големите търговски вериги и др.) до такава степен, че на практика в много случаи обозначението „Bardolino Chiacetto“ почти изцяло е премахнато както от листите на дистрибуторите, ресторантьорите и големите вериги, така и от най-важните справочници от сектора и специализираната и общата преса, а вследствие на това — и от разговорната реч на голяма част от потребителите. На практика има значително несъответствие между еднозначното обозначение, задължително посочвано на етикета („Bardolino Chiacetto“ DOC), и обозначението, което вече е установено при обичайното използване на пазара и в пресата („Chiacetto di Bardolino“), което крие сериозен риск от вреди за търговските и маркетинговите възможности на винопроизводителите. Поради това е поискана възможността предлагането от страна на винопроизводителите да се приведе, включително посредством описанието, в съответствие с „реалността“, наблюдавана при търсенето.

Продуктова спецификация: изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

8. Опаковане**ОПИСАНИЕ:**

- а) Автоматично привеждане в съответствие с правната уредба относно опаковането на вината.

ОСНОВАНИЯ:

- а) Специфичната свежест, която е характерна за по-голямата част от продуктите с DOC „Bardolino“, предназначени да бъдат пуснати на пазара и консумирани основно в рамките на една година, изисква предприемането на своевременни действия за адаптиране към технологичните иновации, които постепенно са били приети от действащото законодателство, за да се отговори незабавно на търсенето на пазара, както и за справяне с чуждестранната конкуренция. Поради това винопроизводителите изразяват желание всяка нова нормативна разпоредба, която се приема по отношение на опаковането на вината, да може да бъде прилагана автоматично, като това по-специално се отнася до опаковането в така наречените bag-in-box („торба в кутия“). Понастоящем то не може да се прилага за разновидността Chiacetto поради съществуващите нормативни ограничения, въпреки че има постоянно и силно нарастващо международно търсене на опаковани по този начин вина розе с това наименование за произход. Липсата на такава възможност в законодателството към момента води до значително търговско изоставане на DOC „Bardolino“ спрямо големите чуждестранни конкуренти; поради това винопроизводителите желаят да бъдат в състояние незабавно да предприемат действия, в случай че очакваните бъдещи промени в нормативните разпоредби позволят използването на bag-in-box и за разновидността Chiacetto.

Продуктова спецификация: изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ**1. Наименование на продукта**

Bardolino

2. Вид географско означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Пенливо вино

5. Качествено пенливо вино

4. Описание на виното или вината

1. „Bardolino“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— цвят: рубиненочервен, понякога преминаващ към черешовочервен, който се превръща в гранатов по време на отлежаването;

— мирис: характерен, винен;

— вкус: сух, наситен, хармоничен;

— минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

— минимален беззахарен екстракт: 17,0 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:

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

2. „Bardolino“ Classico

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— цвят: рубиненочервен, понякога преминаващ към черешовочервен, който се превръща в гранатов със стареенето;

— мирис: характерен, винен;

— вкус: сух, наситен, хармоничен;

— минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

— минимален беззахарен екстракт: 17,0 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:

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

3. „Bardolino“ Chiaretto

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— цвят: светлорозов, преминаващ и към оранжев;

— мирис: характерен, плодов, деликатен;

— вкус: наситен, хармоничен;

— минимално общо алкохолно съдържание: 10,50 % об.;

— минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l;

— остатъчни редуциращи захари: максимум 9 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 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

4. „Bardolino“ Charetto Classico

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— цвят: светлорозов, преминаващ и към оранжев;

— мирис: характерен, плодов, деликатен;

— вкус: наситен, хармоничен;

— минимално общо алкохолно съдържание: 10,50 % об.;

— минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l;

— остатъчни редуциращи захари: максимум 9 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 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

5. „Bardolino“ Charetto Spumante

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— пяна: фина и устойчива;

— цвят: светлорозов, преминаващ и към оранжев;

— мирис: уханен, плодов, когато пенливото вино е произведено по метода „Шармаг“; фин букет, характерен за ферментацията в бутилка, когато е произведено по традиционния метод;

— вкус: от брът натюр до полусухо, свеж, наситен, траен;

— минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

— минимален беззахарен екстракт: 17,0 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 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

6. „Bardolino“ Novello

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— цвят: светлорубиненочервен;

— мирис: характерен, наситен, плодов;

— вкус: сух, мек, наситен, леко кисел, свеж, понякога с лека острота;

— минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

— минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l;

— остатъчни редуциращи захари: максимум 10,0 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 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

7. „Bardolino“ Classico Novello

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— цвят: светлорубиненочервен;

— мирис: характерен, наситен, плодов;

— вкус: сух, мек, наситен, леко кисел, свеж, понякога с лека острота;

— минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

— минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l;

— остатъчни редуциращи захари: максимум 10,0 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 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

8. „Bardolino“ подрайон „Montebaldo“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- цвят: светъл и ярък рубиненочервен;
- мирис: характерен, на дребни пресни плодове, билки, възможни тревисти и цветни нюанси;
- вкус: сух, фин, наситен, хармоничен;
- минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00% об.;
- минимален беззахарен екстракт: 20,00 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:

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

9. „Bardolino“ подрайон „La Rocca“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- цвят: светъл и ярък рубиненочервен;
- мирис: характерен, на дребни пресни плодове, билки, възможни тревисти и цветни нюанси;
- вкус: сух, фин, наситен, хармоничен;
- минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00% об.;
- минимален беззахарен екстракт: 20,00 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:

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

10. „Bardolino“ подрайон „Sommacampagna“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- цвят: светъл и ярък рубиненочервен;
- мирис: характерен, на дребни пресни плодове, билки, възможни тревисти и цветни нюанси;
- вкус: сух, фин, наситен, хармоничен;
- минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00% об.;
- минимален беззахарен екстракт: 20,00 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:

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

5. Винопроизводствени практики

5.1. Специфични енологични практики

1. Младо вино (*novello*)

Специфична енологична практика

„Младото“ вино (*novello*) трябва да бъде бутилирано до 31 декември на годината на производство на гроздето, при условие че е произведено от 100 % грозде, подложено на въглекисела мацерация.

5.2. Максимални добиви:

1. „Bardolino“, „Bardolino“ Classico, „Bardolino“ Chiaretto, „Bardolino“ Chiaretto Classico, „Bardolino“ Chiaretto Spumante

12 000 kg грозде от хектар

2. „Bardolino“ Novello, „Bardolino“ Classico Novello

12 000 kg грозде от хектар

3. „Bardolino“ Montebaldo, „Bardolino“ La Rocca, „Bardolino“ Sommacampagna

10 000 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, използвано за производството на вина с контролираното наименование за произход „Bardolino“, обхваща изцяло или отчасти териториите на общините Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda и Valeggio sul Mincio.

Районът на производство на гроздето, използвано за производството на вина от подрайон „Montebaldo“, обхваща териториите на общините Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda и Rivoli Veronese, които попадат в рамките на района, посочен в член 3, буква а) от продуктовата спецификация на DOC „Bardolino“. Районът на производство на гроздето, използвано за производството на вина от подрайон „La Rocca“, обхваща териториите на общините Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda и Torri del Benaco, които попадат в рамките на района, посочен в член 3, буква а) от продуктовата спецификация на DOC „Bardolino“.

Районът на производство на гроздето, използвано за производството на вина от подрайон „Sommacampagna“, обхваща териториите на деветте

общински подразделения на Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona и Valeggio sul Mincio, които попадат в рамките на района, посочен в член 3, буква а) от продуктовата спецификация на DOC „Bardolino“.

7. **Основни винени сортове грозде**

Corvina N. — Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **ОПИСАНИЕ НА ВРЪЗКАТА ИЛИ ВРЪЗКИТЕ**

8.1. „Bardolino“ — *категория „Вино“ (1)*

а) *Специфични характеристики на географския район*

Природни фактори

Вината с наименованието за произход „Bardolino“ се произвеждат по моренните хълмове на източния бряг на езерото Гарда, образувани от ледниците, които са оформили релефа, като са образували редица концентрични склонове, обърнати към басейна на езерото и характеризирани се с много разнообразни почви, предимно чакълести и дълбоки. В края на зимата почвите се затоплят бързо, позволявайки ранното развитие на филитите и нормалното протичане на вегетативните фази, което е предпоставка за оптималното развитие и узряване на гроздето и издънките дори в най-неблагоприятните години.

Климатът е средиземноморски тип, с топли, но не задушни лета и с меки зими; той се влияе от водната маса на езерото, както и на север — от планинския масив Монте Балдо и долината на река Адидже.

В рамките на района се отличава класическа област с по-стара традиция в близост до езерото и със собствени климатични и екологични характеристики. Освен това географските, почвените и климатичните фактори обособяват три подрайона, които са съответно: вътрешните области в близост до Монте Балдо; крайбрежието на езерото Гарда, характеризиращо се с хълма с наименование Ла Рока; южния хълмист участък, около Сомакампаня.

Исторически и човешки фактори

Находки от бронзовата епоха, римски артефакти, изображения на гроздове в средновековните църкви, документи за продажба на лозя, както и съчинения на известни антични автори свидетелстват за дългата и непрекъсната история на лозаро-винарството в района на производство.

През XIX век местното производство на вино се идентифицира с името „Bardolino“ за червеното вино и „Chiarretto“ за виното розе. През XIX век също така се обособяват три подрайона: през 1837 г. земеделският наблюдател Бернардино Анджелини описва гроздобера „в областите Каприно, Бардолино и Виляфранка“, докато в текст, публикуван през 1900 г., Джовани Батиста Перец документира как още от началото на XIX век „оценителите“ определяли различни цени за вината от подрайоните, известни по онова време като „долината на Каприно“ или „област Монтебалдо“, „област Бардолино“ и „Южни моренни хълмове“ (сегашните околности на Сомакампаня).

Що се отнася до „Chiarretto“, според традицията формулата му е разработена през 1896 г. в Гарда от венецианския сенатор Помпео Молменти, който е усвоил във Франция техниката на производство на бяло вино от червено грозде: през 1970 г. Дзефино Бочи пише, че „в лозарските райони на Верона, съседни на Бенако, винаги се е произвеждало много характерно вино „Chiarretto del Garda“.

Човешки фактори

Уменията на производителите на вината с наименованието „Bardolino“ се изразяват преди всичко в използване на специфичните особености на местните сортове Corvina Veronese и Rondinella и на техните отличителни качества, що се отнася до присъствието на плодови и пикантен аромат, както и на свежестта и вкуса.

Колкото до „Chiarretto“, традиционните производители или правят отделно бране на гроздето (предварително бране), или използват техниката на „отделяне на сока“ от мъстта, предназначена за „Bardolino“. И в двата случая производителите обръщат голямо внимание на запазването на цвета, който е една от отличителните характеристики на вината розе. Предвид специфичните характеристики на „Chiarretto“ в района е усъвършенствана и техниката за производство на варианта пенливо вино.

8.2. „Bardolino“ — категория „Вино“ (1)

б) Специфични характеристики на продукта

Основните характеристики на „Bardolino“ и „Chiarretto“ са свежестта, ароматите на дребни плодове и билки, голямата пивкост и лесното съчетаване, характера на младо вино, отличаващ се с типичен „солен“ нюанс, който вече е описан от автори в края на XIX и началото на XX век.

„Bardolino“ е вино с ярък рубиненочервен цвят, с плодови аромати и елегантни билкови нюанси. Вкусът е сух, мек, балансиран, свеж и с голяма пивкост.

„Chiarretto“ има характерен ярък светлорозов цвят; усещанията за мирис и вкус напомнят за деликатния аромат на дребни плодове и билки; друга характеристика е завидната свежест.

в) Причинно-следствена връзка между околната среда и продукта

Благоприятното изложение на площите, мекият и проветрив климат на езерото Гарда, слабите летни валежи и целенасоченото управление на лозарството са в основата на оптималното узряване на гроздето за „Bardolino“ и „Chiarretto“. Благодарение и на бриза от езерото районът се характеризира с добри температурни разлики между деня и нощта, които благоприятстват фенолното узряване и наличието на силно изразени плодови нюанси. Освен това структурата и химичният състав на мореновите почви придават на вината типична характеристика на наситеност и младежка свежест, което ги отличава от подобните вина от съседните райони.

В рамките обаче на общите характеристики съществуват някои специфични териториални фактори, които позволяват във вината да се долавят отличителни аромати: на виолетка при чакълестите и песъчливите почви, на череша в южния район със средно по-топъл летен климат, както и пикантни нотки и по-голяма киселинност при площите със скален субстрат в ивицата, разположена до билото на Монте Балдо, и в долината на река Адидже.

8.3. Категория „Пенливо вино“ (4) и „Качествено пенливо вино“ (5)

а) Специфични характеристики на географския район

Природни фактори

В рамките на наименованието за произход „Bardolino“, и по-специално на неговата разновидност „Chiarretto“, традиционно се наблюдава производство на пенливо вино, което се произвежда както чрез метода на вторичната ферментация в бутилка, така и чрез вторична ферментация в автоклав. Това производство на „Chiarretto“ Spumante е тясно свързано с географските особености на географския район и с характеристиките на свежест и наситеност, определени от почвата и климата.

Всъщност районът на производство съответства на източните моренни хълмове на езерото Гарда, образувани от ледниците, които са оформили релефа, като са образували редица концентрични склонове, обърнати към басейна на езерото и характеризиращи се с много разнообразни почви, предимно чакълести и дълбоки, богати на минерални соли. Климатът се влияе от голямата водна маса на езерото Гарда, но също от планинския масив Монте Балдо и долината на река Адидже. Като цяло климатът в района се характеризира с топли, но не задружни лета и с меки зими, поради което се счита за средиземноморски. Тези фактори способстват в края на зимата почвите да се затоплят бързо, позволявайки ранното развитие на филизите и нормалното протичане на вегетативните фази.

Исторически и човешки фактори

Археологически находки от бронзовата епоха, римски артефакти, изображения на гроздове в средновековните църкви, документи за продажба на лозя, както и съчинения на антични автори свидетелстват за дългата и непрекъсната история на лозаро-винарството в района.

Според местната традиция формулата за производство на вино „Chiarretto“ е разработена през 1896 г. на езерото Гарда от сенатор Помпео Молменти, който е усвоил във Франция техниката на производство на бяло вино от червено грозде: през 1970 г. Дзефино Бочи пише, че „в лозарските райони на Верона, съседни на Бенако, винаги се е произвеждало много характерно вино „Chiarretto del Garda“.

Съвременната история на вината от района започва от 1968 г. със създаването на защитеното наименование за произход „Bardolino“, което включва и разновидността пенливо вино „Chiarretto“.

Човешки фактори

Уменията на производителите на вината с това наименование се изразяват в използване на специфичните особености на местните сортове Corvina Veronese и Rondinella и на тяхната взаимовръзка с природната среда; опитът на производителите позволява да се определят моментите на идеално узряване на гроздето в зависимост от продуктите, които трябва да бъдат получени, включително когато става въпрос за „Chiarretto“ Spumante. Производителите са усъвършенствали способността си да берат и преработват гроздето в зависимост от климатичните условия и търсенето на пазара; гроздето, предназначено за „Chiarretto“, особено във варианта пенливо вино, се бере предварително.

Производителите обръщат голямо внимание на запазването на цвета, който е една от отличителните характеристики на вината розе, на подсилването на аромата на дребни горски плодове, типичен за традиционните сортове грозде в района, както и на постигането на забележителна свежест.

8.4. Категория „Пенливо вино“ (4) и „Качествено пенливо вино“ (5)

б) Специфични характеристики на продукта

„Chiarretto“ се получава от винификацията на гроздето във вино розе, тоест с минимална мацерация на шипите: оттук идва и характерният яркорозов цвят. За варианта пенливо вино „Chiarretto“ се използват мъст или вина, които отговарят на условията, посочени в продуктовата спецификация, и се прилагат методите за преработка на пенливо вино чрез естествена ферментация съгласно традиционните техники на вторична ферментация в бутилката (така наречения „класически метод“) или вторична ферментация в автоклав (така наречения метод „Шарма“ или „Мартиноти“).

Усещането за мирис, което дава „Chiaretto“ Spumante, напомня деликатния аромат на дребни горски плодове, придружен от фини пикантни нотки. Усещането за вкус е за сочни дребни червени плодове, съчетани със завидна свежест на младо вино. Поради своята лекота, плодови нюанси, пикантност и свежест „Chiaretto“ Spumante се съчетава изключително лесно както с традиционната местна кухня, така и с модерната или международната кухня.

в) *Причинно-следствена връзка между околната среда и продукта*

Благоприятното изложение на площите, структурата и химичният състав на мореновите почви в района на произход, мекият и проветрив климат на езерото Гарда, слабите летни валежи и целенасоченото управление на лозарството са в основата на оптималното узряване на гроздето за получаване на мъстга и вината, предназначени за производството на „Chiaretto“ Spumante.

Поради своята разнородна структура и химичен състав мореновите почви придават на вината особена наситеност и соленост, както и свеж, младежки и жизнен характер, които са идеални за пенливите вина и които ги отличават от подобните вина от съседните райони, тъй като са тяхна специфична характеристика. Освен това благодарение на бриза от езерото районът се характеризира с добри температурни разлики между деня и нощта, които благоприятстват фенолното узряване и наличието на силно изразени плодови нюанси.

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

—

Връзка към продуктова спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG