

Официален вестник на Европейския съюз

C 278



Издание
на български език

Информация и известия

Година 65

20 юли 2022 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2022/C 278/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9286 — SEGRO / PSPB / WROCLAW SITE) ⁽¹⁾	1
2022/C 278/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10764 — SAGARD / BRIFRANCE / ADIT JV) ⁽¹⁾	2

IV Информация

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

Съвет

2022/C 278/03	Решение на Съвета от 18 юли 2022 г. за приемане на позицията на Съвета по проект за коригиращ бюджет № 2 на Европейския съюз за финансовата 2022 година	3
---------------	---	---

Европейска комисия

2022/C 278/04	Обменен курс на еврото — 19 юли 2022 година	5
---------------	---	---

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2022/C 278/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10805 — MDP / HPS / PREMFINA / iGO4) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	6
2022/C 278/06	Съобщение на Комисията, публикувано в съответствие с член 27, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1/2003 на Съвета по дела AT.40703 — Amazon Buy Box и AT.40462 — Amazon Marketplace (C(2022) 5078)	8

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2022/C 278/07	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	11
2022/C 278/08	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	21
2022/C 278/09	Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	27
2022/C 278/10	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	35

⁽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.9286 — SEGRO / PSPIB / WROCLAW SITE)****(текст от значение за ЕИП)**

(2022/C 278/01)

На 20 март 2019 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 32019M9286. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.10764 — SAGARD / BPIFRANCE / ADIT JV)****(текст от значение за ЕИП)**

(2022/C 278/02)

На 11 юли 2022 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 френски 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 32022M10764. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

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

СЪВЕТ

РЕШЕНИЕ НА СЪВЕТА

от 18 юли 2022 г.

**за приемане на позицията на Съвета по проект за коригиращ бюджет № 2 на Европейския съюз за
финансовата 2022 година**

(2022/C 278/03)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално член 314 от него, във връзка с Договора за създаване на Европейската общност за атомна енергия, и по-специално член 106а от него,

като взе предвид Регламент (ЕС, Евратом) 2018/1046 на Европейския парламент и на Съвета от 18 юли 2018 г. за финансовите правила, приложими за общия бюджет на Съюза, и за изменение на регламенти (ЕС) № 1296/2013, (ЕС) № 1301/2013, (ЕС) № 1303/2013, (ЕС) № 1304/2013, (ЕС) № 1309/2013, (ЕС) № 1316/2013, (ЕС) № 223/2014, (ЕС) № 283/2014 и Решение № 541/2014/ЕС, и за отмяна на Регламент (ЕС, Евратом) № 966/2012 ⁽¹⁾, и по-специално член 44 от него,

като има предвид, че:

- бюджетът на Съюза за финансовата 2022 година беше окончателно приет на 24 ноември 2021 г. ⁽²⁾;
- на 12 април 2022 г. Комисията представи предложение, съдържащо проект за коригиращ бюджет № 2 към общия бюджет за финансовата 2022 г.;

РЕШИ:

Член единствен

Позицията на Съвета по проекта за коригиращ бюджет № 2 на Европейския съюз за финансовата 2022 година беше приета на 18 юли 2022 г.

Пълният текст е публикуван за справки или изтегляне в електронен формат на уебсайта на Съвета: <https://www.consilium.europa.eu/>.

⁽¹⁾ ОВ L 193, 30.7.2018 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 45, 24.2.2022 г., стр. 1.

Съставено в Брюксел на 18 юли 2022 г.

За Съвета
Председател
Z. NEKULA

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

19 юли 2022 година

(2022/C 278/04)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0245	CAD	канадски долар	1,3264
JPY	японска йена	141,01	HKD	хонконгски долар	8,0423
DKK	датска крона	7,4449	NZD	новозеландски долар	1,6456
GBP	лира стерлинг	0,85303	SGD	сингапурски долар	1,4269
SEK	шведска крона	10,4964	KRW	южнокорейски вон	1 340,33
CHF	швейцарски франк	0,9918	ZAR	южноафрикански ранд	17,4570
ISK	исландска крона	138,90	CNY	китайски юан рен-мин-би	6,9064
NOK	норвежка крона	10,1760	HRK	хърватска куна	7,5093
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 344,49
CZK	чешка крона	24,555	MYR	малайзийски рингит	4,5590
HUF	унгарски форинт	397,45	PHP	филипинско песо	57,583
PLN	полска злота	4,7598	RUB	руска рубла	
RON	румънска лея	4,9395	THB	тайландски бат	37,492
TRY	турска лира	18,0180	BRL	бразилски реал	5,5454
AUD	австралийски долар	1,4869	MXN	мексиканско песо	20,8552
			INR	индийска рупия	81,8980

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

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.10805 — MDP / HPS / PREMFINA / iGO4)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2022/C 278/05)

1. На 12 юли 2022 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:

- Madison Dearborn Partners, LLC („MDP“, САЩ),
- HPS Investment Partners, LLC („HPS“, САЩ),
- Premfina Limited („Premfina“, Обединеното кралство), под контрола на MDP,
- iGO 4 Ltd. („iGO4“, Обединеното кралство), под контрола на MDP.

MDP и HPS ще придобият по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над Premfina и iGO4.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- MDP е дружество за частни капиталови инвестиции със седалище в САЩ, което извършва дейност главно в следните сектори: основни индустрии, бизнес софтуер и услуги на държавното управление, финансови услуги и трансакции, здравни грижи и телекомуникации, медии и технологии.
- HPS е инвестиционно дружество със седалище в САЩ, което се занимава със синдикирани заеми с ливъридж и облигации с висока доходност, частно договорен първостепенен обезпечен дълг и инвестиции тип „мечанин“, лизинг на базата на активи и частен капитал.
- Premfina предоставя на застрахователните брокери в Обединеното кралство премийно финансиране като заемодателят по документи и софтуерни решения за застраховка „бял етикет“.
- iGO4 предоставя на потребителите в Обединеното кралство продукти за автомобилно застраховане и телематично застраховане.

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.

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

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.10805 — MDP / HPS / PREMFINA / iGO4

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

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

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Съобщение на Комисията, публикувано в съответствие с член 27, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1/2003 на Съвета по дела АТ.40703 — Amazon Buy Box и АТ.40462 — Amazon Marketplace

(C(2022) 5078)

(2022/C 278/06)

1. Въведение

- (1) Съгласно член 9 от Регламент (ЕО) № 1/2003 на Съвета от 16 декември 2002 г. относно изпълнението на правилата за конкуренция, предвидени в членове 81 и 82 от Договора ⁽¹⁾, когато Комисията възнамерява да приеме решение, с което да изиска прекратяване на нарушение, а съответните предприятия предложат да поемат ангажименти, за да разсеят опасенията към тях, изразени от Комисията в нейната предварителна оценка, Комисията може чрез решение да превърне тези ангажименти в задължителни за предприятията. Такова решение може да бъде прието за определен срок и съдържа заключението, че повече не са налице основания за действие от страна на Комисията. Съгласно член 27, параграф 4 от същия регламент Комисията публикува кратко резюме на делото и основното съдържание на ангажиментите. Заинтересованите страни могат да представят мненията си в рамките на срока, определен от Комисията.

2. Резюме на делото

- (2) На 10 ноември 2020 г. Комисията прие изложение на възраженията по дело АТ.40462 — Amazon Marketplace по смисъла на член 7 от Регламент (ЕО) № 1/2003 във връзка с предполагаеми нарушения на член 102 от Договора за функционирането на Европейския съюз („Договора“) и на член 54 от Споразумението за Европейското икономическо пространство („Споразумението за ЕИП“), извършени от Amazon.com, Inc., Amazon Europe Core Sarl, Amazon Services Europe Sarl и Amazon EU Sarl (наричани заедно „Amazon“) („изложение на възраженията“).
- (3) В изложението на възраженията се изразява предварителното заключение, че Amazon е злоупотребило със своето господстващо положение в качеството си на доставчик на услуги за онлайн пазар на продавачи в нарушение на член 102 от Договора, като системно е разчитало на големи количества непублични данни, които получава в резултат на дейността на продавачи, които са трети страни, на неговия онлайн пазар, в полза на собствената дейност на Amazon за търговия на дребно, която се конкурира пряко с тези продавачи.
- (4) По-специално автоматизираните системи и служителите на Amazon, които управляват неговите операции на дребно („Amazon Retail“), разчитат на тези данни от продавачи, които са трети страни, за да идентифицират продуктите, които трябва да бъдат пуснати на пазара, да определят началната и крайната дата на тяхната продажба, да идентифицират доставчиците, да договарят цените и условията на едро, да планират и управляват материалните запаси и да определят цените на дребно на собствените офери на Amazon.
- (5) В изложението на възраженията не се оспорва използването от Amazon на данни от продавачи, които са трети страни, с цел подобряване на собствените дейности на онлайн пазара и на пазарните услуги за продавачите.
- (6) Освен това на 15 юни 2022 г. Комисията прие предварителна оценка по дело АТ.40703 — Amazon Buy Box по смисъла на член 9, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1/2003 относно предполагаеми нарушения на член 102 от Договора и на член 54 от Споразумението за ЕИП от страна на Amazon („предварителна оценка“).
- (7) В предварителната оценка се изразява предварителното опасение, че Amazon е злоупотребило с господстващото си положение в нарушение на член 102 от Договора, като е облагодетелствало изкуствено собствените си офери на дребно и офертите на продавачите на онлайн пазара, които използват логистичните услуги и услугите за доставка на Amazon (т.нар. услуги „с доставка от Amazon“ или „FBA“), в ущърб на други продавачи и потребители на онлайн пазара, когато i) избира единичната оферта, показана на видно място на страницата на Amazon с подробни данни за продукта (победителят на кутийката „Buy Box“); и ii) дава възможност на продавачите да предлагат продукти на потребителите на програмата за лоялност на Amazon (програмата „Prime“) чрез етикета Prime.

⁽¹⁾ ОВ L 1, 4.1.2003 г., стр. 1. Считано от 1 декември 2009 г., членове 81 и 82 от Договора за ЕО станаха съответно членове 101 и 102 от ДФЕС. Двете групи от разпоредби са по същество идентични. За целите на настоящото известие препращанията към членове 101 и 102 от ДФЕС следва да се разбират като препращания към членове 81 и 82 от Договора за ЕО, когато това е приложимо.

- (8) Кутиятката „Buy Box“ показва на видно място офертата на един търговец на дребно за конкретен продукт и дава възможност на клиентите да добавят този артикул директно в своите колички за пазаруване. Спечелването на „Buy Box“ е от решаващо значение за продавачите на онлайн пазара на Amazon, тъй като по-голямата част от потребителите виждат само кутиятката „Buy Box“ и купуват само офертата, показана в нея. По този начин неравностойните условия и критерии за избор на победителя в „Buy Box“ могат изкуствено да увеличат трафика и покупките на собствените оферти на Amazon и на тези от продавачи, използващи услугите на Amazon FBA, като по този начин се нарушава конкуренцията на онлайн пазарите на Amazon.
- (9) За продавачите е важно да достигнат до потребителите на програмата Prime, тъй като броят на тези потребители непрекъснато нараства и те обикновено са по-лоялни и в повечето случаи генерират повече продажби на онлайн пазарите на Amazon, отколкото тези, които не са потребители на програмата Prime. Освен това правото на достъп на продавачите до програмата Prime влияе върху способността им да спечелят „Buy Box“. Условията и критериите на Amazon за избор на продавачи и оферти, които отговарят на условията за достъп до етикета Prime, облагодетелстват Amazon Retail и продавачите, които използват услугите на Amazon FBA, като по този начин се нарушава конкуренцията на онлайн пазарите на Amazon. Сред неравните условия и критерии на програмата Prime са тези, които са от значение за избора, договорните условия и резултатите на доставчиците на логистични услуги, които независимите продавачи, искащи да получат право на достъп до Prime, използват.

3. Основно съдържание на предложените ангажименти

- (10) Страните, които са предмет на производството, не са съгласни с изложението на възраженията и предварителната оценка на Комисията. За да отговорят на опасенията на Комисията, свързани с конкуренцията, те все пак поеха ангажименти съгласно член 9 от Регламент (ЕО) № 1/2003. Основните елементи на ангажиментите са, както следва:
- (11) За да отговори на опасенията на Комисията, изложени в изложението на възраженията по дело AT.40462 — Amazon Marketplace, Amazon поема ангажимента да не използва непублични данни, предоставени от продавачи, които са трети страни, на неговия онлайн пазар или получени чрез използване от продавачи, които са трети страни, на пазарните услуги на Amazon или свързани пазарни услуги, като например платежни услуги и услуги по изпълнение, когато такива данни не са на разположение на тези продавачи, които са трети страни, за целите на собствените операции на Amazon за търговия на дребно в конкуренция с тези продавачи, които са трети страни.
- (12) По-специално Amazon поема ангажимента да не използва тези данни от продавачи, които са трети страни, нито чрез автоматизирани системи на Amazon, нито чрез своите служители, било за целите на продажбата на маркови стоки или за целите на продажбата на продуктите с търговска марка на разпространителя. Съответните данни обхващат обобщени, индивидуални, анонимизирани и лични данни, независимо дали в необработена форма или обработени.
- (13) За да отговори на опасенията на Комисията, изложени в предварителната оценка по дело AT.40703 — Amazon Buy Box, Amazon се поема следния ангажимент:
- да прилага недискриминационни условия и критерии за целите на идентифицирането на офертата, показана в кутиятката „Buy Box“ („представената оферта“). Те ще се прилагат за всички приложими параметри и корекционни коефициенти, за да се установят еднакви условия на конкуренция между продавачите за спечелването на кутиятката „Buy Box“;
 - да показва на видно място до представената оферта поне една конкурентна оферта, когато е налична и се различава по отношение на цена/време на доставка от представената оферта. Тези оферти ще показват на равни начала една и съща описателна информация и ще функционират при пълна равнопоставеност по отношение на възможностите за закупуване;
 - да определя недискриминационни условия и критерии за правото на достъп до Prime на продавачи, които са трети страни, и за техните оферти, за да се гарантира равнопоставеност между всички продавачи;
 - да позволява на продавачите, използващи програмата Prime, свободно да избират доставчиците на логистични услуги и да договарят цени и търговски условия с тези доставчици;
 - да не използва никакви данни, свързани с условията или резултатите на доставчиците, които са трети страни, за целите на собствените логистични операции на Amazon.
- (14) Amazon предлага да приложи тези ангажименти към всички настоящи и бъдещи онлайн пазари на Amazon в ЕИП, с изключение на ангажиментите по точка 13, които с оглед на решението от 30 ноември 2021 г. на италианския орган за защита на конкуренцията по дело A528 няма да се прилагат за Италия.

- (15) Пълният текст на поетите ангажменти е публикуван на английски език на уебсайта на генерална дирекция „Конкуренция“ на следния адрес:

https://ec.europa.eu/competition-policy/index_bg

4. Покана за представяне на мнения

- (16) След допитване до участниците на пазара Комисията възнамерява да приеме решение съгласно член 9, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1/2003, с което да обяви за задължителни ангажментите, обобщени по-горе и публикувани в интернет на уебсайта на генерална дирекция „Конкуренция“.
- (17) В съответствие с член 27, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1/2003 Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят своите мнения относно предложените ангажменти. Мненията трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 9 септември 2022 г. Заинтересованите трети страни се приканват да изпратят също неуповителна версия на своите мнения, в която информацията, която според тях представлява търговска тайна или друга поупителна информация, следва да бъде заличена и заменена с неуповително резюме или с думите „търговски тайни“ или „поупително“.
- (18) Желателно е отговорите и мненията да включват обосновка и да излагат факти от значение за делото. Ако установите проблем по отношение на някоя част от предложените ангажменти, моля, посочете възможно решение.
- (19) Можете да изпращате мненията си до Комисията, като посочите референтните номера AT.40703 — Amazon Buy Box и AT.40462 — Amazon Marketplace, по електронна поща (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu и comp-c6-mail@ec.europa.eu) или по пощата на следния адрес:

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2022/C 278/07)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ, С КОЕТО СЕ ИЗМЕНЯ ЕДИННИЯТ ДОКУМЕНТ

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM03

Дата на подаване на заявлението: 12.5.2022 г.

1. Описание и основания за изменението

1. Официален географски кодекс

Описание и основания

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

Периметърът на района остава същият.

Изменени са точки 6 и 9 от единния документ.

2. Обособен парцелиран район

Описание и основания

В списъка на заседанията на компетентния национален комитет, одобрил обособените парцелирани райони, е добавена датата 9 и 10 февруари 2022 г.

С изменението се цели да се добави датата, на която компетентният национален орган е одобрил изменение на обособения парцелиран район в рамките на географския район на производство. Обособяването на парцели представлява определяне — в рамките на географския район на производство — на парцели, които са подходящи за производството на разглеждания продукт със защитено наименование за произход.

По отношение на допълнителните географски наименования „Oisly“ и „Chenonceaux“ е включено позоваване на преминаването от процес на идентификация на парцелите към обособяване на парцелите, за да се идентифицират парцелите, от които може да се произвежда продуктът с наименованието Touraine, с тези допълнителни географски наименования.

Тези изменения не засягат единния документ.

3. Агроекологични разпоредби

Описание и основания

Добавя се следната разпоредба за всички парцели, от които се произвежда продуктът с наименованието Touraine:

„Пълното премахване на плевелната растителност в парцелите с химични средства е забранено“.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Счита се, че тази промяна отчита в по-голяма степен обществените изисквания за намаляване на употребата на продукти за растителна защита и по-добро зачитане на околната среда.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

4. Позоваване на контролния орган

Описание и основания

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 на продукта

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 място).

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 „nouveau“ (ново), е по-малко или равно на 10,2 meq/l.

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 заоблен вкус и със свеж и добре балансиран послевкус. 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 „nouveau“), често са с черешовочервен цвят и обикновено разкриват топли аромати на дребни червени плодове върху копринени танини. Това са 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, напомнящ козунак.

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

1. Специфични енологични практики

а. 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 задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

б. 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.

2. Максимални добиви

а. Бели вина

72 хектолитра от хектар

б. Червени вина и вина розе

66 хектолитра от хектар

в. 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 2021 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, Chauceaux-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, Lemeré, Ligné, 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, Rivarennnes, 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, Vétetz, 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 делегирана община Contres и Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, 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. 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 Loire. 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 Loire.

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 Loire 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 „bournaïs 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 Loire през XVI век (замъците Chambord и Chenonceau) допринася за значително разрастване на производството на качествени вина, както и за репутацията на редица вина, произведени в района („cru“). 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 Lyon.

В качеството си на природни пътни артерии реките Loire 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 côt, chardenet, pinot noir, beurot 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 заоблен вкус и със свеж и добре балансиран послевкус.

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 „gamaу“ или вина с обозначение „primeur“), често са с черешовочервен цвят и обикновено разкриват топли аромати на дребни червени плодове върху копринени танини. Това са балансиранни 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 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, напомнящ козунак. Тихи вина: голямата водосборна мрежа на реките Loire, 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 Loire 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, богата 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 „perruches“ (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 ферментируеми 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, предшестващо ферментацията, за да се постигне плодовият аромат. Белите вина, които понякога могат да съдържат ферментируеми захари, са елегантни и минерални.

Chenonceaux

Географският район се простира по склоновете на двата бряга на река Cher. Сортите 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, която следва 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 Loire. 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 Loire 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 явлението „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 тувите 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 (упаковане, етикетирание, 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 2021 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 етиктирането

Описание на условието:

- Името на контролираното наименование за произход задължително е последвано от обозначението „gamay“ съгласно определения в продуктова спецификация разпоредби.
- Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено от едно от следните допълнителни географски наименования съгласно определения в продуктова спецификация разпоредби: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.
- Контролираното наименование за произход може да бъде допълнено от обозначението „primeur“ (младо) или „pouvéau“ (ново) съгласно определения 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 етиктирането

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 под 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“ (полусух) 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.

Етикетиране

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“ (полусуха) 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 „gateau“ 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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fb0f49d6-abf0-4a1d-954e-89dbe4bf31b3

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

(2022/C 278/08)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ, С КОЕТО СЕ ИЗМЕНЯ ЕДИННИЯТ ДОКУМЕНТ

„Fiefs Vendéens“

PDO-FR-A0733-AM02

Дата на подаване на заявлението: 12.5.2022 г.

1. Описание и основания за изменението

1. Официален географски кодекс

Описание и основания

Общините от географския район са актуализирани с официалния географски кодекс.

Периметърът на района остава същият.

Изменя се точка 6 от единния документ.

2. Обособен парцелиран район

Описание и основания

В списъка на заседанията на компетентния национален комитет, одобрил обособените парцелирани райони, е добавена датата 9 и 10 февруари 2022 г.

С изменението се цели да се добави датата, на която компетентният национален орган е одобрил изменение на обособения парцелиран район в рамките на географския район на производство. Обособяването на парцели представлява определяне — в рамките на географския район на производство — на парцели, които са подходящи за производството на разглеждания продукт със защитено наименование за произход.

Тези изменения не засягат единния документ.

3. Преходни мерки

Описание и основания

Преходните мерки, чийто срок е изтекъл, се заличават.

Премахнато е воденето на регистри за парцелите, които са предмет на преходни мерки.

Това изменение не засяга единния документ.

4. Позоваване на контролния орган

Описание и основания

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.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Fiefs Vendéens

2. Вид на географското означение:

ЗНП – Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното (вината)

1. Бели вина и вина тип „розе“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Това са тихи вина – бели, тип „розе“ и червени.

Вината имат следните аналитични характеристики:

- Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти: бели вина 10 %, вина тип „розе“ 10,5 %, червени вина 10,5 %
- Максимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване: бели вина 12 %, вина тип „розе“ 12 %, червени вина 12,5 %
- Максимално съдържание на летливи киселини: бели вина 11 meq/l, вина тип „розе“ 11 meq/l, червени вина 13 meq/l
- Максимално съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза): бели вина 3 g/l, вина тип „розе“ 3 g/l, червени вина 2,5 g/l
- Максимално съдържание на ябълчена киселина: по-малко или равно на 0,4 g/l за червените вина.

Стойностите за съдържание на обща киселинност, съдържание на общ серен диоксид и общо действително алкохолно съдържание са в съответствие с определените в нормативната уредба на ЕС правила. Белите вина са балансирани, с преобладаваща свежест. Фини и деликатни, те обикновено са с добро минерално съдържание и предлагат широка гама от флорални и плодови нотки.

Нюансите на цвета на вината тип „розе“ са от бледорозово до розово-оранжев (цвят на съомга). Леко тръпчиви и с нотки на свежест и донякъде мазна консистенция, те най-често са с плодови аромати.

Червените вина се отличават със силните си плодови аромати, понякога придружени от нотки на фини подправки, на кожа и на растението сладък корен.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	14,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината имат следните аналитични характеристики:

- Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %

- Максимално съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза): 2,5 g/l
- Максимално съдържание на ябълчена киселина: по-малко или равно на 0,4 g/l за червените вина.

Стойностите за съдържание на обща киселинност, съдържание на общ серен диоксид и общо действително алкохолно съдържание са в съответствие с определените в европейската нормативна уредба правила.

Червените вина се отличават със силните си плодови аромати, понякога придружени от нотки на фини подправки, на кожа и на растението сладък корен.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	16,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Винопроизводствени практики

1. Специфични енологични практики

а. Специфична енологична практика

При производството на вината тип „розе“ не се допуска използването на активен въглен за енологична употреба, било то самостоятелно или в приготвени смеси.

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

След обогатяване общото алкохолно съдържание на вината в обемни проценти не надвишава следните стойности: бели вина 12 %, вина тип „розе“ 12 %, червени вина 12,5 %.

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

б. Агротехническа практика

Позята са с минимална гъстота на насажденията от 5 000 растения на хектар.

Междуредието е по-малко или равно на 1,80 метра, а разстоянието между растенията в реда е между 0,90 и 1,30 метра.

Позите се подрязват с най-много 10 пъпки на растение:

- било с резитба по метода Guyot – единична или двойна,
- било с къса резитба с израстъци при максимум 5 израстъка на растение.

Резитбата се извършва преди 31 май на годината на прибиране на реколтата.

в. Активен въглен

Ограничение, приложимо при приготвянето на виното

При приготвянето на вината тип „розе“ използването на активен въглен за енологична употреба е разрешено за мъстта и младите вина, които все още са в процес на ферментация, в границите на 15 % от обема на виното тип „розе“, приготвено от съответния винопроизводител, за разглежданата реколта и при максимална доза от 60 грама на хектолитър.

2. Максимални добиви

а. Бели вина и вина тип „розе“

66 хектолитра от хектар

б. Червени вина

62 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Брането на гроздето, винификацията и приготвянето на виното се гарантират на територията на изброените по-долу общини в департамент Vendée, както са одобрени от Националния институт за произхода и качеството на заседанието на компетентния национален комитет от 10 февруари 2011 г. Към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет периметърът на този район включва територията на следните общини или части от общини, въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.:

Auchay-sur-Vendée – само за територията на делегираната община Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Les Sables d'Olonne – само за територията на делегираната община Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

7. Винени сортове грозде

Cabernet franc N

Chardonnay B

Chenin B

Négrette N

Pinot noir N

8. Описание на връзката (връзките)

Географският район е разположен между bocage Vendéen (бокаж – район с ниви и пасища, разделени от естествени ивици растителност) на север и равнината Luçon, в която се отглеждат зърнени култури, на юг. Крайните очертания на Армориканския масив се простират от запад на изток – от Les Sables-d'Olonne на атлантическото крайбрежие до Fontenay-le-Comte. Лозовите насаждения са засадени в участъците, където тези очертания се пресичат от структуриращата хидрографска мрежа, по склонове, които често са с наклон между 3 % и 5 % и са ориентирани основно на юг/югозапад. По-нататък следват географските единици „Brem“ около блатото Olonne, „Mareuil“ и „Chantonay“ по протежението на долините на реките Lay и Yon, „Vix“ и „Pissotte“ по склоновете на река Vendée. Този географски район включва територията на 18 общини в южната част на департамент Vendée.

От геоложка гледна точка географският район е относително хомогенен, съгипл върху ръба на кристалната основа на Армориканския масив в контакт с юрски варовикови образувания. Геоложкият субстрат се състои най-вече от шисти и риолити, понякога от гнайс и амфиболити, а за географското наименование „Vix“ — дори и от варовици. Тези варовици обаче най-често са покрити с пясъчно-чакълести алувиални отлагания от терциера. Поради това прецизно определените парцели за беритба на гроздето обикновено са с кафяви кисели почви, в които се съдържат голям процент груби елементи. Те се различават фундаментално от дълбоките тинести почви на разположения на север бокаж, както и от плодородните глинести почви на равнината по на юг. Климатът в южната част на Vendée, който е умерен океански, е значително по-топъл от този на разположения на север бокаж. Той се отличава преди всичко с по-малко дъждове и с по-продължително слънцегреене, включително с недостиг на валежи през лятото (районите на Olonne и на La Rochelle са най-слънчевите по атлантическото крайбрежие със средно слънцегреене от 1 430 часа за 6 месеца от юни до септември). Средната годишна температура е между 12 °C и 12,5 °C, като температурните амплитуди са по-изразени от запад на изток заедно с увеличаването на надморската височина и отслабването на морското влияние.

Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката:

За развитието на лозарството във Vendée през Средновековието свидетелстват многобройни документи, в които се съобщава за десетки върху лозарската продукция, плащан на абатствата и приоратите в района. От XI век се установява оживена търговия по направление Холандия с вина с географското наименование „Brem“. Между XII век и XV век вината с географското наименование „Mareuil“ се прекарват с баржи до пристанищата Saint-Benoist и Morigq-sur-le-Lay, а след това преминават през La Rochelle, където се натоварват в посока към Англия.

Трябва да се дочака появата на творбите на Rabelais, който от 1520 г. до 1528 г. пребивава във Fontenay-le-Comte и в Maillezais, за да се разбере кои винени сортове са били използвани някога. През XVI и XVII век най-масово отглежданият бял сорт грозде вече е бил chenin B („Franc Blanc“ в „Brem“, „Blanc d'Aunis“ във „Vix“), докато в сортовия състав на вината тип „розе“ и на червените вина преобладаващо място е заемал сортът pinot noir N, и най-вече négrette N (наричан „Pinot Rosé“ или „Bourgogne“ в „Brem“, „Ragoûtant“ в „Mareuil“ и „Chantonnay“, „Folle Noire“ във „Vix“). Въвеждането на сорта cabernet franc N датира от XVIII век.

Лозарството във Vendée преживява значителен подем през XIX век, като през 1880 г. насажденията заемат 18 000 хектара. След нанесените поражения от филуксера производители от южната част на Vendée се специализират и възстановяват лозовите насаждения по склоновете с най-добро изложение, като използват присадени от традиционните сортове растения, към които се добавят основно сортовете gamay N, chardonnay B, cabernet-sauvignon N и – според секторите – сортовете sauvignon blanc B („Vix“), grolleau gris G („Brem“).

След Втората световна война производителите се опитват да обединят петте исторически центъра на производството. Лейбът „Anciens Fiefs du Cardinal“ е създаден през 1953 г. по името на кардинал Ришельо, назначен през 1608 г. за епископ на Luçon и голям застъпник за вината с географското наименование „Mareuil“. Правилата за производство се кодифицират и затягат, което дава възможност за подобряване на качеството, като същевременно се зачитат местните особености на сортовия състав. „Vins des Fiefs Vendéens“ са признати като обикновено наименование за произход през 1965 г., след това през 1974 г. — като регионални вина, а през 1984 г. — като наименование за произход на качествено вино, произведено в определен район. Първите стъпки за признаване като контролирано наименование за произход са направени през 1991 г.

През 2009 г. лозовите насаждения обхващат 480 хектара, стопанисвани от около 40 производители, при средно годишно производство от 27 000 хектолитра, 45 % от които — вина тип „розе“, 40 % — червени вина и 15 % — бели вина. Белите вина са балансирани, с преобладаваща свежест. Фини и деликатни, те обикновено са с добро минерално съдържание и предлагат широка гама от флорални и плодови нотки.

Нюансите на цвета на вината тип „розе“ са от бледорозово до розово-оранжев (цвят на съомга). Леко тръпчиви и с нотки на свежест и донякъде мазна консистенция, те най-често са с плодови аромати.

Червените вина се отличават със силните си плодови аромати, понякога придружени от нотки на фини подправки, на кожа и на растението сладък корен. При географските наименования „Brem“ и „Pissotte“ вината често са с рубинено- до гранатеночервен цвят, плътни и фини, докато вината „Mareuil“, „Chantonnay“ и „Vix“ може да имат по-наситен цвят и да са с по-структуриран вкус. Клонящият към меридионален климат в южната част на Vendée, с щедро слънце, съчетано с наличието на склонове с каменисти и плиткочувни почви, които в по-голямата си част са с шистов или риолитен произход, е причина за дългогодишната традиция на лозарството в географския район за производство основно на вина тип „розе“ и червени вина, които съставляват средно 85 % от производството на контролираното наименование за произход.

Географското местоположение на лозовите насаждения между долината на Loire и югозападната част на района намира израз също и в запазилия се в течение на поколения сортов състав. Затова лозовите насаждения са с оригинален сортов състав, в който се смесват различни влияния — на река Loire (chenin, cabernet franc, grolleau gris), континентални (pinot noir, gamay) и югозападни (négrette, cabernet-sauvignon). Във всички случаи в белите вина преобладава сортът chenin B, във вината тип „розе“ основните сортове са pinot noir N и gamay N, а в основата на червените вина са сортовете pinot noir N, cabernet franc N и négrette N, като по този начин се гарантира типичният характер на продуктите.

Уникалната история на всяко географско наименование обаче припомня, че от дълги години съществуват отделни търговски вериги. Така например вината с географското наименование „Brem“ са били превозвани през пристанището на Saint-Martin-de-Brem, тези с наименованията „Mareuil“ и „Chantonnay“ — през долината на река Lay, а „Vix“ и „Pissotte“ — през устието на река Vendée. Предвид различията в природните фактори (почва и климат), с течение на времето производителите по места са се ориентирали към различни стратегии за сортовия състав и за практиките на купажиране, които се проявяват чрез вкусовата нюансираност на вината и съставляват богатството на вината с контролираното наименование за произход. Съответно никога не се е практикувало смесването на вина от петте географски единици и това все така не е желателно.

От 1985 г. насам известността на контролираното географско наименование „Fiefs vendéens“ търпи значително развитие и търгуваните обеми почти са се удвоили. Оригиналността, свежестта и плодовите аромати на вината са високо ценени от курортните по крайбрежието на Vendée. Тяхното разнообразие позволява да бъдат свързани при всички обстоятелства с регионалната кулинария.

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

Етиктиране

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етиктирането

Описание на условието:

Името на контролираното наименование за произход се допълва с едно от следните допълнителни географски наименования:

— „Brem“;

— „Chantonnay“;

— „Mareuil“;

— „Pissotte“;

— „Vix“

за вината, които отговарят на условията на производство, определени за всяко от тези наименование в продуктова спецификация.

Името на контролираното наименование за произход може да се допълва от допълнителното географско наименование „Val de Loire“ съгласно определените в продуктова спецификация правила.

Всяко незадължително обозначение се изписва на етикета с шрифт, чийто размер като височина, ширина и дебелина не надвишава два пъти размера на шрифта, с който е изписано името на контролираното наименование за произход.

Етиктиране

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етиктирането

Описание на условието:

Размерът на шрифта на допълнителните географски наименования „Brem“, „Chantonnay“, „Mareuil“, „Pissotte“ и „Vix“ е по-малък или равен както по височина, така и по ширина и дебелина, на размера на шрифта, с който е изписано името на контролираното наименование за произход.

Размерът на шрифта на допълнителното географско наименование „Val de Loire“ е по-малък или равен както по височина, така и по ширина и дебелина, на две трети от размера на шрифта, с който е изписано името на контролираното наименование за произход.

На етикета, съдържащ всички задължителни текстове, е забранено всяко обозначаване на името на сорт.

Вината може да се предлагат с посочване на реколтата, ако използваното за приготвянето им грозде е само от съответната година.

На етикета на вината с контролираното наименование за произход „Fiefs Vendéens“ може да се уточнява името на по-малка географска единица, при условие че: става въпрос за включена в кадастъра местност; то е посочено в декларацията за реколтата; името на включената в кадастъра местност е посочено непосредствено под името на наименованието, отпечатано е с шрифт, чийто размер не надвишава нито на височина, нито на ширина половината от размера на шрифта, с който е изписано името на защитеното наименование за произход.

Връзка към продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ab074c84-057d-4f28-8501-8c98876fe25a

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация 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

(2022/C 278/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение 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.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„PIADINA ROMAGNOLA“/„PIADA ROMAGNOLA“

EC №: PGI-IT-1067-AM01 — 12.11.2020 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Група заявител и законен интерес

Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola (асоциация за популяризиране и защита на Piadina Romagnola)
Piazza L. Tosi 4
47923 Rimini
Italy

Тел. +39 0541/760227

Факс +39 0541/791734

Мобилен тел.: +39366/1136514

Електронна поща: consorziopiadinaromagnola@pec.it

Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola се състои от производители на „Piadina Romagnola“ и има право да подаде заявление за изменение по смисъла на член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☐ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☒ Друго (контрол)

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- ☐ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоеен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения**Описание на продукта**

— Следната част от член 2 от спецификацията, описваща продукта:

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се приготвя от брашно от мека пшеница, смесено с вода, мазнина, сол и някои допълнителни съставки. При пускането му за консумация, продуктът е с цвят бял до слонова кост, с характерни, кехлибарено оцветени петна с различна големина и оттенъци по двете страни и с уханен аромат и характерен лирис, наподобяващ този на току-що изпечен хляб.

се изменя, както следва:

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се приготвя от брашно от пшеница или брашно от farro, смесено с вода, мазнина, сол и някои допълнителни съставки. При пускането му за консумация, продуктът е с цвят бял — от слонова кост до тъмно кехлибарено, с характерни, кехлибарено оцветени петна с различна големина и оттенъци по двете страни и с уханен аромат и характерен лирис, наподобяващ този на току-що изпечен хляб.

В изменението към използваните съставки се добавят други видове брашно, а това влияе и върху метода на производство.

- Брашното от farro е много ценено от потребителите също и поради ниското си съдържание на глутен и често се използва за приготвянето на „piadine“. За това свидетелстват историческите източници, в които брашното се споменава общо. Farro е едно от най-ранните житни растения, отглеждани някога (известно в Италия още от римската епоха).

Използването на други видове брашно — грис от твърда пшеница — позволява да се разшири изборът на суровини, като се включат и зърнени култури, подложени на традиционен генетичен подбор и известни също като древни зърнени култури, както от мека, така и от твърда пшеница.

- Добавянето на този вид брашно се отразява на външния вид на крайния продукт, по-специално на неговия цвят, който затова се описва по-точно, като се добавят думите „до тъмно кехлибарено“. Изменението се отнася до точки 3.2 и 5 от единния документ.

Метод на производство

- В член 5 от продуктова спецификация са изброени следните задължителни съставки:

Задължителни съставки за 1 000 g брашно от мека пшеница:

Брашно от мека пшеница

Вода: колкото е необходимо, за да се получи хомогенно тесто

Сол: по-малко или равно на 25 g

Мазнина: свинска мас и/или маслиново масло и/или необработено маслиново масло „extra virgin“ — до 250 g.

Списъкът е допълнен, както следва:

Задължителни съставки за 1 000 g брашно от мека пшеница или брашно от farro:

Брашно от пшеница или брашно от farro

Вода: колкото е необходимо, за да се получи хомогенно тесто

Сол: по-малко или равно на 25 g

Мазнина: свинска мас и/или маслиново масло и/или необработено маслиново масло „extra virgin“ — до 250 g.

Изменението се състои в добавянето към съставките на други видове брашно от пшеница и брашно от farro. Причините за изменението са изложени в раздела за описание на продукта, който е тясно свързан с метода на производство. Това изменение се отнася и до точка 3.3 от единния документ.

- Към незадължителните суровини, изброени в член 5 от продуктовата спецификация, се добавя следното:

Прясно или уперизирано краве мляко: до 300 ml

Цветен мед: до 20 g

Мазнина: общата част на мазнините може да включва и слънчогледово олио, но само ако се използва заедно с необработено маслиново масло „extra virgin“ и в по-малко количество от него.

Много производители добавят нещо към основните съставки, за да придадат на продукта си по-типичен привкус, подобно на времето, когато продуктът все още се е произвеждал предимно в домашни условия и всяко семейство или дребен производител са променяли малко основната рецепта; това вече е отразено в спецификацията. Млякото и медът са най-широко използваните съставки, които най-често се споменават в историческите документи.

Това изменение ще позволи на повече производители, по-голяма част от които, но не всички, са много малки предприятия, да започнат да произвеждат ЗГУ „Piadina Romagnola“, тъй като рецептите, които използват от дълго време, се привеждат в съответствие с продуктовата спецификация и системата за контрол на ЗГУ.

Възможността за използване на слънчогледово олио в по-малки количества от необработеното маслиново масло „extra virgin“, за да не се промени същността на спецификацията, е добавена основно по технически причини, тъй като слънчогледовото олио прави продукта по-мек и следователно по-лесен за разточване. Хлебчетата „piadina“ са доста популярни сред потребителите, тъй като може да се консумират по много различни начини.

Това изменение се отнася и до точка 3.3 от единния документ.

- И накрая, указанието относно температурата на печене:

Температурата на печене варира от 200 до 250 °C, като продуктът не трябва да остава върху плочата за печене повече от 4 минути.

се изменя, както следва:

Температурата на печене варира от 150 до 300 °C, като продуктът не трябва да остава върху плочата за печене повече от 4 минути.

Изменението е оправдано по редица технически причини. Използваните плочи за печене са с различни размери и понякога са изложени на въздушни течения, които може да повлияят на температурата. Поставянето на току-що приготвените и следователно студени продукти върху плочата за печене също може да доведе до промяна на температурата. Поради това температурният диапазон следва да се разшири, въпреки че средната температура ще остане в рамките на първоначално зададените стойности.

Следва да се отбележи, че тези промени в начина на производство на продукта не засягат по никакъв начин правилата за определяне на метода на производство, които остават същите като тези, изложени в настоящата спецификация.

Това изменение се отнася и до точка 3.4 от единния документ.

Етикетиране

В член 8 от продуктовата спецификация се определят правилата за етикетиране и опаковане.

- В правилата за етикетиране се добавя следното изречение, включително по отношение на цветовете, които трябва да се използват в логото на продукта:

Изображението може да бъде черно-бяло, ако черното и бялото са единствените цветове, използвани на етикета.

Целта на изменението е да се позволи на производителите да отпечатват черно-бели етикети, за да се улесни предлагането на пазара на „Piadina Romagnola“. Това изменение се отнася и до точка 3.6 от единния документ.

- Освен това се прилага следното указание от спецификацията относно надписа, който може да бъде включен в етикета:

Ако поне три от следните етапи на производствения процес се извършват ръчно: приготвяне на тестото, разделяне на части, разточване и печене; и ако няма запечатана опаковка, към логото може да се добави надписът „традиционен ръчно изработен продукт“ със същия шрифт, цвят и размер като думата „Romagnola“.

се изменя, както следва:

Ако се използва производствен процес, при който разделянето на части и печенето се извършват ръчно и няма запечатана опаковка, до логото може да се постави надписът „традиционен ръчно произведен продукт“ със същия шрифт, цвят и размер като думата „Romagnola“.

Трябва да се отбележи, че в спецификацията вече се позволява надписът „традиционен ръчно произведен продукт“ да се използва от многобройните микропредприятия, действащи в района на произход (павилиони и различни малки магазинчета, които продават „piadine“ без опаковка директно на потребителите), за да се подкрепи този вид производство от малък мащаб. Ръчно извършваните етапи на производство в тези предприятия обикновено се ограничават до разделянето на части на тестото и печенето, докато на етапа на разточване често се използва механично оборудване, за да се ускори производственият процес.

Тъй като този етап от процеса се извършва ръчно само частично, позоваването на разточването следва да се заличи, за да се избегнат недоразумения, но на производителите все пак следва да се разреши да използват този надпис, при условие че разделянето на части и печенето продължават да се извършват изцяло ръчно.

— И накрая, изменение относно етикетирането позволява да се използва следният надпис:

Ако дебелината на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е 4—8 mm, на етикета може да се изпишат думите „spessa“ или „la spessa“ [дебела].

Изменението позволява да се включи позоваване на специфична характеристика на продукта, без да се влага хвалебствен смисъл, за да се подчертае разликата между двата вида, предвидени в спецификацията (класически тип и тип Римини „Piadina Romagnola“), като насока за потребителите при покупка.

Това изменение се отнася и до точка 3.6 от единния документ.

Друго: контрол

Член 7 от продуктовата спецификация, в който се посочва органът, упражняващ контрол за съответствието на продукта с изискванията на спецификацията, е преформулиран, за да се приведе в съответствие с член 7, буква ж) от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„PIADINA ROMAGNOLA“/„PIADA ROMAGNOLA“

EC №: PGI-IT-1067-AM01 — 12.11.2020 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид на продукта

Клас 2.3: Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други тестени изделия.

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

Наименованието „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се отнася до хлебарски продукт, получен чрез обработка и последващо изпичане върху плоча на тесто от брашно, мазнина, сол и някои незадължителни съставки.

При пускането му за консумация има формата на кръгла питка с цвят бял — от слонова кост до тъмно кехлибарено, с характерни, кехлибарено оцветени петна с различна големина и оттенъци по двете страни и с уханен аромат и характерен мирис, наподобяващ този на току-що изпечен хляб.

Физичните характеристики, които отличават „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, са следните:

Форма: кръгла, неправилна;

Размери:

— диаметър: 15—25 cm и 23—30 cm за варианта „alla Riminese“ („тип Римини“);

— дебелина: 4—8 mm и до 3 mm за варианта „alla Riminese“ („тип Римини“);

Външен вид: повърхността е вълнообразна и неравна, с кехлибарено оцветени петна или мехурчета с различна големина, получени в резултат на печенето;

Органолептични характеристики: уханен аромат и характерен мирис, наподобяващ този на току-що изпечен хляб.

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

За производството на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се използват следните съставки:

3.3.1. Задължителни съставки за 1 000 g брашно от мека пшеница или брашно от farro:

Брашно от пшеница или брашно от farro

Вода: колкото е необходимо, за да се получи хомогенно тесто;

Сол: до 25 g

Мазнина: свинска мас и/или маслиново масло и/или необработено маслиново масло „extra virgin“ — до 250 g.

3.3.2. Незадължителни съставки за 1 000 g брашно от мека пшеница или брашно от farro:

Набухватели: натриев бикарбонат, динатриев дифосфат, царевично или пшенично нишесте — до 20 g

Прясно или уперизирано краве мляко: до 300 ml

Цветен мед: до 20 g

Мазнина: общата част на мазнините може да включва и слънчогледово олио, но само ако се използва заедно с необработено маслиново масло „extra virgin“ и в по-малко количество от него.

Забранено е добавянето на консерванти, аромати и/или други добавки.

3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички изброени по-долу етапи на производството трябва да се осъществяват в определения географски район:

Приготвяне на тестото (приготвянето става чрез замесване на съставките с вода до получаването на гладко тесто);

Разделяне на части (тестото се разделя ръчно или механично на хлебчета или топки);

Разточване (процесът на разплескване на хлебчетата или топките за оформянето на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се извършва само механично или ръчно);

Печене (печенето става чрез топлинна обработка на разточената питка от двете ѝ страни; питката може да се обръща по механичен начин или ръчно; температурата на печене варира от 150 до 300 °C, като продуктът остава върху плочата за печене до 4 минути);

Охлаждане.

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

Процесите на производство и опаковане трябва да се извършват непосредствено един след друг, за да се избегне влошаването на консистенцията на продукта, след като изстине. Прякото излагане на продукта на въздух за по-дълго, отколкото е необходимо за естественото му охлаждане, нарушава специфичните му органолептични характеристики и той изсъхва и се втвърдява.

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се предлага на пазара в опаковка от хартия за хранителни продукти или от текстил, когато продуктът е предназначен за незабавна консумация, или в плътно затворени пликосе за хранителни продукти, когато е предназначен за по-късна консумация.

Опаковането на продукта, предназначен за по-късна консумация, в плътно затворени пликосе за хранителни продукти дава възможност да се избегне не само влошаването на органолептичните характеристики, но и излагането на външни фактори, по-специално на вредните последици от евентуалните нападения на вредители по брашното (особено на така наречения брашнен молец).

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

Всяка опаковка с продукта със ЗГУ „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ трябва да включва следните елементи, изписани с ясни, четливи, незаличими и ясно различаващи се печатни букви:

- логото на ЕС;
- наименованието „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, следвано от надписа „Indicazione Geografica Protetta“ [„защитено географско указание“] или от неговото съкращение „IGP“ [„ЗГУ“];
- логото на продукта.

За да се осигури по-голяма яснота за потребителя, при варианта „тип Римини“ на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е задължително върху опаковката да бъдат добавени думите „alla Riminese“ [„тип Римини“], изписани с ясни, четливи, незаличими и ясно различаващи се печатни букви, еднакви с използваните за наименованието „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

Логото е изобразено по-долу.



Използваните цветове са кафяво 724 C и бежово 728 C. Изображението може да бъде черно-бяло, ако черното и бялото са единствените цветове, използвани на етикета.

В случай че продуктът се произвежда и продава изключително чрез директна продажба от производителя, надписът и логото, описани по-горе, може да бъдат поставени до фирмения знак на търговския обект. Буквите, с които е изписан надписът ЗГУ „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, или другите надписи, предвидени в настоящия документ, трябва да бъдат групирани в едно и също зрительно поле, да бъдат ясни, четливи и незаличими и с достатъчна големина, така че да се открояват добре на фона, на който са отпечатани, за може да се различават ясно от всички останали надписи и/или изображения.

Върху етикета може да фигурират и други незадължителни надписи, даващи гаранция на потребителя, и/или информация, свързана с хранителните характеристики, както и фирмени наименования и частни марки, при условие че нямат хвалебствен смисъл и не са от такова естество, че да въведат в заблуждение купувача. Ако дебелината на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е 4—8 mm, на етикета може да се изпишат думите „spessa“ или „la spessa“ [дебела]. За продукти, предназначени за международния пазар, може да се използва означението „защитено географско указание“, изписано на езика на страната на местоназначение.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство и опаковане на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ включва територията на историческата Романя и по-точно цялата територия на провинциите Римини, Форли-Чезена и Равена и на следните общини от провинция Болоня: Борго Тосиняно, Казалфуманезе, Кастел дел Рио, Кастел Гуелфо, Кастел Сан Пиетро, Додза, Фонтанеличе, Имола и Мордано.

5. Връзка с географския район

Романя е най-източната част на областта Емилия-Романя. Територията се простира от крайбрежието на Адриатическо море на изток до границата с провинция Болоня на запад и от границата с областта Марке на юг до границата с провинция Ферара на север. Намира се под влиянието на умерен субконтинентален климат, който се променя в зависимост от надморската височина и отдалечеността от брега. Макар че не се различава много от климата в останалата част на Северна Италия, климатът на Романя има свои собствени характеристики, дължащи се на постепенното стесняване на равнинната ивица.

В исторически план производството и консумацията на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ са се разпространили в Романя като алтернатива на хляба, който бил в ограничени количества; така продуктът постепенно се утвърдил като „националния хляб на жителите на Романя“ според определението, дадено му от известния поет на Романя Джовани Пасколи.

Утвърждаването през вековете на тази традиция и на специфичните методи на производство е в основата на появилото се през 70-те години на XX век занаятчийско производство на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, извършвано в малки обекти (павилиони) за непосредствена продажба.

Широко разпространеното и очевидно присъствие в Романя на павилиони, в които се произвеждат и продават „piadine“ за незабавна консумация, е характерна черта на територията, добре позната на местните жители и на туристите; впоследствие към нея се добавя производството на опакован продукт „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, предназначен за по-късна консумация.

При приготвянето на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ трябва да се имат предвид методите, предавани в Романя от поколение на поколение, които придават на продукта типичните му характеристики. Смесването на съставките трябва да става в точно определен ред; тестото не трябва да се обработва прекалено дълго и трябва да достигне консистенция, позволяваща разточването му; печенето трябва да се извършва при указаната температура и с указаната продължителност, като се внимава питката да се обръща от двете си страни върху плочата за печене, така че да може да придобие описаните в точка 3.2 характеристики.

Тези умения, които са плод на знанията и дългогодишния опит на местните производители, придават на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ отличителните характеристики, останали непроменени от началото на производството и допринесли за запазването на репутацията на продукта с течение на времето.

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е най-типичният специалитет на Романя. Той се намира почти навсякъде — по улиците на Романя, произвеждан от „piadinare“ [жени, занимаващи се с печенето на „piadina“] в характерните колоритни павилиони, в ресторанти, специализирани магазини и предприятия за производство на храни. „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е толкова известен продукт, че е добре познат далеч извън границите на областта.

Това е продукт от тесто, приготвено от брашно, вода, сол, мазнина и някои незадължителни съставки, обработено по стара традиция, който се представя под формата на кръгла питка с цвят бял — от слонова кост до тъмно кехлибарено, с характерни, кехлибарено оцветени петна с различна големина и оттенъци по двете страни и с уханен аромат и характерен мирис, наподобяващ този на току-що изпечен хляб.

Репутацията на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се преплита с историята, с местните традиции и дори с начина на изразяване и народните вярвания.

Терминът „piada“ е официално възприет благодарение на Джовани Пасколи, който въвежда в италианския език използваната в Романя дума „piè“. В своя прочута кратка поема поетът възпява „piadina“ — тази храна, стара „почти колкото човечеството“ — и я определя като „националния хляб на жителите на Романя“, създавайки неразривна връзка между „piadina“ и Романя.

В различни — често монографични — произведения са документирани характеристиките на „Piadina Romagnola“, като чрез исторически източници се доказва първоначалният произход на продукта, илюстрира се разликата между двата вида и се допринася за известността на продукта чрез предложения за приготвянето му и съвети във връзка със сервирането му. През 1913 г. в списанието „Il Plauastro“ Antonio Sassi определя тези „piadine“ (в множествено число) като „традиционни, вкусни сплеснати питки (*schiacciate*) на жителите на областта Романя“.

В романо-италианския речник на Adelmo Masotti, издаден от издателство Zanichelli през 1996 г., се дава определение на „piada“ като „тънка плоска питка безквасен хляб (*focaccia*), която се пече върху нагорещена плоча и е типична за областта Романя“.

В различни цитати от литературата се прави разграничение по диаметър и дебелина между „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ и варианта „тип Римини“. Като пример може да се посочат книгите, публикувани от Graziano Pozzetto — „La Piadina Romagnola Tradizionale“ („Традиционната piadina от Романя“), издателство Papozzo Editore, Римини, 2005 г., и „Cucina di Romagna“ („Кухнята на Романя“), издателство Franco Muzzio, 2004 г., в които е представена разликата между двата вида.

През 2004 г. в публикация е представена за първи път рецептата на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ също и на арабски, френски, английски, японски, китайски, руски, испански и немски език.

Многобройни са споменаванията на наименованието „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ в гастрономически издания и туристически справочници.

В справочника „Italia a tavola — Guida Gastronomica“ („Храната в Италия — гастрономически справочник“) (стр. 30, Touring club italiano, 1984 г.) в главата, озаглавена „Piatti popolarissimi di ieri diventano consumi popolari di oggi“ („Традиционните вчерашни ястия отново добиват популярност днес“), се споменава и описва „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“. В статията се описват необходимите съставки за приготвянето на продукта, начинът на консумация — нарязан или напълнен и сгънат на две, както и характерната му форма на плоска кръгла питка.

В туристическия справочник „Turismo gastronomico in Italia“ („Гастрономическият туризъм в Италия“) (стр. 367—8, Touring club italiano, 2001 г.) в раздела, посветен на областта Емилия-Романя, след кратко представяне на провинция Римини се посочва, че „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, пълнена с осолени колбаси и сирене, е най-популярната храна в провинцията.

В произведението „Romagna — viaggio attraverso le regioni italiane“ („Романя — пътуване през италианските области“) (стр. 53, Finintenet S.p.A., 2002 г.) се съдържа глава, озаглавена „Rimini, il regno della Piadina“ („Римини“ — царството на „piadina“), в която се описва „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, както и начините на приготвяне и на консумиране на продукта, а именно пълнен със сирене и осолени колбаси.

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е била тема на предавания и в националните телевизионни мрежи. Може да се отбележи телевизионното предаване „Terra e Sapori“ („Земя и вкусове“), излъчено по Rai на 18 юли 2008 г. и озаглавено „Emilia Romagna: i segreti della Piadina“ („Емилия-Романя“ — тайните на „piadina“), в което са представени съставките, рецептата и начините на приготвяне на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

И накрая, от известно време в Романя се провеждат събития, гастрономически конкурси и прояви, посветени на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

От 1993 г. в град Червия, провинция Равена, се провежда ежегодната проява „Piadina d'Autore“, на която се награждава най-добрата „piadina“, произведена в павилионите в областта.

От 1998 г. в Сантарканджело ди Романя се провежда „Palio della Piadina“ с цел да се запази жива традицията на този автентичен продукт на традиционната кухня в областта Романя.

В статия, публикувана на 6 юли 2009 г., се съобщава за присъждането на наградата за най-добра „piadina“ („Най-добрата „piadina“: присъдена е наградата за най-добрата рецепта в областта Романя“).

Във връзка с „Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010“ („Награда за „Piadina“ в областта Романя — най-добрата „piadina“ за 2010 г.“) е публикувано съобщение за медиите. Сред най-новите прояви са:

„Lo Sposalizio della Piadina“ („Сватбата на „piadina“), чието начало е поставено в Чезена през 2002 г. с цел да се изтъкне традицията в производството на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“;

„Piadina Days“ („Дни на „piadina“) е двудневна проява, в рамките на която от 2010 г., като част от „Wine Food Festival“ („Фестивал на виното и храните“) на областта Емилия-Романя, се организират събития, представления, концерти и дегустации на „piadina“ в цялата област.

Препратка към публикуваната спецификация

Министерството започна националната процедура по предявяване на възражение с публикуването на заявлението за изменение на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ в Официален вестник на Италианската република № 243 от 1 октомври 2020 г.

Консолидираният текст на продуктова спецификация е на разположение на следния Интернет адрес: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или като алтернатива

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità“ (горе вдясно на екрана), след това „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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

(2022/C 278/10)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA / SAMOBORSKA ČEŠNOFKA“

EC №: PGI-HR-02790 – 23.7.2021 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“

2. Държава членка или трета държава

Република Хърватия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт [посочен в приложение XI]

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

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

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ е пушен колбас за готвене, приготвен от мляно свинско, говеждо и/или телешко месо и свинска мас с добавка на настойка от пресен чесън и сухо бяло вино. Към колбаса се добавя млян черен пипер, сладък млян червен пипер, натрошена люта чушка или маринована люта пиперка, както и готварска и нитритна сол. С нея се напълват естествени свински черва, които се формират по двойки и се опушват при висока температура.

След опушване „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ (готовият продукт) има характерен светло до тъмно червеникаво-кафяв цвят на повърхността. При нарязване месото е със светлорозов цвят, с видими парченца мазнина. При нарязване пълнежът е хомогенен и плътен и прилепва към червото. – Текстурата е по-мека след опушване и охлаждане.

Химически параметри:

Делът от общия месен протеин в крайния продукт е минимум 16 %.

Съдържанието на мазнини в готовия продукт е максимум 30 %.

Теглото на готовия продукт е 250—300 g за двойка охладени колбаси.

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ се консумира варен, задушен или печен на скара. Когато е готов за консумация, той е с еластична текстура и твърд и сочен при отхапване. Колбасът има вкус на сготвено свинско и е леко пикантен, с лек, завършен аромат на опушено, чесън и вино.

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

Около 55—60 % от суровината, използвана за производството на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“, се състои от свински изрезки с 20—25 % видима тлъстина и 20-25 % чиста свинска плешка без предни джолани с максимум 5 % видима тлъстина.

Други 10—15 % се състоят от говежди и/или телешки врат, плешка без предни джолани и бут без джолан, и/или говежди и/или телешки изрезки с до 5 % видима тлъстина.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Добавя се свинска мас, която да представлява до 10 % от суровината. Тя може да бъде твърда мас от зоната на свинския врат и/или гръбна спанина, и/или полутвърда мас от свинския бут.

Към „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ се добавя и 2—4 % „настойка“ от пресен чесън и сухо бяло вино (пресен, почистен и счукал чесън, сварен в сухо бяло вино и вода, като съотношението на трите е 1:1:1). Последните съставки, които се добавят, са млян черен пипер (0,1—0,3 %), сладък червен пипер (0,25-0,5 %), натрошена люта чушка (0,1—0,2 %) или маринована люта пиперка (0,2—0,5 %), готварска сол (1 %) и нитритна сол (1 %). Забранена е употребата на захар.

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ се пълни в естествени свински черва с калибър 32/34 mm.

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

Всички етапи на производството на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ — подготовката на съставките и пълнежа, напълването на пълнежа в червото, стабилизирането и червеното оцветяване на пълнежа, опушването и охлаждането — трябва да се извършват в географския район, определен 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 етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Когато „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ се пуска на пазара на дребно без опаковка, всяка двойка колбаси трябва да бъде етикетирана.

Ако обаче „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ е предназначена за заведения, в които се приготвя за консумация от крайния потребител, не е необходимо всяка двойка да се етикетира поотделно. Вместо това етикет трябва да се постави върху външната опаковка, като се посочи броят на двойките в опаковката, заедно с предвидената информация.

4. Кратко определение на географския район

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ се произвежда в рамките на административните граници на град Самобор и съседните селища Beder, Bobovica, Braslovje, Bratelji, Bregana, Breganica, Budinjak, Bukovje Podvrško, Celine Samoborske, Cerje Samoborsko, Domaslovec, Drežnik Podokički, Dubrava Samoborska, Falaščak, Farkaševac Samoborski, Galgovo, Gradna, Grdanjci, Hrastina Samoborska, Jarušje, Javorek, Kladje, Klake, Klokočevac Samoborski, Konščica, Kotari, Kostanjevec Podvrški, Lug Samoborski, Mala Jazbina, Mala Rakovica, Mali Lipovec, Manja Vas, Medsave, Molvice, Noršić Selo, Novo Selo Žumberačko, Osredok Žumberački, Osunja, Otruševac, Pavučnjak, Petkov Breg, Podgrađe Podokičko, Podvrh, Poklek, Prekrižje Plešivičko, Rakov Potok, Rude, Samoborski Otok, Savrščak, Selce Žumberačko, Sječevac, Slani Dol, Slapnica, Slavagora, Smerovišće, Stojdraga, Sveti Martin pod Okićem, Šimraki, Šipački Breg, Tisovac Žumberački, Velika Jazbina, Velika Rakovica, Veliki Lipovec, Višnjevec Podvrški, Vratnik Samoborski, Vrbovec Samoborski и Vrhovčak, които се намират в северозападна Хърватия, на източните склонове на Самоборските възвишения, които образуват част от планините Жумберак, и където река Градна навлиза в низините на река Сава.

5. Връзка с географския район

Връзката между „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ и географския район се основава на репутацията, с която колбасът се ползва благодарение на ноу-хаута на производителите при избора и подготовката на съставките, както и при различните етапи на производствения процес, на които се дължи отличителният вкус и аромат на продукта (подбор на месните изрезки, подготовка на настойката от пресен чесън и вино, вдвояване, подготовка на дървения материал за опушване).

Сред семействата от региона на Самобор има дългогодишна традиция, свързана с производството на месни продукти и колбаси, а по-специално „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“, тъй като всяко домакинство е хранело прасета и е запазвало и съхранявало тяхното месо и колбасите от тях след клане. В миналото жителите на по-ниската част на производствения район на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ са засаждали зърнени и фуражни култури, а по склоновете — лозя или овощни градини, а множеството пасбища са благоприятствали развъждането на добитък, прасета и коне. Това е добре известен регион на лозарство и винопроизводство, затова и виното е било основен хранителен продукт от ежедневието на жителите и то е използвано в производството на колбаси.

Първите писмени записки за „češnjovka/češnofka“ [чеснов колбас] датират от 1915 г. (*Samobor narodni život i običaji* [Живот сред природата и обичаи в Самобор], Milan Lang, Загреб, 1915 г., стр. 105–107), в които Milan Lang пише за качеството на продукта и суровините и човешките умения, използвани за направата му, като го нарича „най-добрия колбас“. Тези записки показват, че производството на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ е започнало да се развива в домакинствата в селските райони по време на сезона на клане на прасетата, когато са използвани единствено местни съставки, като например свинско, вино и чесън, а според Lang приготвянето на колбасите се е извършвало главно от жените.

„Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ започва да се произвежда от месарите. През 1934 г. е написана поема за Карнавала от Zvonimir Tkalčić-Zvonček — скитник, но иначе образован писател от Самобор, в която се описват животът и работата на месарите на Самобор, давали му храна, и в нея също се споменава „češnofka“ (*Samoborska salamijada 20 godina* [20 години Самоборски фестивал на колбаса, Robert Škiljan (издател), Самобор, 2007 г., стр. 16).

Специфичните характеристики на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ се основават на внимателния подбор и подготовката на качествените суровини и съставки, използвани за производството ѝ.

Сочността при отхапване на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ след варене се дължи на подобрите свински изрезки, в които тлъстината се намира в мускулната тъкан. Тъй като качеството на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ е гарантирано от стандартизираните изрезки от различни анатомични части, при разрязване на кланичния труп майстор-месарят отделя специфични групи мускули от различни части на анатомията (бут, плешка, врат и гръб). После, след визуална преценка, се отделя излишната тлъстина от изрезките. Подготовката и подборът на изрезките е комбинация от умения и знания за начина на разрязване на кланичния труп и за кулинарните свойства на месото, които умения и знания са резултат от дългогодишен опит. Накратко, „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ е продукт, чието качество се дължи на висококачествени изрезки, а не на нетлъсто, чисто месо.

Друга специфична характеристика на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“, която зависи от уменията на майстор-месаря, е сдвояването. Сдвояването е процес, при който колбасите се връзват ръчно в двойки посредством малка дървена пръчка. При сдвояването се постига правилната геометрична форма, чрез която пушекът преминава в равни концентрации по повърхността на продукта, а това придава равномерен цвят на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“. За сдвояването е необходим значителен опит.

„Настойката“ от пресен чесън и сухо бяло вино придава на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ характерния ѝ лек вкус на чесън и вино. Майсторите-месари знаят какъв следва да бъде вкусът и мирисът на пресния чесън. Те знаят също така как да подберат измежду различни сортове чесън, използван за приготвяне на инфузията.

Маринованата люта пиперка или натрошената люта чушка придават на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ меката пикантност.

По време на етапа на стабилизация съставките в пълнежа се уплътняват, с което се постига завършеният вкус на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“.

Типичният вкус на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ се образува по време на опушване. Дървеният материал за опушването се подготвя чрез подбиране на здрави дънери, от които се отстранява кората. Дървесината се запалва в отделно от пушилнята помещение. След етапа на червено оцветяване колбасите се окачват в пушилнята, под тях се поставя слой въглища, напръскани със слой дървени стърготини, а колбасите се опушват в съответствие с изискванията на спецификацията за продукта. В зависимост от продължителността и температурата на опушване „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ придобива светло до тъмно червеникаво-кафяв цвят.

Значението на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ за географския район, в който тя се произвежда, и репутацията, с която тя се ползва, се демонстрират най-добре на Фестивала на Samoborska češnjovka, който се организира от град Самобор като част от пролетния му панаир през последните 10 години (плакат — 10-ти Фестивал на Samoborska češnofka). Фестивалът има за цел да представя и насърчава традиционния производствен метод и оригиналната рецепта за „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“, както е видно от множество статии (местен новинарски бюлетин *Glasnik Samobora i Svete Nedelje*, 2 април 2010 г. и 10 май 2019 г.).

Самобор и околностите му са туристическа дестинация, в която кетърингът изпълнява ключова роля. „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ отдавна се е обособил като основна част от кулинарните предложения на ресторантите, планинските хижи и семейните стопанства в региона (*Samoborska vinska cesta* [Самоборски винен маршрут] — брошура, Сдружение на Самоборския винен маршрут, град Самобор, 2017 г., стр. 26 и 33, и меню на ресторант *Samoborska pivnica*), както и на разнообразни традиционни събития, като например известния Самоборски карнавал и Самоборския фестивал на саламите.

В статия, публикувана в списание *Meso* през 2009 г., озаглавено „Samoborska salamijada“ [Самоборски фестивал на салама] се говори за традицията на приготвянето на чеснов колбас, салам и други консервирани месни продукти в района на Самобор. Репутацията на „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ и връзката му с района на Самобор са видни от следните изречения: „Самобор е известен наблизо и далеч с изобилието си от деликатеси, които го превръщат в едно от местата с най-богатите кулинарни предложения. „*Muštarda*“, „*bermet*“, „*kremšnite*“, дивеч, „*Samoborska češnjovka*“... с право се ползват със статута на „гастрономични икони.“ (Списание *Meso*, Самоборски фестивал на салама, издание XI № 1, 2009 г., стр. 2–3).

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ е често използвана съставка в традиционни ястия. Порталът *Dobar život* съдържа рецепта за яхния от праз с чеснов колбас, в която се изтъква, че „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ е високо ценен продукт (портал *Dobar život*, 2015 г., Яхния от праз с чеснов колбас).

Страницата от официалния уебсайт на град Самобор относно гастрономията на района на Самобор представя „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka“ като един от най-разпознаваемите гастрономически специалитети, като се посочва, че той е „един от продуктите от световна класа в нашия регион — този, който вече от над един век спомага за добрата репутация на Самобор и го превърна във все по-привлекателна дестинация от туристическа и гастрономична гледна точка“. Това изказване демонстрира ясно репутацията на продукта и неразривната му връзка с региона на Самобор (уебсайт на град Самобор, Гастрономия, Салам и чеснов колбас на Самобор).

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/SPECIFIKA_CIIA_Samoborska_%C4%8De%C5%A1njovka_.pdf

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



■ Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG