



Издание
на български език

Информация и известия

Година 64

5 октомври 2021 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2021/C 402/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10392 — H.I.G. Capital/Cesar/SDA/VDM) ⁽¹⁾	1
2021/C 402/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10397 — Tecpetrol/Oaktree/Litoral Gas/ECS) ⁽¹⁾	2

IV Информация

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

Европейска комисия

2021/C 402/03	Обменен курс на еврото — 4 октомври 2021 година	3
---------------	---	---

Сметна палата

2021/C 402/04	Специален доклад № 21/2021 — Финансиране от ЕС за опазване на биоразнообразието и борба с последиците от изменението на климата в европейските гори — положителни, но ограничени резултати ...	4
---------------	--	---

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

2021/C 402/05	Списък на организации, сдружения или публични органи, изготвен и публикуван съгласно член 14, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2019/1150 на Европейския парламент и на Съвета за насърчаване на справедливост и прозрачност за бизнес ползвателите на посреднически онлайн услуги	5
---------------	---	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2021/C 402/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10470 — Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	7
2021/C 402/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10481 — Silver Lake/BV/Clubessential Holdings) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	9
2021/C 402/08	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10212 — Andel/Energi Danmark) ⁽¹⁾	11
2021/C 402/09	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10400 — Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	12

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2021/C 402/10	Публикация на заявка за изменение на спецификацията на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета	14
---------------	--	----

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.10392 — H.I.G. Capital/Cesar/SDA/VDM)**

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 402/01)

На 27 септември 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 32021M10392. 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.10397 — Tecpetrol/Oaktree/Litoral Gas/ECS)

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 402/02)

На 27 септември 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 32021M10397. 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⁾

4 октомври 2021 година

(2021/C 402/03)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1636	CAD	канадски долар	1,4668
JPY	японска йена	129,21	HKD	хонконгски долар	9,0597
DKK	датска крона	7,4374	NZD	новозеландски долар	1,6687
GBP	лира стерлинг	0,85530	SGD	сингапурски долар	1,5777
SEK	шведска крона	10,1435	KRW	южнокорейски вон	1 372,50
CHF	швейцарски франк	1,0768	ZAR	южноафрикански ранд	17,3166
ISK	исландска крона	150,10	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,5013
NOK	норвежка крона	9,9770	HRK	хърватска куна	7,4930
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 575,85
CZK	чешка крона	25,320	MYR	малайзийски рингит	4,8569
HUF	унгарски форинт	355,90	PHP	филипинско песо	59,060
PLN	полска злота	4,5685	RUB	руска рубла	84,7198
RON	румънска лея	4,9478	THB	тайландски бат	39,242
TRY	турска лира	10,2816	BRL	бразилски реал	6,2579
AUD	австралийски долар	1,5957	MXN	мексиканско песо	23,8512
			INR	индийска рупия	86,4025

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

СМЕТНА ПАЛАТА

Специален доклад № 21/2021

Финансиране от ЕС за опазване на биоразнообразието и борба с последиците от изменението на климата в европейските гори — положителни, но ограничени резултати

(2021/C 402/04)

Европейската сметна палата съобщава за публикуването на изготвения от нея Специален доклад № 21/2021 „Финансиране от ЕС за опазване на биоразнообразието и борба с последиците от изменението на климата в европейските гори — положителни, но ограничени резултати“.

Докладът може да бъде разгледан или изтеглен на уебсайта на Европейската сметна палата: <http://eca.europa.eu>

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

Списък на организации, сдружения или публични органи, изготвен и публикуван съгласно член 14, параграф 6 от Регламент (ЕС) 2019/1150 на Европейския парламент и на Съвета за насърчаване на справедливост и прозрачност за бизнес ползвателите на посреднически онлайн услуги

(2021/C 402/05)

Органите на съответните държави членки са посочили упоменатите по-долу организации, сдружения или публични органи като образувания, на които е предоставено правото да сезират компетентните национални съдилища в Съюза в съответствие с член 14, параграфи 1 и 7 от Регламент (ЕС) 2019/1150 на Европейския парламент и на Съвета от 20 юни 2019 г. за насърчаване на справедливост и прозрачност за бизнес ползвателите на посреднически онлайн услуги ⁽¹⁾, с цел да бъде прекратено или забранено всяко неизпълнение от страна на доставчиците на посреднически онлайн услуги или доставчиците на онлайн търсачки на съответните изисквания, определени в посочения регламент.

Държава членка	Наименование и вид на образуванието	Данни за контакт	Цел
Република Австрия	Bundeswettbewerbsbehörde (публичен орган по член 14, параграф 5, буква б)	Radetzkystraße 2 1030 Wien Тел. +43 1245080 Електронна поща: wettbewerb@bwb.gv.at	Законоустановеното предназначение на Федералния орган за защита на конкуренцията (Bundeswettbewerbsbehörde) е да разследва и води борба срещу предполагаеми или докладвани нарушения или ограничения на конкуренцията.
Република Австрия	Wirtschaftskammer Österreich (публичен орган по член 14, параграф 5, буква б)	Wiedner Hauptstraße 63 1045 Wien Тел. +43 5909004294 Електронна поща: rp@wko.at	Предназначението на Австрийската стопанска камара (Wirtschaftskammer Österreich, WKÖ), въз основа на нейния законоустановен мандат, е да представлява общите интереси на своите членове. В голямата си част това са малки и средни предприятия, които действат като бизнес ползватели или ползватели с корпоративни уебсайтове. Конкретният обхват на задачите е уреден със закон. От това следва също, че дейностите са от общ интерес за предприятията и нямат търговски характер.
Република Австрия	Schutzverband gegen unlauteren Wettbewerb (публичен орган по член 14, параграф 5, буква б)	Ditscheinergasse 4 1030 Wien Тел. +43 15057893 Електронна поща: office@schutzverband.at	Предназначението на Асоциацията за защита от нелоялната конкуренция (Schutzverband gegen unlauteren Wettbewerb) произтича от нейния законоустановен мандат: Асоциацията, чиято дейност не цели реализиране на печалба, се бори срещу всякакви форми на нелоялната конкуренция и ограничения на конкуренцията, в някои случаи съвместно с компетентните съдебни органи, с цел да бъдат премахнати нарушенията на съществуващите правни разпоредби в това отношение и насърчени и защитени икономическите интереси на предприемачите по смисъла на член 14 от Закона за нелоялната конкуренция и член 7 от Федералния закон за подобряване на местните доставки и икономическите условия. Тя има също така задачата да подпомага насърчаването на лоялната стопанска дейност чрез осведомяване и консултации.
Кралство Испания	Centro Español de Derechos Reprograficos EGDPI – CEDRO (сдружение по член 14, параграф 5, буква а)	C/ ALCALA 26, 3o, Madrid Телефон: +34 91 3085455 Електронна поща: direccion@cedro.org	а) Образованието изглежда правилно учредено съгласно испанското право, както е видно от учредителния му акт и устава му, а също така от вписването му в Националния регистър на сдруженията;

⁽¹⁾ ОВ L 186, 11.7.2019 г., стр. 57.

			<p>б) Образованието преследва цели, които отговарят на колективния интерес на групата бизнес ползватели или на ползвателите на корпоративни уебсайтове, които представлява постоянно, тъй като предназначението му е да управлява правата върху интелектуалната собственост на авторите и издателите на всички видове произведения, в т.ч. цифровите, съгласно устава му;</p> <p>в) Сдружението е с нестопанска цел, както е посочено в устава му;</p> <p>г) Процесът на вземане на решения не изглежда неправомерно повлиян от доставчици на финансиране, които са трети лица, в частност от доставчици на посреднически онлайн услуги или онлайн търсачки, както е видно от клетвената декларация, представена на държавния секретар по въпросите на цифровизацията и изкуствения интелект.</p> <p>Освен това се отбелязва, че сдружението CEDRO е публикувало цялата информация за членовете си и за източниците си на финансиране в устава си.</p>
Република Ирландия	Competition and Consumer Protection Commission (публичен орган по член 14, параграф 5, буква б)	Bloom House, Railway St, Mountjoy, Dublin, D01 C576, Ireland Телефон: +353 14703646 Електронна поща: p2b@ccpc.ie	Competition and Consumer Protection Commission (Комисията за защита на конкуренцията и потребителите – ССРС) е законоустановеният орган, отговарящ за насърчаване на спазването на правото в областта на защитата на конкуренцията и потребителите в Ирландия и за принудителните мерки за изпълнение в тази област. ССРС се стреми към повишаване на благоденствието на потребителите в цялата икономика и да накара пазарите да работят по-добре в полза на потребителите. ССРС следи за спазването на изискванията на Регламента относно отношенията между платформите и предприятията. ССРС може да извършва и разследвания при подозрения за нарушения на тези разпоредби и да издава известия във връзка със спазването на изискванията или да открива наказателни производства, ако има извършени нарушения.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.10470 — Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 402/06)

1. На 23 септември 2021 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- предприятие Swiss Life Holding AG („Swiss Life“, Швейцария),
- предприятие Vauban Infrastructure Partners („Vauban“, Франция), принадлежащо към групата BPCE S.A.,
- предприятие Aves One AG („Aves One“, Германия).

Предприятия Swiss Life и Vauban придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над цялото предприятие Aves One.

Концентрацията се извършва посредством публичен търг, обявен на 21 септември 2021 г.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Swiss Life: доставчик на цялостни решения в областта на животозастраховането, пенсионните застраховки и финансите.
- за предприятие Vauban: дружество за управление на активи с акцент върху капиталовите инвестиции в инфраструктура. Vauban принадлежи към френската банкова група BPCE S.A.
- за предприятие Aves One: собственик и лизингодател на товарни вагони и сменяеми каросерии.

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

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

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

M.10470 — Swiss Life Holding/Vauban Infrastructure Partners/Aves One

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

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

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

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.10481 — Silver Lake/BV/Clubessential Holdings)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 402/07)

1. На 27 септември 2021 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Silver Lake Group LLC („Silver Lake“, САЩ),
- Battery Management Corp. („BV“, САЩ) и
- Clubessential Holdings, LLC („Clubessential“, САЩ), понастоящем под едноличния контрол на BV.

Предприятия Silver Lake и BV придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятието Clubessential.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Silver Lake: глобален инвестиционен посредник, съсредоточен върху технологиите, технологичната промишленост и свързани с нея отрасли, осигуряващи растеж,
- за предприятие BV: глобален инвестиционен посредник, ориентиран към технологиите, с основен акцент върху приложния софтуер, ИТ инфраструктурата, потребителския интернет/мобилни услуги и промишлените технологии, както и услугите, основани на технологии, и
- за предприятие Clubessential: доставчик на пълен набор от решения за софтуер като услуга в областта на управлението на клубове и членството в тях, предоставяни на частни клубове, здравни и фитнес клубове, университетски спортни програми, паркове и заведения за отдих.

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

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

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

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

M.10481 — Silver Lake/BV/Clubessential Holdings

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

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

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

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.10212 — Andel/Energi Danmark)

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 402/08)

1. На 24 септември 2021 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Andel a.m.b.a. („Andel“, Дания),
- Energi Danmark A/S („Energi Danmark“, Дания).

Предприятието Andel придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията самостоятелен контрол над цялото предприятие Energi Denmark.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятието Andel: производство на енергия, енергоразпределение, инфраструктура за оптични влакна, продажба на енергия и енергийни решения,
- за предприятието Energi Danmark: физическа и финансова търговия с електроенергия, търговия със сертификати, търговия с природен газ, нефт, въглеродни емисии и вятърна енергия, както и управление на портфейли.

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

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

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

M.10212 — Andel/Energi Danmark

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

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

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

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

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.10400 — Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 402/09)

1. На 23 септември 2021 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Alta Percier, принадлежащо към Altea group („Altea“, Франция),
- Bridgepoint SAS, водещо предприятие в групата Bridgepoint („Bridgepoint“, Обединено кралство),
- Latour Capital SAS Management („Latour“, Франция),
- New Primonial Holding 2, водещо предприятие в Primonial Group („Primonial“, Франция).

Altea, Bridgepoint и Latour придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над цялото предприятие Primonial.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Altea: услуги, свързани с недвижими имоти, чрез дружество за наемане/отдаване под наем на търговски обекти, насърчаване на жилищното и офисното строителство,
- за предприятие Bridgepoint: частни капиталови инвестиции и финансиране;
- за предприятие Latour: частни капиталови инвестиции и финансиране;
- за предприятие Primonial: застрахователни услуги, банкови услуги и услуги, свързани с недвижими имоти.

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

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

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

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

M.10400 — Alta Percier/Bridgepoint/Latour/Primonial

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

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

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

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2021/C 402/10)

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

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Tarragona“

PDO-ES-A1555-AM03

Дата на прилагане: 25 ноември 2016

1. Правила, приложими към изменението

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

2. Описание и основания за изменението

2.1. Изменения по отношение на описанието на продуктите и методите на производство

Изменено е описанието на различните методи, посочени в раздел 2 от спецификацията. Изменени са също раздели 3 и 4 от единния документ.

Към списъка с ликьорни вина са добавени „Vino de misa“ (вино за причастие) и „Clásico“ (класическо вино).

Традиционният израз „Clásico“ исторически се е използвал заедно със ЗНП „Tarragona“. В действителност първата наредба относно ЗНП „Tarragona“, приета през 1945 г., осигурява защита само на ликьорните вина, които също се наричат „Tarragona Clásicos“ (Tarragona Classics).

Виното за причастие традиционно се произвежда в района на ЗНП „Tarragona“. Една от винарските изби в района доставя вино за причастие на Ватикана.

Има различия между описанието, което е запазено досега, и методите, използвани понастоящем за производството на ликьорни вина. Това изменение привежда описанията в съответствие с действителните методи, използвани в района на ЗНП „Tarragona“.

Освен това „vimblanc“ е премахнато от списъка с ликьорни вина и е включено в категорията „Вино от стафидирано грозде“. Причините за това изменение са изложени по-долу.

2.2. Въвеждане на нова категория вина

Добавена е категорията „Вино от стафидирано грозде“, която включва подвида „vimblanc“. Поради това бяха изменени раздели 2, 2.1, 2.2 и 7.3 от спецификацията и раздели 3, 4 и 8 от единния документ.

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

„Vimblanc“ традиционно се произвежда в община Vinebre в Ribera d'Ebre и нашето намерение е да дадем възможност за производство и бутилиране под защитата на ЗНП „Tarragona“.

Този продукт е произведен от стафидирано грозде, получено чрез естествената дехидратация на сортовете грозде, разрешени в тази спецификация. Естественото алкохолно съдържание не се увеличава изкуствено. Виното трябва да има минимално действително алкохолно съдържание 9 % об., общо алкохолно съдържание 16 % об. (или съдържание на захар 272 g/l) и максимално съдържание на летливи киселини 2,1 g (грама оцетна киселина).

2.3. Изменения в алкохолното съдържание

Премахнато е максималното алкохолно съдържание, а минималното действително алкохолно съдържание е намалено. Изменени са съответно раздели 2 и 2.2 от спецификацията и раздел 4 от единния документ.

Премахнато е максималното алкохолно съдържание от следните категории: вино, качествено пенливо вино и искрящо вино.

В реколтите от последните години алкохолното съдържание е по-високо поради изменението на климата, особено при червените вина.

Съгласно общата организация на селскостопанските пазари вината в нашия лозарски район трябва да имат минимално действително алкохолно съдържание 9 % об., а ако са искрящи — 7 % об.

Поради изменението на климата на нашия район производителите понякога се затрудняват да постигнат минималното алкохолно съдържание. В резултат на това ние намалихме минималното действително алкохолно съдържание. Действителното алкохолно съдържание на следните категории е съответно изменено:

Вино: само за червено вино 10,5 % об. следва да се чете 10 % об.

Искрящо вино: 10 % об. следва да се чете 7 % об.

2.4. Корекция на грешка по отношение на общото киселинно съдържание

Добавено е общото киселинно съдържание, изразено като винена киселина, защото погрешно е пропуснато в първоначалната спецификация. Поради това са изменени раздел 2.2 от спецификацията и раздел 4 от единния документ.

2.5. Изменения на изрази, свързани с производството и отлежаването

Изменен е раздел 2.3 от спецификацията, но единният документ не е променен.

Актуализирана е информацията относно свързаните с отлежаването изрази „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“, за да отразява настоящите практики, които са в съответствие със законодателството на ЕС.

Включване на традиционния израз „Clásico“ (класическо): ликьорно вино със съдържание на остатъчна захар над 50 g/l.

Определението „Clásico“ е свързано с историята на ЗНП „Tarragona“, тъй като първата нормативна уредба, приета през 1945 г., осигурява защита на ликьорните вина, наречени „Tarragona Clásicos“ (Tarragona Classics). Идеята е да се добави стойност към продукта, като се използва традиционно наименование.

Методът за производство на продукта е, както следва:

„Clásico“: За производството на ликьорното вино, традиционно наречено „Clásico de Tarragona“, могат да се използват мъст, частично ферментирала мъст, вино или концентрирана мъст от разрешените бели или червени сортове грозде. Използваните сортове грозде са с минимално естествено алкохолно съдържание 12 % об., а гроздовите зърна трябва да са напълно здрави. В хода на производството се добавя висококачествен винен алкохол.

Полученото ликьорно вино трябва да има минимално действително алкохолно съдържание 15 % об., максимално действително алкохолно съдържание 22 % об. и остатъчно съдържание на захар над 50 g/l.

Добавяне на „vino de guarda“ (вино, подходящо за отлежаване) към раздела относно означенията.

Това е често използван производствен процес, а намерението е да се даде възможно най-много информация на крайния потребител.

Процесът е описан подробно по-долу.

„Vino de guarda“ (вино, подходящо за отлежаване): за да се използва обозначението „vino de guarda“, продуктът трябва да отлежава най-малко 12 месеца в дъбови бъчви. Когато процесът на отлежаване приключи, продуктът трябва да бъде бутилиран и пуснат на пазара.

Добавяне на традиционното обозначение „vino de misa“ (вино за причастие). „Vino de misa“ винаги се е произвеждало в района на ЗНП „Tarragona“, като това вино е включено в първата нормативна уредба. Идеята е да се добави стойност към продукта, като се използва традиционно наименование.

Произвежда се по следния начин:

„Vino de misa“ (вино за причастие): традиционното ликьорно вино, наречено „vino de misa de Tarragona“ (вино за причастие от Тарагона), се произвежда от мъст от бели или червени сортове грозде с минимално естествено алкохолно съдържание 12 % vol., като гроздовите зърна трябва да са напълно здрави. По време на производствения процес се добавя висококачествен винен алкохол. Полученото ликьорно вино има действително алкохолно съдържание между 15 % об. и 20 % об.

2.6. Премахване на параметъра относно гъстотата на засаждане и промени в правилата относно напояването

Изменени са раздел 3.1 от спецификацията и раздел 4, буква а) от единния документ.

Премахване на гъстотата на засаждане:

Този параметър не придава на продукта никакви специфични характеристики, нито подобрява качеството му. Потенциалният обем на продукцията вече се контролира от максимално допустимите килограми на хектар.

Промени в правилата относно напояването:

Правилата са променени, за да станат по-ефективни и актуални, както и за да бъдат адаптирани към нуждите на лозарите, които да могат да използват напояването за подобряване на качеството на гроздето.

Освен това напояването е инструмент, който може да се използва само при определени обстоятелства в зависимост от качеството на гроздето.

Новата формулировка е следната: напояване може да се извършва само с цел подобряване на качеството на гроздето при обстоятелства, в които водните запаси на парцелите и екологичните условия на лозите не позволяват постигането на оптималното равнище на качество. Необходимо е да се осигури съответствие на производството и получения добив с разпоредбите в спецификацията. Ако управляващият орган по ЗНП прецени, че напояването може да повлияе неблагоприятно върху качеството на гроздето или че представлява нарушение на приложимите правила, той може да забрани напояването на конкретен парцел.

2.7. Разширяване на определения географски район

Изменени са раздел 4 от спецификацията и раздел 6 от единния документ.

Тази възможност беше оценена по искане на определени групи, заинтересовани от разширяване на производствената площ. Бяха изготвени доклади за почвените и климатичните условия, агрономичните характеристики и условията на околната среда, за да се определи дали районите, обхванати от разширяването, са в съответствие с профила на района на ЗНП. Съветът по ЗНП разгледа тези въпроси и реши да разшири производствения район.

Новите общини, които са включени, са:

Prades, Mont-ral, La Febró, Sarafonts, El Perelló и Salou.

Точно определени са и някои общини, при които част от общината е в района на ЗНП, а останалата част е в други райони.

2.8. Включване на нови (допълнителни) сортове

Изменен е раздел 6 от спецификацията, но единният документ не е променен (тъй като новите сортове са включени като допълнителни сортове).

Един от интересите на Съвета по ЗНП „Tarragona“ е поддържането, възраждането и насърчаването на използването на традиционните сортове грозде в нашия регион с оглед запазване на богатството на сортовете, използвани в производството на вина със ЗНП.

Това изменение на спецификацията означава, че винарските изби ще могат да посочат допълнителните сортове върху етикетите, като по този начин ще ги възродят и публикуват. Сортовете са, както следва:

Cartoixà, като синоним на Xarel lo

Sumoll blanc

Vinyater

Malvasia de Sitges или Malvasia Grossa

2.9. Промени във връзката

Изменени са раздел 7.3 от спецификацията и раздел 8 от единния документ.

Тъй като е създадена нова категория продукт — вино от стафидирано грозде — връзката е описана по-долу.

Производството на вино от стафидирано грозде със ЗНП „Tarragona“ е свързано с района чрез културни и исторически фактори, както и чрез физични фактори.

Видът на почвата и климатичните условия, особено във вътрешните райони, където валежите са по-оскъдни, създават условия за отглеждане на грозде, което е идеално за производство на вино от стафидирано грозде, предвид високото му съдържание на остатъчна захар и оптималното му алкохолно съдържание.

Що се отнася до културните и историческите фактори, този вид вино традиционно се произвежда в нашите области, особено във вътрешността, и има документи, които доказват това. Произвежда се основно от кооперации, предвид тяхното значение в нашия регион.

2.10. Премахване на изискването за бутилиране на продукта при източника

Изменени са раздел 8.4 от спецификацията и раздел 9 от единния документ.

Решихме да премахнем изискването за бутилиране на продукта при източника, тъй като смятаме, че бутилирането на продукта при източника не допринася за качеството на крайния продукт, нито го запазва, и че неговото качество не се влошава, ако това не бъде направено.

Вината, обхванати от ЗНП „Tarragona“, трябва да бъдат опаковани по такъв начин, че да се гарантират тяхната същност, характеристики и качество, и никога не трябва да се транспортират по начин, който може да увреди качеството на крайния продукт. Ако продуктите трябва да бъдат опаковани извън района на производство, управителният орган за ЗНП трябва да бъде уведомен предварително, за да може да упражни надзор върху опаковането и да гарантира качеството на продуктите.

2.11. Включване на традиционното наименование „Clásico“ (класическо):

Изменен е раздел 8.6 от спецификацията. Единният документ не е изменен.

Тъй като подкатегорията „Clásico“ (класическо) е добавена в категорията „Ликьорно вино“, а определението „Clásico“ е свързано с историята на ЗНП „Tarragona“ (първата нормативна уредба, приета през 1945 г., осигурява защита на ликьорните вина, наречени „Tarragona Clásicos“ (Tarragona Classics), като намерението е да се признае продуктът и да се включи „Clásico“ като традиционно наименование. Това ще добави стойност и ще помогне за популяризирането на продукта.

2.12. Актуализиране на данните за контакт на контролния орган

Изменен е раздел 9.1 от спецификацията. Единният документ не е изменен.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Tarragona

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино
3. Ликьорно вино
5. Качествено пенливо вино
8. Искрящо вино
15. Вино от стафидирано грозде

4. **Описание на виното или вината**1. *Бяло вино*

Външен вид: оттенъци на цвета, които могат да варират от бледожълти до зеленикави или златисти в зависимост от степента на отлежаване на продукта и/или неговия контакт с дървесина. Бистри и блестящи, без помътняване.

Мирис: когато са млади, вината притежават плодови нотки, напомнящи аромати на бели плодове и/или тропически плодове и/или цветя. След отлежаване те предоставят букет от ароматни нотки, като мирис на дърво, дим или узрели плодове.

Вкус: балансиран по отношение на сладост, киселинност и алкохол. Младите бели вина са леки, свежи и с леко кисели нотки. Отлежалите бели вина са по-структурирани и с удължен финал.

— В случай че аналитичните граници не са посочени в спецификацията, следва да се спазва приложимото към момента законодателство.

— Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l;

— Максимално съдържание на серен диоксид: 300 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. *Вино розе*

Външен вид: цветовите нюанси на вината розе варират между бледорозово, малиново, цвят на съомга, кайсиева кожица и люспици лук в зависимост от вида на производството. Те са бистри и без помътняване.

Мирис: в букета на тези вина се долавят плодови нотки, например на червени плодове и/или на горски плодове, и/или на праскова

Вкус: свежи, меки, леки, балансираны вина с дълъг финал.

- В случай че аналитичните граници не са посочени в спецификацията, следва да се спазва приложимото към момента законодателство.
- Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l;
- Максимално съдържание на серен диоксид: 250 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Червено вино

Външен вид: младите вина имат наситен червен цвят с различни оттенъци на виолетово и без помътняване. С напредване на отлежаването цветът губи от своята наситеност и придобива повече оранжеви оттенъци.

Мирис: младите червени вина имат плодови нотки, напомнящи ароматите на червени плодове. Тези по-базови аромати се обогатяват в процеса на отлежаване, когато се появяват балсамови и други свързани с отлежаването аромати, които напомнят на дървесина и/или дим, и/или подправки.

Вкус: танините в червените вина им придават балансиран вкус. Младите червени вина са с добре оформен и мек вкус и деликатен свеж завършек. Отлежалите червени вина имат по-сложен букет и развиват меки и кадифени нотки, като постигат баланс между сладост, киселинност, алкохол и стипчивост.

- В случай че аналитичните граници не са посочени в спецификацията, следва да се спазва приложимото към момента законодателство.
- Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l
- Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l
- Съдържанието на летливи киселини в червените вина може да се увеличи с 0,06 g/l за всеки алкохолен градус над 11 % об. и за всяка година на отлежаване, достигайки максимална стойност от 1,2 g/l.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. *Качествено пенливо вино*

Външен вид: жълт или розов цвят в зависимост от използвания сорт грозде. Бистро и блестящо, с мехурчета от въглероден диоксид и без помътняване.

Мирис: свежи и плодови аромати, напомнящи тези на използваните сортове грозде.

Вкус: свеж, хармоничен и мек на небцето, въглеродният диоксид е добре интегриран.

Минимална обща киселинност: 6 g/l

— В случай че аналитичните граници не са посочени в спецификацията, следва да се спазва приложимото към момента законодателство.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

5. *Ликьорно вино: mistela, muscatel, garnacha, rancio*

Mistela, muscatel, garnacha: златистожълто на цвят, ако е направено от бяло грозде; блестящо черно, ако е направено от червено грозде. Вината са сладки, меки, наситени, топли, плътни и с дълъг послевкус.

Rancio: кехлибарен цвят с медни оттенъци. Със силен блясък, с аромати и нотки на препечени сушени плодове и подправки. Вкусът е сух, наситен и отчетливо се усеща на небцето.

— Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l

— Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l

— В случай че аналитичните граници не са посочени в спецификацията, следва да се спазва приложимото към момента законодателство.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

6. Ликьорно вино: „Clásico“ (Класическо)

За производството на този тип вино могат да се използват мъст, частично ферментирала мъст, вино или концентрирана мъст от разрешените бели или червени сортове грозде. Сортовете грозде, които се използват, трябва да имат минимално естествено алкохолно съдържание 12 % об., а гроздовите зърна трябва да са напълно здрави. В хода на производството се добавя висококачествен винен алкохол. Може да се използва традиционният израз „Clásico“ (Класическо).

Външен вид: златистожълти цветови оттенъци с различна наситеност, ако е направено от бяло грозде; тъмночервеникави до черни цветови оттенъци с различна наситеност, ако е направено от червено грозде.

Мирис: сладки и/или меки вина. Могат да имат аромат на стафили и/или на фурми, и/или на мед, и/или на сладки цветя, и/или на зрели плодове.

Вкус: накселяват на небцето, което е в контраст със сладостта им и им придава балансиран вкус. Те са топли, плътни и с дълъг послевкус. Всички аромати, долавяни с обонянието, са още по-силно изявиени при вкусане.

— В случай че аналитичните граници не са посочени в спецификацията, следва да се спазва приложимото към момента законодателство.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

7. Ликьорно вино: „Vino de misa“

Продуктът „Vino de misa“ (вино за причастие) се произвежда от мъст от бели или червени сортове грозде с минимално естествено алкохолно съдържание 12 %, като гроздовите зърна трябва да са напълно здрави. По време на производствения процес се добавя висококачествен винен алкохол. Полученото ликьорно вино има действително алкохолно съдържание между 15 % об. и 20 % об.

Външен вид: оттенъци, вариращи от бледожълто до леко златисто.

Мирис: чист, с добра наситеност, флорален и/или плодов.

Вкус: сладък и балансиран, с приятен послевкус.

— В случай че аналитичните граници не са посочени в спецификацията, следва да се спазва приложимото към момента законодателство.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

8. *Искрящо вино*

Жълтеникаво или розово на цвят. Бистро и ярко, с деликатни мехурчета от въглероден диоксид и без помътняване. Преобладават изначалните аромати на съответните сортове. Плодови и свежи аромати. Жизнерадостни, свежи вина с наситени вкусове, напояващи на възкисели плодове. Балансирано по отношение на сладост, киселинност и алкохол.

— В случай че аналитичните граници не са посочени в спецификацията, следва да се спазва приложимото към момента законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	7
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

9. *Вино от стафидирано грозде: „vimblanc“*

Продуктът „vimblanc“ е произведен от стафидирано грозде, получено чрез естествената дехидратация на сортовете грозде, разрешени в тази спецификация, без изкуствено увеличаване на естественото алкохолно съдържание.

Продуктът има минимално действително алкохолно съдържание 9 % об. и общо алкохолно съдържание 16 % об. (или съдържание на захар 272 g/l). Максималното съдържание на летливи киселини е 2,1 g (грама оцетна киселина).

Външен вид: кехлибарен цвят, който постепенно става все по-интензивен в процеса на отлежаване на виното

Мирис: сладки и/или копринени и/или интензивни вина, с аромат на стафиди и/или на фурми, и/или на мед, и/или на сладки цветя, и/или на зрели плодове.

Вкус: на киселяват на небцето, което е в контраст със сладостта им и им придава балансиран вкус. Те са топли, плътни и с дълъг послевкус. Всички аромати, долавяни с обонянието, са още по-силно изявиени при вкушване.

— В случай че аналитичните граници не са посочени в спецификацията, следва да се спазва приложимото към момента 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)	35
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Винопроизводствени практики**а. Основни енологични практики****Практика на управление на културите**

Напояване може да се извършва само с цел подобряване на качеството на гроздето при обстоятелства, в които водните запаси на парцелите и екологичните условия на лозите не позволяват да се постигне оптималното равнище на качество. Необходимо е да се осигури съответствие на производството и получения добив с разпоредбите в спецификацията. Ако управляващият орган по ЗНП прецени, че напояването може да повлияе неблагоприятно върху качеството на гроздето или че представлява нарушение на приложимите правила, той може да забрани напояването на конкретен парцел.

Вината, за които се отнася настоящото ЗНП, могат да се произвеждат само от здраво грозде, достатъчно узряло, за да се получат вина с минимално естествено алкохолно съдържание 10 % об.

Специфична енологична практика

Добивът на мъст или на вино не бива да надхвърля 70 литра от 100 kg набрано грозде.

б. Максимални добиви**1. Червени сортове**

10 000 килограма грозде от хектар

2. Червени сортове

70 хектолитра от хектар

3. Бели сортове

12 000 килограма грозде от хектар

4. Бели сортове

84 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Общините:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almóster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (освен парцели 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 и 77 от зона 1 и парцели 35 и 51 от зона 4)

La Canonja

Cambrils

Capafonts

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (освен парцел 66 от зона 3, парцели 101, 105 и 111 до 113 от зона 6, зони 7, 8, 9, 10 и 11, парцели 1 до 13, 17 до 38, 45, 133 и 134 от зона 12, парцели 70 до 102, 104, 111, 220 до 234, 314 и 315 от зона 13, парцел 3 от зона 15, парцел 65 от зона 22 и парцели 26 до 43, 60 до 68, 70 до 81, 83, 84, 86, 87 и 88 от зона 23)

Els Garidells

Ginestar

La Masó

Masllorenc

Maspujols

El Milà

Miravet

Montbrió del Camp

Montferri

Mont-ral

Mont-roig del Camp

Móra d'Ebre

Móra la Nova (освен парцели 69, 70, 113 и 120 от зона 4, зона 5, парцели 3 до 15, 20 до 27, 30 до 54, 56, 57, 58, 59 и 61 до 73 от зона 6, парцели 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30 до 46, 48, 49, 50, 56 и 59 до 66 от зона 7, парцели 76 до 89, 91 до 97, 99, 100, 101, 102, 105 и 106 от зона 8, парцели 38 до 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 и 74 от зона 9, парцел 8 от зона 10 и парцел 99 от зона 13)

El Morell

La Nou de Gaià

Nulles

La Palma d'Ebre

Els Pallaresos

Perafort

El Perelló

El Pla de Santa Maria

La Pobla de Mafumet

La Pobla de Montornès

El Pont d'Armentera

Prades

Puigpelat

Rasquera

Renau
Reus
Riba-roja d'Ebre
La Riera de Gaià
Riudecanyes
Riudecols
Riudoms
Rodonyà
El Rourell
Salomó
Salou
La Secuïta
La Selva del Camp
Tarragona
Tivissa (освен зони 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 и 23, парцели 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 и 254 от зона 17 и парцел 29 от зона 24)
La Torre de l'Espanyol
Torredembarra
Vallmoll
Valls
Vespella
Vilabella
Vilallonga del Camp
Vilanova d'Escornalbou
Vila-rodona
Vila-seca
Vinebre
Vinyols i els Arcs

7. **Основни винени сортове грозде**

Macabeo — Viura

Tempranillo — Ull de Llebre

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

Районът Camp de Tarragona има средиземноморски климат.

Районът Ribera d'Ebre обхваща басейна на Мого и приема формата на долина, заобиколена от високи планини, през които минава река Ebro.

Вино

Както видът на почвата (която не е особено плодородна в района Camp и е съставена от варовикови отлагания в областта покрай бреговете на Ebro), така и климатът намират отражение в концентрацията на захари и действителното алкохолно съдържание.

Прякото влияние на морето и вида на почвата в района Camp de Tarragona позволяват да се произвеждат балансирани бели вина с много гладка консистенция. Вината са с умерена киселинност, високо съдържание на алкохол и аромати, които се подобряват в процеса на отлежаване, особено при червените вина.

Червените вина са плътни и ароматни, с висока концентрация както на аромати, така и на вкусове. Вината розе имат много ярък черешов цвят и концентрация на характерни за Средиземноморието аромати.

Благодарение на силното слънчево греене в района се постига наситено оцветяване, което е много характерно за нашите вина, особено за червените.

В района Ribera d'Ebre варовитите почви и климатът с континентално влияние допринасят за бели вина с особен блясък. Червените вина съчетават плътността и цвета на сорта caripena и наситеността на сорта garbacha, тъй като именно тези два традиционни сорта се отглеждат в района. Значителният недостиг на вода в областта обяснява по-ниския добив от хектар и по-високото алкохолно съдържание във вътрешните райони.

Преобладаващите традиционни сортове в производството на различните категории и видове вина вписват тези вина в региона им на произход.

Качествено пенливо вино и искрящо вино

Топографията в района на ЗНП „Tarragona“ не е особено сложна: по-голямата част от земите се намират на ниска надморска височина. Топографията на района Camp de Tarragona има две отличителни характеристики: Serralada Prelitoral (предкрайбрежната планинска верига) и крайбрежните равнини.

Стръмните склонове на Serralada Prelitoral влияят върху климатичните условия на крайбрежните равнини, където се отглеждат лозите.

Ландшафтът, върху който са засадени лозите, е характерен за района, а за отглеждане се използват традиционни методи.

Тези ландшафтни особености, които пораждаат типично средиземноморски климат с много слънчеви часове и относително слаби валежи, заедно с видовете почви в района на ЗНП „Tarragona“ (почви, които не са много плодородни и имат ниско съдържание на фосфор), са идеални за отглеждане на грозде за производство на качествени пенливи вина.

Почвите в района на ЗНП „Tarragona“ (които не са особено плодородни в района Camp и са съставени от варовикови отлагания в района по поречието на река Ebro) са благоприятни за производството на блестящи, ароматни и много фини вина, които от своя страна са изключително подходящи за производството на пенливи вина.

Средиземноморският климат, характеризиращ се с дълги часове слънчево греене, позволява отглеждането на грозде, от което, ако бъде обрано в началото на фазата си на зреене, когато има висока киселинност и по-ниско алкохолно съдържание, се правят базови вина, идеални за производството на пенливи вина.

Ликьорно вино

Почвите в района на ЗНП „Тарагона“ не са особено плодородни на територията на Camp de Tarragona и са съставени от варовикови отлагания по поречието на Ebro.

Климатичните условия, особено във вътрешните райони, където валежите са по-оскъдни, създават условия за отглеждане на грозде, което е идеално за производство на ликьорни вина, предвид високото им захарно и алкохолно съдържание.

При все че не се използват специални практики, лозарството в района е адаптирано към природните условия на земите, а умерената гъстота на засаждане позволява добив на грозде с киселинност и алкохолно съдържание, оптимални за производството на ликьорни вина.

Колкото до културните и историческите фактори, първата нормативна уредба, приета през 1947 г., осигурява защита единствено на вината от вида „Tarragona clásico“ — ликьорно вино, отлежало в дъбови бъчви. „Tarragona clásico“ може да бъде сладко, полусухо или сухо вино, както и вино „gancio“.

С последващо изменение през 1959 г. обхватът на защитата на наименованието се разширява до сухи и полусладки вина.

Всичко изложено по-горе свидетелства за важното значение на ликьорните вина в нашия регион и за връзката им с него.

Вино от стафидирано грозде

Вино от стафидирано грозде традиционно се произвежда в района Ribera d'Ebre.

Производството на тези вина е свързано с варовити и/или не особено плодородни почви, които са причината за отглеждане на грозде с толкова високо съдържание на захар, каквото е необходимо за производството на вината.

Климатът на района, който е средиземноморски, но има континентални влияния, с много горещо лято и подчертано оскъдни валежи, обуславя отглеждането на грозде, което е идеално за производство на вина от стафидирано грозде, предвид високото им съдържание на остатъчна захар и оптимално алкохолно съдържание.

Благодарение на метода за отглеждане на лозите, който се основава на традиционните методи в района и отчита специфичните характеристики на земята и сорта, районът е идеален за производството на вино от стафидирано грозде.

Енологичната практика, използвана за производството на вино от стафидирано грозде („vimbanc“), включва сушене на гроздето върху маси по метода „sol y serena“ (когато гроздето е изложено на слънчево греене през деня и на по-ниски температури през нощта), след като беритбата е извършена при оптималната степен на зрялост на гроздето. След като гроздето бъде стафидирано, виното се прави без добавяне на алкохол. Тъй като гроздето е изсушено (стафидирано), то има много висока концентрация на захари. Това означава, че процесът на ферментация от дрожди завършва бързо, като резултатът е много сладко вино.

9. Други съществени условия

Правна уредба:

Съдържа се в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Думата „Tarragona“ трябва да се изписва с главни букви и да е разположена под израза „Denominación de Origen Protegida“ (защитено наименование за произход).

Максималният размер на шрифта, използван за изписване на „Tarragona“, е 4 mm, а този за изписване на „Denominación de Origen Protegida“ е 2 mm.

Връзка към продуктовата спецификация

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/fitxers-binaris/control-canvis-Tarragona-Pliego-de-Condiciones.pdf>

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG