

Официален вестник на Европейския съюз

C 73



Издание
на български език

Информация и известия

Година 63

6 март 2020 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2020/C 73/01	Съобщение относно публикуването на произведените количества сурово мляко съгласно член 149, параграф 5 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския Парламент и на Съвета	1
2020/C 73/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9681 — Inflexion/ICG/Marston) ⁽¹⁾	3

IV Информация

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

Европейска комисия

2020/C 73/03	Обменен курс на еврото — 5 март 2020 година	4
2020/C 73/04	Административна комисия за координация на системите за социална сигурност — Решение № E7 от 27 юни 2019 година относно практическите договорености за сътрудничество и обмен на данни до пълното въвеждане в държавите членки на системата за електронен обмен на данни за социалната сигурност (EESSI) ⁽¹⁾	5

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2020/C 73/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV) Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾ 8	8
2020/C 73/06	Предварително уведомление за концентрация (дело M.9734 — HPS/MDP/Arachas) Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾ 10	10

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2020/C 73/07	Публикация на продуктова спецификация, изменена вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 11	11
2020/C 73/08	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията. 16	16
2020/C 73/09	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 29	29
2020/C 73/10	Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 33	33
2020/C 73/11	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията 37	37

Поправки

2020/C 73/12	ДПоправка на Препоръка на Европейския съвет за системен риск от 27 юни 2019 година относно средносрочните уязвимости в сектора на жилищните недвижими имоти във Финландия (ЕССР/2019/8) (ОВ С 366, 30.10.2019 г.) 42	42
--------------	--	----

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Съобщение относно публикуването на произведените количества сурово мляко съгласно член 149,
параграф 5 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския Парламент и на Съвета ⁽¹⁾**

(2020/С 73/01)

Годишни данни (в 1000 t) (*)

Произведени количества сурово мляко (**) както е посочено в член 149, параграф 5 от Регламент (ЕС) № 1308/2013				
2018	Краве	Овче	Козе	Биволско
BE	4 178,00	0,00	41,00	0,00
BG	898,77	71,54	43,14	11,75
CZ	3 161,51	0,02 (**)	0,05 (**)	0,00
DK	5 615,20	0,00	0,00	0,00
DE	33 086,81	6,65	16,19	0,00
EE	796,90	0,00	0,70	0,00
IE	7 831,25	0,00	0,00	0,00
EL	654,80	851,70	338,40	0,00
ES	7 335,62	566,36	515,55	0,00
FR	25 054,77	317,59	639,90	0,00
HR	618,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 339,75	485,11	61,99	244,79
CY	228,08	34,15	32,42	0,00
LV	980,20	0,00	2,70	0,00
LT	1 568,01	0,00	3,83	0,00
LU	407,62	0,05	3,22	0,00
HU	1 948,83	1,65	3,28	0,00
MT	40,41	1,89	0,93	0,00
NL	14 090,00	0,00	335,00	1,20

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

Годишни данни (в 1000 t) (*)

Произведени количества сурово мляко (**) както е посочено в член 149, параграф 5 от Регламент (ЕС) № 1308/2013				
2018	Краве	Овче	Козе	Биволско
AT	3 821,19	12,69	26,11	0,00
PL	14 171,15	0,61	7,45	0,00
PT	1 939,67	72,57	28,05	0,00
RO	3 797,60	401,30	228,20	16,20
SI	628,93	0,62	1,68	0,00
SK	904,62	12,07	0,31	0,00
FI	2 397,88	0,00	0,00	0,00
SE	2 760,23	0,00	0,00	0,00
UK	15 488,11	0,00	0,00	0,00
EC-28	166 743,91	2 843,57	2 339,10	273,94

(*) 0,00: нула или по-малко от 5 t

(**) Производство на мляко в стопанствата през 2018 г. ЕВРОСТАТ — NewCronos Products Obtained.

(***) Съобщено от държавата членка и/или прогнозирано/калкулирано производство.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.9681 — Inflexion/ICG/Marston)****(текст от значение за ЕИП)**

(2020/C 73/02)

На 28 февруари 2020 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32020M9681. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

5 март 2020 година

(2020/C 73/03)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс
USD щатски долар	1,1187	CAD канадски долар	1,5021
JPY японска йена	119,63	HKD хонконгски долар	8,6936
DKK датска крона	7,4712	NZD новозеландски долар	1,7744
GBP лира стерлинг	0,86670	SGD сингапурски долар	1,5495
SEK шведска крона	10,5915	KRW южнокорейски вон	1 327,01
CHF швейцарски франк	1,0663	ZAR южноафрикански ранд	17,2746
ISK исландска крона	142,20	CNY китайски юан рен-мин-би	7,7579
NOK норвежка крона	10,3710	HRK хърватска куна	7,4905
BGN български лев	1,9558	IDR индонезийска рупия	15 851,98
CZK чешка крона	25,346	MYR малайзийски рингит	4,6532
HUF унгарски форинт	335,70	PHP филипинско песо	56,785
PLN полска злота	4,3029	RUB руска рубла	74,3070
RON румънска лея	4,8110	THB тайландски бат	35,295
TRY турска лира	6,8038	BRL бразилски реал	5,1480
AUD австралийски долар	1,6917	MXN мексиканско песо	22,0737
		INR индийска рупия	82,1530

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

АДМИНИСТРАТИВНА КОМИСИЯ ЗА КООРДИНАЦИЯ НА СИСТЕМИТЕ ЗА СОЦИАЛНА СИГУРНОСТ**РЕШЕНИЕ № Е7****от 27 юни 2019 година****относно практическите договорености за сътрудничество и обмен на данни до пълното въвеждане в държавите членки на системата за електронен обмен на данни за социалната сигурност (EESSI)****(текст от значение за ЕИП и за Споразумението между ЕО и Швейцария)****(2020/C 73/04)**

АДМИНИСТРАТИВНАТА КОМИСИЯ ЗА КООРДИНАЦИЯ НА СИСТЕМИТЕ ЗА СОЦИАЛНА СИГУРНОСТ,

като взе предвид член 72, буква а) от Регламент (ЕО) № 883/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. за координация на системите за социална сигурност ⁽¹⁾, съгласно който Административната комисия е натоварена с разглеждането на всички административни въпроси и въпросите, свързани с тълкуването, произтичащи от разпоредбите на Регламент (ЕО) № 883/2004 и Регламент (ЕО) № 987/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 16 септември 2009 г. за установяване процедурата за прилагане на Регламент (ЕО) № 883/2004 за координация на системите за социална сигурност ⁽²⁾,

като взе предвид член 72, буква г) от Регламент (ЕО) № 883/2004, съгласно който Административната комисия насърчава в максимална степен употребата на нови технологии,

като взе предвид член 76, параграфи 3 и 4 от Регламент (ЕО) № 883/2004, съгласно които институциите имат задължението за сътрудничество и взаимно информиране за целите на регламентите,

като взе предвид член 4 от Регламент (ЕО) № 987/2009, съгласно който предаването на данни между институциите или органите за връзка се извършва по електронен път, а Административната комисия определя подробните способности за обмен на документи и структурирани електронни документи,

като има предвид, че:

- (1) С Решение Е4 от 13 март 2014 г. се удължават преходните периоди, посочени в член 95, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 987/2009, за пълния обмен на данни по електронен път от страна на държавите членки, с две години от датата, на която централната система EESSI е разработена, изпробвана и предоставена за експлоатация и е готова за започването на интеграцията на държавите членки в централната система.
- (2) В Решение Е5 от 16 март 2017 г. са посочени практическите условия и ред във връзка с преходния период за обмена на данни по електронен път, посочен в член 4 от Регламент (ЕО) № 987/2009.
- (3) На 351-вото заседание на 27—28 юни 2017 г. Административната комисия потвърди, че централната система EESSI е оперативна, така че обменът на данни в рамките на EESSI може да започне, като двугодишният период, посочен в Решение Е4, започна на 3 юли 2017 г.
- (4) На 358-ото заседание на 27—28 март 2019 г. Административната комисия постигна съгласие, че в съответствие с член 95 от Регламент (ЕО) № 987/2009, както и с Решение Е4 от 13 март 2014 г., преходният период за EESSI приключва на 2 юли 2019 г.
- (5) Предвид необходимостта правата на гражданите да бъдат гарантирани и опазени в съответствие с правилата за координация на системите за социална сигурност.
- (6) Предвид сложността и състоянието на проекта EESSI към момента на приемането на настоящото решение, необходимостта да се осигури неговото организирано и ефективно въвеждане в експлоатация, както и съвместния ангажимент на Европейската комисия и държавите членки да продължат да подобряват стабилността и сигурността на проекта EESSI.

⁽¹⁾ ОВ L 166, 30.4.2004 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 284, 30.10.2009 г., стр. 1.

- (7) Предвид необходимите интензивни национални дейности на държавите членки и получилите се закъснения в проекта EESSI, както и че не всички институции ще бъдат напълно готови да обменят всички съобщения в EESSI на 3 юли 2019 г., е необходимо да се определят, въз основа на принципа на добро сътрудничество между институциите, временни практически договорености за обмена на данни до пълното въвеждане на EESSI във всички държави членки и в централната система EESSI.
- (8) Предвид, че е необходимо да се осигури резервно решение в случай на неизправност на централната система EESSI.
- (9) Предвид, че е необходимо настоящото решение да се прилага от 3 юли 2019 г., за да се постигнат целите му за гарантиране на правна сигурност за институциите, както и за защита на правата на лицата, обхванати от регламентите,

РЕШИ:

1. Считано от 3 юли 2019 г., предаването на данни между институциите се извършва по електронен път чрез системата EESSI и въз основа на обмена на структурирани електронни документи (SED) в процедури за работа в конкретен бизнес случай (BUC). Това не засяга обмена, който може да е необходимо да се осъществява в хартиен формат, както е предвидено в регламентите относно координацията на системите за социална сигурност, като например удостоверителни документи.

2. Независимо от разпоредбите на параграф 1, с цел непрекъснатост на дейността и опазване на правата на лицата, обхванати от регламентите, държавите членки, които не са готови за електронен обмен във връзка с BUC, при необходимост могат да продължат да обменят данни относно съответния BUC посредством всеки друг документ, дори ако е изготвен с неактуални формат, съдържание или структура, докато броят на държавите членки, които са „готови за EESSI“ за този конкретен BUC достигне прага от 80 %.

3. В случай че е използван формат, различен от SED, който не съдържа цялата задължителна информация, съдържаща се в SED, държавата членка, която иска тази информация, следва да я поиска от държавата членка, която е издала неактуалния формат на документа. В случай на съмнение относно правата на съответния гражданин, получаващата институция се свързва с институцията, издала документа, в дух на добро сътрудничество.

4. Не по-късно от шест месеца, след като бъде достигнат прагът, предвиден в параграф 2, държавите членки използват единствено EESSI за обмен на данни с други държави членки и няма да имат свободата да извършват обмен на данни извън системата EESSI. Държавите членки, които не са „готови за EESSI“ за някои BUC, предприемат необходимите мерки на национално равнище с цел да могат да изпращат и получават всички данни за тези BUC към и от други държави членки чрез системата EESSI.

5. Независимо от разпоредбите на параграф 1, две или повече държави членки могат да се споразумеят за това необходимият обмен на информация за обработване на големи обеми съобщения, като искиове, свързани с възстановяването на разходите за здравни грижи, трудови злополуки и професионални болести или обезщетения за безработица, да може да продължи в какъвто и да е формат, различен от EESSI (например проектите Build), докато държавите членки, участващи в двустранния обмен, станат готови за EESSI.

6. Държавите членки, които не са готови да спазват напълно задълженията в параграф 1, внасят в Административната комисия до октомври 2019 г. своите ангажменти за националните планове за изпълнение и за основните етапи, които следва да станат „готови за EESSI“ за всички BUC без по-нататъшно забавяне; впоследствие те представят на Административната комисия доклад за състоянието на всеки три месеца, докато станат „готови за EESSI“ за всички BUC.

7. „Готови за EESSI“ за даден BUC означава, че съответната държава членка може както да изпраща, така и да получава всички съобщения в посочения BUC, или, когато е целесъобразно, в поддомейна за този BUC, към и от други държави членки. В случай на BUC, които не са обхванати от законодателството на дадена държава членка, понятието „готов за EESSI“ се отнася единствено за получаване на съобщения в съответния BUC.

8. След като две държави членки станат „готови за EESSI“ за даден BUC, обменът на информация между тях се извършва в рамките на EESSI за всички обмени във връзка с този BUC. Това не засяга извънредните и обективно оправданите ситуации, като гарантиране на непрекъснатост на дейността в случай на техническа повреда на системата или двустранни споразумения, които могат да се отнасят например до съвместно изпробване, пилотни проекти, обучение или сходни причини.

9. В случая на многостранен BUC, т.е. BUC, в обмена на който участват повече от две държави членки, обменът в рамките на EESSI започва едва след като се установи, че участващите в този обмен държави членки са обявили, че са „готови за EESSI“ за този конкретен BUC. Това не засяга задълженията на държавите членки, предвидени в параграф 4. Принципите, очертани в параграф 7, се прилагат и в случаите, когато повече от две държави членки участват в даден BUC.

10. Държавите членки уведомяват Административната комисия най-малко 30 дни преди да станат „готови за EESSI“ за конкретен BUC.

11. Информацията относно това кой BUC в коя държава членка е „готов за EESSI“ се предоставя редовно на националните институции (поне веднъж месечно) и се отразява в институционалния регистър на EESSI.

12. Административната комисия извършва наблюдение в своите тримесечни заседания на напредъка на държавите членки, докато всички държави членки са „готови за EESSI“ за всички BUC. Преглед на положението и действията, които следва да се предприемат, в тази рамка се извършва най-малко веднъж на всеки шест месеца, като заключенията следва да бъдат оповестени публично.

13. Обменът на информация, започнал извън EESSI преди датата, посочена в параграф 1, или в съответствие с параграф 2 от настоящото решение, може да бъде приключен извън EESSI. Други договорености могат да бъдат оформени двустранно между държавите членки или да бъдат одобрени от Административната комисия, ако е необходимо.

14. В рамките на шест месеца след публикуването Административната комисия прави оценка на функционирането на настоящото решение и преценява необходимостта от евентуални промени.

15. Настоящото решение се публикува в Официален вестник на Европейския съюз. То се прилага се от 3 юли 2019 г.

Председател на Административната комисия
Adriana STOINEA

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset
Management/JV)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 73/05)

1. На 26 февруари 2020 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- предприятие Red Rock Power Limited („Red Rock Power“), непряко дъщерно дружество на предприятие SDIC Power Holdings Co Ltd („SDIC Power“, Китай),
- предприятие CapMan Plc („CapMan“, Финландия),
- предприятие NH-Amundi Asset Management Co. Ltd. („NH-Amundi“, Корея), под съвместния контрол на NongHyup Financial Group (притежавано от Korean National Agricultural Cooperative Federation) и Amundi Asset Management (притежавано от Crédit Agricole Group),
- предприятие Cloud Snurrar AB („Cloud Snurrar“, Швеция).

Предприятията Red Rock Power, CapMan и NH-Amundi придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие Cloud Snurrar. Понастоящем Cloud Snurrar е под съвместния контрол на CapMan, NH-Amundi и Macquarie.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Red Rock Power: холдинговото дружество на инвестициите в сектора на вятърната енергия на SDIC Power в Европа; SDIC Power е дружество със седалище в Китай, което се занимава основно с инвестиции, изграждане, експлоатация и управление на електроцентрали, основно в Китай;
- за предприятие CapMan: скандинавско предприятие за инвестиции и специализирано управление на активи;
- за предприятие NH-Amundi: дружество за управление на активи, което предлага управление на инвестиционни тръстове и взаимни фондове за всички видове инвестиции;
- за предприятие Cloud Snurrar: съвместното предприятие, което ще разработи, изгради и експлоатира ветроенергиен парк на сушата в Швеция.

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

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

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

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

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

M.9764 — Red Rock Power/Capman Infra Lux Management/NH-Amundi Asset Management/JV

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

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

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация**(дело М.9734 — HPS/MDP/Arachas)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)****(2020/C 73/06)**

1. На 27 февруари 2020 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:

- HPS Investment Partners, LLC (HPS, САЩ),
- Madison Dearborn Partners, LLC (MDP, САЩ),
- Arachas Topco Limited (Arachas, Ирландия).

HPS и MDP придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над цялото предприятие Arachas.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- HPS е инвестиционно дружество със седалище в САЩ;
- MDP е дружество за частни дялови инвестиции със седалище в САЩ;
- Arachas е застрахователен брокер, който се занимава с общозастрахователна дейност в сектора на търговското и личното застраховане в Ирландия.

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

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

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

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

М.9734 – HPS/MDP/Arachas

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

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

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

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

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на продуктова спецификация, изменена вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

(2020/С 73/07)

Европейската комисия одобри настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни eAmbrosia на Комисията

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„ФИЛЕ ЕЛЕНА“ (FILE ELENA)

ЕС №: TSG-BG-01017-AM01 – 23 юли 2019

„България“

1. Наименование/наименования за регистрация

„Филе Елена“ (File Elena)

2. Вид продукт

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

3. Основания за регистрация

3.1. Продуктът

☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна

☐ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него

Продуктът е регистриран с Регламент за изпълнение (ЕС) № 835/2014 на Комисията.

3.2. Наименованието

☒ е било използвано традиционно за този специфичен продукт

☐ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

„Филе Елена“ (File Elena) е специфичен сурово-сушен деликатес от свинско филе. Произходът на наименованието идва от гр. Елена — град в Северна България, в полите на гористия Еленски Балкан. Наименованието е специфично само по себе си, защото е познато на територията на цялата страна и е придобило гражданственост, без географският регион да влияе върху качеството и характеристиките на продукта.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

4. Описание

- 4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Филе Елена“ (File Elena) е пресован сурово-сушен месен продукт, приготвен от охладено или замразено свинско филе, спомагателни суровини и натурални подправки. Подходящ за директна консумация от всички потребителски групи.

Физични свойства — форма и размери

— Овално-цилиндрична сплесната продълговата форма, без определени размери.

Химични характеристики

— Водно съдържание в % от общата маса: не повече от 55

— Сол (натриев хлорид) в % от общата маса: не повече от 6,3

— pH не по-малко от 5,4.

Органолептични свойства

— Външен вид и цвят: чиста, добре подсушена повърхност, покрита с чубрица и черен пипер, със зелен цвят (от чубрицата) на повърхността,

— Разрезна повърхност: мускулната тъкан е с розово-червен цвят с по-тъмен оттенък в периферията, а тлъстините са с бледорозов до кремов цвят,

— Вкус и мирис: характерен, приятен, умерено солен, с изразен аромат на вложените подправки, без несвойствен привкус и мирис,

— Консистенция: плътно-еластична.

„Филе Елена“ (File Elena) може да се предлага на пазара като цели парчета, нарязани парчета или нарязано на резени, във вакуумна опаковка, в целофан или в опаковка в модифицирана газова среда.

- 4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Състав:

— свинско филе охладено или замразено — 100 kg,

— осоляваща смес за 100 kg свинско филе - 3,5 kg сол, 40 g антиоксидант — аскорбинова киселина (E300), 100 g калиев нитрат или 85 g натриев нитрат, 500 g рафинирана кристална захар,

— подправъчна смес за 100 kg свинско филе — 2 kg чубрица и 200 g смлян черен пипер,

— канап, разрешен за хранителни цели.

Производствен метод:

За производството на „Филе Елена“ (File Elena) се използва охладено или замразено свинско филе с pH от 5,6 до 6,2. С помощта на нож филето се отделя покрай изпъкналата повърхност на ребрата, отгоре надолу по гръбначния стълб и покрай напречните израстъци. След това се отделя мускулната тъкан между напречните бодлести израстъци на гръдните прешлени. Отделените свински филета се почистват от тлъстините и фасциите и се поставят в чисти съдове за осоляване. За по-добро разпределение на компонентите в осоляващата смес първо се смесват нитратите и солта, след което се добавят и останалите съставки. Осоляването се извършва по сухия метод — всяко филе се натрива с осоляващата смес ръчно или машинно. Така осолените парчета се подреждат в подходящи съдове на няколко реда в хладилни камери с температура на въздуха от 0 до 4 °C. След 5 денонощия парчетата се пренареждат в обратен ред (сменят се местата на горните с долните парчета) и престояват още минимум 5 денонощия при същите условия. След приключване на процеса осоляване, на всяко филе се поставя окачка от канап. Така подготвените филета се окачват на дървени и/или метални профили (бастуни), които се подреждат на колички за колбаси от неръждаема стомана. Не се

допуска парчетата да се допират едно до друго. Окачените на колички парчета се отцеждат до 24 часа при температура на въздуха, не по-висока от 12 °C. Отцедените филета се поставят в естествени или климатични сушилни с възможност за регулиране на отделните параметри: температура и влага. Сушенето се провежда при температура на въздуха, не по-висока от 17 °C и относителна влажност 70—85 %. По време на сушенето продуктът се пресова с преси с дървени плоскости. Продължителността на престоя на филетата на пресите е 12—24 часа. На първа преса филетата се поставят, когато парчетата са леко подсушени и при опипване по повърхността им се чувства леко изразена корица на подсъхване. Пресоването се извършва неколкостранно, докато продуктът се изсуши добре и парчетата получат правилна форма. Пресите трябва да поемат и отделената влага, поради което са от естествен материал — дърво, което може да се санира и подсушава. Пресоването оформя окончателния външен вид на продукта. След последното пресоване филетата се овалват с предварително хомогенизирана смес от смлян черен пипер и ронена чубрица, съгласно рецептурата.

Процесът на сушене продължава не по-малко 25 от денонощия, в зависимост от големината на парчетата, до достигане на плътно-еластична консистенция, характерна за продукта.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Специфичен характер на продукта:

Специфичните свойства на „Филе Елена“ (File Elena) се дължат на следните характеристики:

- суровина: висококачествена част от свинския кланичен труп с висока хранителна стойност — външно филе,
- повърхност на продукта: покрита с чубрица и смлян черен пипер в подходящо съотношение съгласно рецептурата, което придава специфичен зеленикав цвят на продукта, неприсъщ за други месни сурово-сушени деликатеси от същата група,
- вкус и мирис: характерните за продукта вкус и мирис се дължат на комплекса от грижливо подбрана и обработена суровина, специфични условия на сушене и пресоване, сполучлив избор на подправки. В това отношение голяма роля играе подправката чубрица, придаваща свойствен и специфичен вкус на продукта.

Традиционен характер на продукта:

„Филе Елена“ (File Elena) е сурово-сушен месен деликатес от нераздробено месо. Вековните традиции в бита на българския народ при приготвянето на деликатеси от говеждо, телешко, овче и козе месо впоследствие дават добра възможност подобна технология да се приложи и при свинското месо. В редица райони на страната, където е било възможно отглеждането на свине, се е осъществявало домашното приготвяне на такива продукти. Поради религиозни съображения обаче, когато България е била в Османската империя, пласментът на продукти от свинско месо е бил почти невъзможен. Първите известни случаи за производство на подобен продукт от свинско месо са от 1855 г. Стоян Арнаулов от Габрово е произвел в работилницата си сурово-сушено свинско месо за 2 090 гроша, което е значителна за времето сума (Цончев Петър, „Из стопанското минало на Габрово“, Печатница Художник, София, 1929 г.).

Първият нормативен документ за продукта „Филе Елена“ (File Elena) е Отраслова нормала — ОН 18 64338-73, Филе свинско сурово-сушено „Елена“, Министерство на земеделието и хранителната промишленост, София, 1973 г., която е съставена от инж. Иван Коновски и инж. Трендафил Игнатов. В началото на 80-те години на миналия век, при условията на държавно ръководство на месната индустрия и дългогодишния опит на специалистите в предприятията от района на гр. Елена, окончателно се утвърждава технологията за производство на продукта. Вследствие на това се създава последният държавен нормативен документ ТУ 22/18 май 1983 г. (Технически условия за филе свинско сурово-сушено „Елена“), НАПС, София, 1983 г., с приложена към него Технологическа инструкция за производство на сурово-сушено свинско „Филе Елена“, Министерство на земеделието и хранителната промишленост, София, 1983 г. По тези документи се осъществява производството на „Филе Елена“ и до днес.

Технологията на производството и рецептурата на продукта са описани също и в „Сборник технологически инструкции за производство на месни произведения“ — Технологична инструкция за производство на деликатеси от свински филета — (стр. 319) „Филе Елена“, НАПС-ДСО „Родоп“, „Институт по месна промишленост“, София 1980 г. и в „Технологически наръчник за добив и преработка на месо от свине, едър и дребен рогат добитък“ (стр. 98), Държавно стопанско обединение „Родоп“, „Институт по месна промишленост“, София, 1984 г. През 2003 г. Асоциацията на месопереработвателите в България събра традиционни рецептури и технологии за сурово-сушени деликатеси от нераздробено месо в „Сборник с традиционни български рецептури и технологии“, където на стр. 88—89 са поместени и тези за „Филе Елена“.

Традиционният характер на „Филе Елена“ (File Elena) се изразява в:

- непроменения състав на рецептурата,
- методите, използвани в процеса на производство,
- традиционния вкус.

Традиционен характер на рецептурата, останала непроменена в годините. Традиционният характер на рецептурата се изразява в основната суровина, в състава на осоляващата смес и в състава на подправъчната смес (описани в т. 4.2). Тази рецептура датира в първите описания на продукта в гореспоменатите документи Отраслова нормала ОН 18 64338-73 и ТУ 22/18 май 1983 г., които са запазени и до днес.

Традиционните методи, използвани в процеса на производство и характерни за „Филе Елена“ (File Elena), са упоменати и в записите на инж. Христо Саватов – дългогодишен специалист в месокомбинат „Родоп“, гр. Велико Търново.

Традиционните методи включват: методите на осоляване, на пресоване, на сушене и за полагане на подправъчната смес.

- Осоляването се извършва по метода на сухо осоляване — всяко филе се натрива с осоляващата смес ръчно или машинно. По време на осоляването, което е не по-малко от 10 дни, започва процесът на зреене на месото.
- Традиционно за продукта е също равномерното разпределение на влагата, което се осигурява чрез пресоването. Чрез него се постига балансирано изсушаване, което осигурява правилно протичане на процеса зреене на месото. За пресоването се използват преси от естествен дървен материал. Дървото осигурява стабилност при натиск и отчасти поема отделената влага от продукта, което е важно условие не само за формата на продукта, но и за естествено развитие на специфичната микрофлора.
- Сушенето на продукта се извършва при конкретни параметри на температура и влажност на въздуха с цел селектиране на специфичната микрофлора, която допринася за получаване на готов продукт с характерни органолептични, хранителни и вкусови качества. Традиционната технология изисква помещенията за сушене и зреене да позволяват развитието и запазването на специфичната за България млечно-кисела микрофлора. Тази фина настройка към природата, съхранена в традиционния метод на сушене, е дело и знание на поколения български технолози, отразена още в първия технологичен документ от 1973 г.
- Характерно за полагането на подправъчната смес е приготвянето и нейното нанасяне. Традиционното при приготвянето е, че изсушената чубрица се заготвя чрез ронене, не чрез смилане, а подправъчната смес се полага чрез овалване на филетата. Тези традиционни методи на заготвяне (ронене на чубрицата) и полагане (овалване) на подправъчната смес позволяват да се запазят етеричните масла, съдържащи се в подправката, които при консумация придават по-осезаем вкус. По този начин се задържа и свежият зелен цвят на подправъчната смес, с която е овалан продуктът.

Вкусът на продукта е запазен непроменен в течение на дългите години на производство и предлагане на пазара на „Филе Елена“ (File Elena).

Формирането на традиционния вкус

Селектираната естествена микрофлора чрез традиционните методи на сушене и пресоване и грижливо подбраните и балансираните подправки формират характерния ароматно-вкусов букет на „Филе Елена“ (File Elena), който е запазен и до днес.

Според проф. Бошкова производството на „Филе Елена“ (File Elena) е свързано с протичането на сложни микробиологични, физикохимични и биохимични процеси в месните суровини по време на тяхното осоляване, зреене, сушене и пресоване. (Бошкова Калинка, „Микробиология на месото, рибата и яйцата“, Пловдив, 1994 г.). Тези процеси именно обуславят формирането на стабилен цвят, добра структура, приятен аромат и вкус на готовото „Филе Елена“ (File Elena). Това се дължи на видовия състав на естествената микрофлора и развитието ѝ в месните суровини. Микрофлората е основно от микрококи (*M. varians*) и лактобацили (*L. plantarum*, *L. casei*). В тази връзка са изследванията на Пенева В., Бръчкова С., Стоева Г., Кунчева С.: „Съдържание на нитрити в месни продукти“, Втори международен симпозиум „Нитритите и качеството на месните продукти“, стр. 115, Сборник, Варна 1984 г., и на Кисева Р. „Усъвършенстване на технологията за производство на сурово-сушени месни продукти от нераздробени суровини. Дисертация“, Институт по месопреработка, София 1985 г.

„Филе Елена“ (File Elena) е продукт, който е получавал многократно отличия на панаири и изложения в България и чужбина — грамоти и златни медали от: 57-мо международно изложение, Брюксел, 1986 г.; от конкурса „Тайната на българския вкус“ — по време на Международното специализирано изложение за месо и месни продукти „Месомания“ в гр. София. (Юбилейно издание „10 години АМБ — 1994—2003“ — стр. 22—30) и от Международното изложение IFFA през 2010 г. и 2013 г. в Германия. Получило е и Грамота за отличие от Конкурса за традиционни български продукти, организиран от Посолство на Кралство Белгия в София, 2007 г.

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

(2020/C 73/08)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Ribera del Duero“

Референтен номер: PDO-ES-A0626-AM04

Дата на съобщението: 20 ноември 2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Включване на белите вина и на термина „clarete“ (параграф 2 от продуктова спецификация и точка 1.4 от единния документ)**

Описание и основания

Добавяне на белите вина към гамата продукти, обхванати от ЗНП „RIBERA DEL DUERO“, и включване на синонима „claretes“ в определението на вината тип „розе“ за подобряване на търговските очаквания.

Според становището на Регулаторния съвет опитът в производството на бяло вино в региона, придобит по-специално през последните двадесет години от работата с местния сорт Albillo Mayor, е достигнал достатъчно равнище, за да могат тези вина да се възползват от ЗНП „Ribera del Duero“.

Желанието да се запазят историческите насаждения на тези сортове бяло грозде в региона, тяхното генетично разнообразие, но също така и отразяването в медиите и търговският успех на тези вина на пазарите оправдават разработването от страна на Регулаторния съвет на правила, чиято цел е защита на производството, каквито са и настоящите искания на отрасъла.

Към момента има най-малко 25 винарни, които предлагат този вид бяло вино, произведено от сорта Albillo Mayor, обикновено с етикет ЗГУ „Vino de la Tierra de Castilla y León“, със забележителен успех (пет вина „Albillo Mayor“ фигурират в списъка на престижното издание „The Wine Advocate“ с оценки над 91 точки).

По отношение на термина „clarete“, приложим за вина тип „розе“, е решено той да бъде включен в отговор на искането на оператори, които желаят да запазят употребата на този традиционен термин в региона, за да се определят вината в зависимост от техния цвят. Това включване не предполага промяна в условията или в практиките на производство.

Вид на изменението: стандартно.

Както белите вина, така и вината „claretes“ (които са от същия вид като вината тип „розе“, но под традиционното наименование за региона въз основа на цвета, признато от националните правила за етикетиране) са включени в категорията „Вино“ и следователно се запазва единствената категория, разрешена в продуктова спецификация. Поради това се счита, че нито една категория вино не се променя, добавя или заличава, така че това изменение не попада в нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

2. **Описание на физичните и химичните характеристики на белите вина (параграф 2 от продуктова спецификация и точка 1.4 от единния документ)**

Описание и основания

Определяне на аналитичните характеристики, които трябва да притежават белите вина, за да отговарят на продуктова спецификация и следователно да бъдат обхванати от ЗНП „RIBERA DEL DUERO“.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Включването на този нов вид вино налага да се определят неговите физико-химични характеристики поне по отношение на параметрите, определени в член 20 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/34 на Комисията от 17 октомври 2018 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета и Регламент (ЕС) № 1306/2013 на Европейския парламент и на Съвета.

Вид на изменението: стандартно.

Изменението се състои в адаптиране на физико-химичните характеристики, което не оказва съществено отражение върху крайния продукт, който запазва характеристиките и профила, описани в раздела за връзките и произтичащи от взаимодействието между природните и човешките фактори. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

3. **Повторно определяне на органолептичните характеристики (параграф 2 от продуктова спецификация и точка 1.4 от единния документ)**

Описание и основания

Повторно определяне на органолептичните параметри, които трябва да се спазват от различните категории вина, които ще бъдат обхванати от ЗНП „RIBERA DEL DUERO“, за по-добро адаптиране към съвременните техники за сензорен анализ.

Включване на органолептичните характеристики, които трябва да притежават белите вина, обхванати от ЗНП.

Регулаторният съвет, следвайки опита, придобит в рамките на проекта, финансиран от Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони (ЕЗФРСР), озаглавен „Разработване на аналитични инструменти за стандартизация на сензорния анализ, извършен от комисиите за дегустация на вина, обхванати от ЗНП от региона Castilla y León“, препоръчва по-точно определяне на различните видове продукти, както и включването на някои предишни определения, които улесняват тълкуването. По-специално това изменение е направено с цел по-доброто илюстриране на характеристиките, на които трябва да отговаря всеки тип вино, и улесняване на прилагането на система за сензорен анализ (в процес на разработка), отговаряща на стандарт UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

По отношение на определянето на белите вина са използвани както данните от гореспоменатия проект, в който са въведени някои референции в тази връзка, така и определенията, установени през годините за този вид вино с дълга история в региона, включително от службата на самия Регулаторен съвет за експериментиране и тестване.

Не става въпрос за изменение на характеристиките на продукта, а по-скоро за по-точно описание, адаптирано към новите техники за сензорен анализ.

Вид на изменението: стандартно.

Изменението се състои в адаптиране на органолептичните характеристики, което не оказва съществено отражение върху продукта, обхванат от ЗНП, който запазва характеристиките и профила, описани в раздела за връзките и произтичащи от взаимодействието между природните и човешките фактори. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

4. **Преразглеждане на практиките за отглеждане (параграф 3.а от продуктова спецификация и точка 1.5.1 от единния документ)**

Описание и основания

Определяне на минималното естествено алкохолно съдържание в гроздето от сорт Albillo Mayor, предназначено за производството на вина, обхванати от ЗНП.

Като се има предвид значението на свежестта на този вид вино и като се вземе предвид натрупаният опит и докладите за сорта, изготвени от Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) при сортовата селекция, извършена за сорт Albillo Mayor, е решено минималното естествено алкохолно съдържание да се определи на 17,9 градуса по Brix (10,5 градуса по Beaumé). Това решение е повлияно и от тенденциите на пазара, свързани с търсенето на свежест на този вид бяло вино, както и от сериозните климатични разлики между реколтите.

Решено е също така параметрите да се изразяват в градуси по Brix, тъй като тази единица е по-подходяща за разработването на задачите по контрол на реколтата.

Вид на изменението: стандартно.

Изменението се състои единствено в адаптиране на първоначалните условия за суровината, което не оказва съществено отражение върху продукта, обхванат от ЗНП, който запазва характеристиките и профила, описани в раздела за връзките и произтичащи от взаимодействието между природните и човешките фактори. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

5. Изменение на условията за производство: добив (параграф 3.6 от продуктовата спецификация и точка 1.5.1 от единния документ)

Описание и основания

Увеличаване на добива от 70 l от 100 kg грозде на 72 l от 100 kg грозде.

През последните години навлизането на технологиите в избите, охлаждането и използването на вакуумни филтри за обработка на мът позволяват по-доброто използване на гроздовия сок, без да се прилага по-голям натиск, който влошава качеството, а това се изразява в по-добър добив при същите критерии за качество, посочени в продуктовата спецификация.

Вид на изменението: стандартно.

Изменението не оказва съществено отражение върху продукта, обхванат от ЗНП, който запазва характеристиките и профила, описани в раздела за връзките и произтичащи от взаимодействието между природни и човешки фактори. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

6. Условия и периоди на стареене (параграф 3.6 от продуктовата спецификация и точка 1.5.1 от единния документ)

Описание и основания

Условията и периодите на стареене, фигуриращи по-рано в параграф 8, стават част от параграф 3, тъй като това е по-уместно.

Условията и периодите на стареене не се изменят, а само са преместени от точка 8.6.3 „Разпоредби за етикетиране“, където са фигурирали като условия за използване на традиционните и незадължителните наименования върху етикета, в точка 3.6.3 „Специфични енологични практики: условия за стареене“.

Освен това е добавено пояснение относно изчисляването на периодите на стареене, посочени в този параграф, чието начало в никакъв случай не може да бъде по-рано от 1 октомври в годината на реколтата. Освен това минималният период на стареене, необходим, за да могат да се използват традиционните наименования „RESERVA“ и „GRAN RESERVA“, се изчислява от момента на поставянето в дъбови бъчви.

Съществува и условие, свързано с максималния капацитет на бъчвите, което се счита за необходимо за постигане на желаното качество на крайния продукт (330 l за традиционните наименования и 600 l за наименованието „ROBLE/BARRICA“).

Вид на изменението: стандартно.

Това изменение се състои единствено в промяна на параграф и добавяне на уточнение. То не оказва съществено отражение върху продукта, обхванат от ЗНП, който запазва характеристиките и профила, описани в раздела за връзката, произтичаща от взаимодействието между природните и човешките фактори. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

7. Изменение на ограниченията за производството на вино: сортов състав на червените вина (параграф 3.в от продуктовата спецификация и точка 1.5.1 от единния документ)

Описание и основания

Повторно определяне на сортовия състав на червените вина със ЗНП „RIBERA DEL DUERO“, което се изразява в увеличаване на разрешенния процент на използване на сорт Garnacha Tinta на 25 %, тъй като този сорт все повече се цени от потребителите.

Всъщност е решено разрешенният процент на употреба на Garnacha Tinta да се изравни с този на останалите разрешени червени сортове. Това изменение се прави по искане на отрасъла, който смята за интересни нюансите, придавани от този сорт, и не засяга неговото използване, стига минималният праг от 75 % Tempranillo или Tinto Fino, или Tinta del País да се запази. Някои производители все по-често използват Garnacha Tinta, изтъквайки добрите вкусови качества на тези вина, както и на тези, които не могат да се ползват от ЗНП поради твърде високото количество на този сорт грозде в техния състав. Освен това Garnacha Tinta е сорт, който се използва по традиция в местните червени вина, което свидетелства за историческия му характер и връзката му с региона.

От друга страна парцелите, засадени с Garnacha Tinta в региона, са истински генотипен източник на сорта, тъй като са получени чрез масивна селекция в продължение на няколко поколения, като по този начин позволяват отлично адаптиране към територията и Регулаторният съвет има за цел да поддържа и популяризира това предимство на региона, главно с цел справяне с променящите се условия, в частност с глобалното затопляне.

И накрая, днес на пазара се търсят вина с по-голяма свежест, което поражда необходимостта този сорт да се използва в по-големи количества, тъй като от него могат да се произведат такива вина.

Вид на изменението: стандартно.

Изменението не оказва съществено отражение върху продукта, обхванат от ЗНП, който запазва характеристиките и профила, описани в раздела за връзката, произтичаща от взаимодействието между природните и човешките фактори. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

8. Изменение на ограниченията за производството на вино: сортов състав на белите вина (параграф 3.в от продуктовата спецификация и точка 1.5.1 от единния документ)

Описание и основания

Уточняване на процентите на сортовете, които трябва да спазват белите вина, обхванати от ЗНП, с централно място на основния сорт Albillo Mayor.

Белите вина, произвеждани от регистрираните оператори и които все повече се предлагат на пазара, без да притежават защитено наименование за произход, са с висок процент на местния сорт Albillo Mayor, което би могло да се изрази в 75 % от основния сорт, ако се следват същите съображения като тези, използвани за червените вина в региона, при които минималният процент на Tempranillo също е 75 %.

Във всеки случай първата преходна разпоредба от правилата за наименованието за произход „Ribera del Duero“ и на Регулаторния съвет установява следното:

В съответствие с третата преходна разпоредба на постановлението от 21 юли 1982 г. Регулаторният съвет може да разреши производството на вина, обхванати от ЗНП, от грозде от лозя, разположени в района на производство, в които се отглежда комбинация от сортове, при условие че сортовете, разрешени от настоящия регламент, са преобладаващи.

На второ място е необходимо да се предвидят допълнителни корекции в продуктовата спецификация за новите видове вино; следователно е необходимо, от една страна — да се гарантира типичният характер на местния сорт, а от друга — да се осигури свободно поле за действие за въвеждането на други традиционни сортове във вината, при условие че в бъдеще технически проучвания оправдаят това.

Освен това вината, произведени от сорта Albillo Mayor, се предлагат на пазарната ниша на качествените вина, като цяло на високи цени за тяхната гама, което осигурява присъствието им сред престижните бели вина.

Вид на изменението: стандартно.

Както беше обяснено по-горе, включването на белите вина не може да се счита за изменение на равнището на ЕС. След включването на тези вина се определят условията на тяхното производство и свързаните с това ограничения, за да се запазят съществените характеристики на вината в района. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

9. Преразглеждане на географския район (параграф 4 от продуктовата спецификация и точка 1.6 от единния документ)

Описание и основания

Преразглеждане на географския район

Географският район не се изменя, а се актуализират имената на общините, тъй като след създаването на наименованието за произход са внесени промени в общинските административни подразделения и по-малките местни единици.

Вид на изменението: стандартно.

Изменя се само текстът на параграфа, а не географският район.

10. Добавяне на граници на максималния добив от хектар за сорт albillo mayor (параграф 5 от продуктова спецификация и точка 1.5.2 от единния документ)

Описание и основания

Описание и основания: добавяне на разрешеното максимално производство от хектар за сорт Albillo Mayor, определено на 9500 kg/ha.

Макар че производството от даден сорт от лозята „Ribera del Duero“ може да бъде различно, проведените от ИТАСyL проучвания по време на сортовата селекция на сорт Albillo Mayor показват, че 9500 килограма от хектар е разумно производство за този сорт в съответствие с продуктова спецификация.

Още повече опитът показва, че цифрата, посочена от ИТАСyL, е адекватна, тъй като премахването на голям брой гроздове обикновено е необходимо поради настоящите ограничения на производството, които понастоящем се прилагат само за червените вина или вината тип „розе“, обхванати от ЗНП.

Тези ограничения са по-високи от определените по-рано и също са резултат от въвеждането в продуктова спецификация на белите вина, получени от този сорт грозде, чиято цел е подчертаната свежест, по-трудно постижима с ограничението на производството, определено преди това за сорта грозде.

Вид на изменението: стандартно.

Сортът Albillo Mayor, който ще бъде използван по-специално за производството на бели вина, изисква да бъде определен изрично максимален добив от хектар. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

11. Добавяне на сорта albillo mayor като основен сорт (параграф 6 от продуктова спецификация и точка 1.7 от единния документ)

Описание и основания

Описание и основания: Albillo Mayor става основен сорт, тъй като винаги е бил най-разпространеният сорт бяло грозде в региона.

Включването на белите вина в продуктова спецификация трябва непременно да бъде свързано с високия дял на сорта Albillo Mayor, така че този сорт трябва да стане основен, а не само да бъде включен сред разрешените сортове.

Има няколко причини за превръщането на сорта Albillo Mayor в основен за производството на бели вина в лозята Ribera del Duero:

- На първо място, това е единственият сорт бяло грозде, разрешен в региона.
- На второ място, това е основният сорт за бели вина, продавани от регистрирани винарни, чийто успех сред търговци и критици увеличава интереса на потребителите.
- На трето място, това е най-разпространеният традиционен сорт бяло грозде в защитения район, чиито отличителни особености са тясно свързани с типичния характер на белите вина и поради това трябва да се счита за основния сорт за производство на бели вина „Ribera del Duero“.

Предвид горните условия по отношение на включването на белите вина в защитения район изглежда по-целесъобразно Albillo Mayor да се определи като основен сорт, така че да се гарантира типичният характер на вината в региона по отношение на традицията.

В исторически план сортът Albillo Mayor винаги е засаждан в лозята на региона заедно със сорта Tempranillo, което обяснява защо двата сорта грозде са тези, които определят характера на вината „Ribera del Duero“.

Вид на изменението: стандартно.

Сортът Albillo Mayor, който ще се използва специално за производството на бели вина, винаги е бил разрешен и е най-разпространеният сорт бяло грозде в региона. Не става въпрос за изменение, а за признаване. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

12. Включване на дерогация за историческите сортове с по-малък дял (параграф 6 от продуктова спецификация)

Описание и основания

Включване на сортове от исторически лозя в семейството на вината, обхванати от ЗНП.

Използването на някои сортове с много малък дял, смесени с основните сортове, е традиционна практика, която винаги се е прилагала, включително след създаването на наименованието за произход на вината тип „розе“/„claretes“ (както е посочено в техните специални разпоредби, преди изготвянето на продуктова спецификация).

От друга страна парцелите с различните исторически сортове в региона са истински източник на генетично разнообразие, тъй като са получени чрез масивна селекция в продължение на няколко поколения, като по този начин позволяват отлично адаптиране към територията и Регулаторният съвет има за цел да поддържа и популяризира това предимство на региона, главно с цел справяне с променящите се условия, в частност с глобалното затопляне.

От друга страна настоящото пазарно търсене на вина с по-голяма свежест и по-голяма комплексност е доказателство за необходимостта от използването на тези сортове в по-голяма степен, което операторите редовно изискват.

Вид на изменението: стандартно.

Това изменение не променя съществено характеристиките на продукта, описани в раздела за връзките. Целта е да се съчетаят традиционните практики и възможностите, предлагани от сортовете, отглеждани в региона, с новите енологични тенденции, за да се получи продукт с най-високо качество, отговарящ на настоящите вкусове на потребителите. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

13. Актуализиране на формулировката на връзката (параграф 7 от продуктова спецификация и точка 1.8 от единния документ)

Описание и основания

Минимални промени във формулировката на връзката за изясняване на определени понятия и обосноваване на предложените промени.

Предлаганите промени в продуктова спецификация на ЗНП „RIBERA DEL DUERO“ не водят до съществена промяна на връзката, нито я подлагат под съмнение, но е необходимо тя да се преразгледа, за да се изяснят някои понятия, по-специално да се подчертае, че въпросните изменения са оправдани и не нарушават причинно-следствената връзка.

Вид на изменението: стандартно.

Не става въпрос за съществено изменение, а по-скоро за по-подходящо преформулиране. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

14. Изменение на параграф 8 други приложими изисквания (параграф 8 от продуктова спецификация и точка 1.9 от единния документ)

Описание и основания

Изменения в параграф 8 „Други приложими изисквания“ за актуализиране на правната рамка и изясняване на някои понятия като задължението за регистрация, изключенията от прилагането на добивите, обосновката за бутилиране при източника и данните при етиктирането. Добавя се и възможността да се използват населени места като по-малки географски единици.

Всъщност този раздел е преработен изцяло с цел да се изяснят неточните понятия и да се адаптира тяхната формулировка към действащите разпоредби.

По отношение на използването на незадължителните данни, свързани с името на по-малка географска единица, се добавя възможността за посочване на имената на общините и на малките местни образувания (населени места) в географския район, в отговор на търсенето на отрасли и на потребителите понастоящем, които ценят все повече факта, че се посочва произходът на продукта.

Границите на тези населени места са точни, тъй като съответстват на административното разделение.

Вид на изменението: стандартно.

Промените, предложени за този раздел, не оказват влияние върху наименованието, което трябва да бъде защитено, и не водят до нови ограничения за предлагането на пазара. Следователно това изменение не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

15. Актуализиране на точка 9.б. проверка на съответствието с продуктова спецификация: задачи по контрол (параграф 9.б от продуктова спецификация)

Описание и основания

Описание и основания: Актуализиране на раздела относно задачите по контрол.

Процедурата за акредитация съгласно стандарта UNE-EN-ISO 17065, над която понастоящем работи Регулаторният съвет, налага да се преразгледа този раздел, за да бъде той съвместим с принципите, установени в посочения стандарт.

Вид на изменението: стандартно.

Не съответства на нито един от видовете, посочени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Ribera del Duero

2. Вид на географското означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното или вината

МЛАДО ЧЕРВЕНО ВИНО ИЛИ МЛАДО ВИНО В ДЪБОВА БЪЧВА

МЛАДИ ВИНА (без стареене или преминали процес на стареене и/или ферментация в дъбови бъчви по-малко от три месеца)

Външен вид: бистър цвят, среден или силен интензитет, с нюанси, вариращи от пурпурночервено до лилаво-червено.

Мирис: аромати на червени плодове и/или на свежи черни плодове, среден интензитет.

Вкус: свежи и балансирани вина благодарение на киселинността, със средна или ниска плътност, с по-скоро кратък послевкус.

МЛАДИ ВИНА В ДЪБОВА БЪЧВА (преминали процес на стареене и/или ферментация в дъбови бъчви повече от три месеца)

Външен вид: бистър цвят, среден или силен интензитет, с нюанси, вариращи от пурпурночервено до лилаво-червено.

Мирис: аромати на червени плодове и/или на свежи черни плодове и аромати, резултат от стареенето в дъбови бъчви.

Вкус: свежи и балансирани вина благодарение на киселинността, със средна плътност, с по-скоро кратък послевкус.

Във всички случаи физико-химичните параметри, определени в настоящия параграф, са съобразени с ограниченията, предвидени в законодателството на Съюза.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) (*)	0,833
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150
(*) 0,833 meq/l за всеки придобит алкохолен градус за вината в рамките на същата година. Вината на повече от една година не могат да надвишават границите, изчислени по следния начин: 1 g/l до 10 % алкохол плюс 0,06 g/l за всеки алкохолен градус над 10.	

„CRIANZA“

Външен вид: бистър цвят, среден или силен интензитет, с нюанси, вариращи от гранатовочервено до пурпурночервено. Отсъствие на въглероден диоксид.

Мирис: аромати на червени плодове и/или на свежи черни плодове и аромати, резултат от стареенето в дъбови бъчви, със среден или силен интензитет.

Вкус: балансиран и плътни вина, с достатъчна киселинност и свежест, със среден до дълъг послевкус.

Във всички случаи физико-химичните параметри, определени в настоящия параграф, са съобразени с ограниченията, предвидени в законодателството на Съюза.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) (*)	0,833
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150
(*) 0,833 meq/l за всеки придобит алкохолен градус за вината в рамките на същата година. Вината на повече от една година не могат да надвишават границите, изчислени по следния начин: 1 g/l до 10 % алкохол плюс 0,06 g/l за всеки алкохолен градус над 10.	

ЧЕРВЕНО ВИНО „RESERVA“, „GRAN RESERVA“ И ДРУГИ ЧЕРВЕНИ ВИНА НА ПОВЕЧЕ ОТ ДВЕ ГОДИНИ

„RESERVA“ и „GRAN RESERVA“

Външен вид: ясен или леко мътен цвят, със среден или силен интензитет, с нюанси, вариращи от керемиденочервено до пурпурночервено. Отсъствие на въглероден диоксид.

Мирис: аромати, резултат от отлежаването в дъбови бъчви, със среден интензитет, с възможна нотка на компот от плодове, но не и на свежи плодове.

Вкус: балансиран и плътни вина, с достатъчна киселинност, със среден до дълъг послевкус.

ДРУГИ ВИНА НА ПОВЕЧЕ ОТ ДВЕ ГОДИНИ (преминали процес на стареене и/или ферментация в дъбови бъчви повече от три месеца)

Външен вид: ясен или леко мътен цвят, със среден или силен интензитет, с нюанси, вариращи от керемиденочервено до лилаво-червено.

Мирис: аромати, резултат от стареенето в дъбови бъчви.

Вкус: балансиран и плътни вина, с достатъчна киселинност, със среден до дълъг послевкус.

Във всички случаи физико-химичните параметри, определени в настоящия параграф, са съобразени с ограниченията, предвидени в законодателството на Съюза.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) (*)	0,833
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

(*) 0,833 meq/l за всеки придобит алкохолен градус за вината в рамките на същата година. Вината на повече от една година не могат да надвишават границите, изчислени по следния начин: 1 g/l до 10 % алкохол плюс 0,06 g/l за всеки алкохолен градус над 10.

ВИНА ТИП „РОЗЕ“/„CLARETE“

Без стареене

Външен вид: бистър цвят с нюанси, вариращи от лучени люспи до малиноворозово, дори сивкаво.

Мирис: аромати на червени плодове и/или други плодове.

Вкус: балансирани и свежи вина, средно или силнокисели, с ниска или умерена плътност.

Със стареене

Външен вид: чист цвят с нюанси, вариращи от лучени люспи до малиноворозово, дори сивкаво.

Мирис: аромати на свежи плодове или на компот от червени плодове и/или други плодове, придружени от дървесни нотки. При вината „reserva“ и „gran reserva“ ароматите на плодове могат да не присъстват.

Вкус: балансирани и свежи вина, средно или силнокисели, с ниска или умерена плътност.

Във всички случаи физико-химичните параметри, определени в настоящия параграф, са съобразени с ограниченията, предвидени в законодателството на Съюза.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,3 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) (*)	0,833
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	180

(*) 0,833 meq/l за всеки придобит алкохолен градус за вината в рамките на същата година. Вината на повече от една година не могат да надвишават границите, изчислени по следния начин: 1 g/l до 10 % алкохол плюс 0,06 g/l за всеки алкохолен градус над 10.

БЕЛИ ВИНА

Без стареене

Външен вид: бистър цвят със сламеножълти оттенъци.

Мирис: аромати на различни плодове, придружени понякога от растителни нотки.

Вкус: балансирани и свежи вина, средно или силнокисели, с ниска или умерена плътност.

Със стареене

Външен вид: чист цвят, вариращ от сламеножълт до златистожълт. Вината с традиционни наименования „crianza“, „reserva“ или „gran reserva“ могат да бъдат с цвят на старо злато.

Мирис: аромати на различни плодове, свежи или от компот, придружени от дървесни нотки. При вината „reserva“ и „gran reserva“ ароматите на плодове могат да не присъстват.

Вкус: балансирани и свежи вина, средно или силнокисели, с ниска или умерена плътност.

Максимално съдържание на летливи киселини:

0,65 g/l за вината, които не са преминали процес на ферментация или стареене в дъбови бъчви (10,83 meq/l)

0,8 g/l за вината, които са преминали процес на ферментация и/или стареене в дъбови бъчви (13,33 meq/l)

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10,83
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	180

5. ВИНОПРОИЗВОДСТВЕНИ ПРАКТИКИ

а. Основни енологични практики

Агротехническа практика

Парцелите за производство на грозде трябва да бъдат поне в третия си цикъл на растеж след засаждането, за да може да бъдат обхванати от ЗНП „Ribera del Duero“.

Агротехническа практика

Минималната гъстота на засаждане за новите насаждения е от 2000 растения на хектар.

Специфична енологична практика

19,1 градуса по Brix (11 градуса по Beaumé) за червените сортове и 17,9 градуса по Brix (10,5 градуса по Beaumé) за белите сортове.

Специфична енологична практика

Максималната граница е 72 l вино или мът от 100 kg набрано грозде.

Условия за стареене

Специфична енологична практика

„CRIANZA“: червени вина, чийто период на стареене е минимум 24 месеца, поне 12 от които в дъбови бъчви. Вина тип „розе“/„clarettes“ и бели вина, чийто период на стареене е минимум 18 месеца, поне 6 от които в дъбови бъчви.

„RESERVA“: червени вина, чийто период на стареене е минимум 36 месеца, поне 12 от които в дъбови бъчви, а останалото време — в бутилка. Вина тип „розе“/„clarettes“ и бели вина, чийто период на стареене е минимум 24 месеца, поне 6 от които в дъбови бъчви, а останалото време — в бутилка.

„GRAN RESERVA“: червени вина, чийто период на стареене е минимум 60 месеца, поне 24 от които в дъбови бъчви, а останалото време — в бутилка. Вина тип „розе“/„clarettes“ и бели вина, чийто период на стареене е минимум 48 месеца, поне 6 от които в дъбови бъчви, а останалото време — в бутилка.

Условия за стареене

Специфична енологична практика

Наименование „ROBLE/BARRICA“

Червени вина, вина тип „розе“/„claretes“ и бели вина, чийто период на стареене в бъчва е най-малко три месеца.

Условия за стареене

Специфична енологична практика

Що се отнася до наименованията „CRIANZA“, „RESERVA“ и „GRAN RESERVA“, максималната вместимост на дъбовата бъчва е 330 l.

Що се отнася до наименованието „ROBLE/BARRICA“, максималната вместимост на дъбовата бъчва е 600 l.

Ограничение, приложимо при приготвянето на виното

Що се отнася до производството на вина, обхванати от ЗНП „RIBERA DEL DUERO“, трябва да се спазват пропорциите на сортовете грозде по вид вино, посочени по-долу.

Червени вина: трябва да съдържат най-малко 95 % грозде от червените сортове, разрешени в настоящата продуктова спецификация. Съдържанието на сорт Tempranillo, Tinto Fino или Tinta del País в тези вина не може да бъде по-малко от 75 %.

Вина тип „розе“/„claretes“: трябва да бъдат произведени от най-малко 50 % грозде от червените сортове, разрешени в настоящата продуктова спецификация.

Бели вина: трябва да бъдат произведени най-малко от 75 % от сорт Albillo Mayor.

б. Максимални добиви

ЧЕРВЕНИ СОРТОВЕ

7000 килограма грозде от хектар

ЧЕРВЕНИ СОРТОВЕ

50,4 хектолитра от хектар

БЕЛИ СОРТОВЕ

9500 килограма грозде от хектар

БЕЛИ СОРТОВЕ

68,4 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

ПРОВИНЦИЯ BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA и SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO и VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA и ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA и ZAZUAR.

ПРОВИНЦИЯ SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA и VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

ПРОВИНЦИЯ SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE и ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO и ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN и SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN и VILLÁLVARO).

ПРОВИНЦИЯ VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA и PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) и VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. Основни сортове

TEMPRANILLO — TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO — TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

8. Описание на връзката или връзките

1. Характерът на вината от този район се дължи на територията и климата на географския район, определен в точка 5. Местните еквиваленти на основните сортове грозде показват, че гроздето, произведено в този район, има определени отличителни характеристики, които оправдават присъствието на тези еквивалентни сортове.

Това диференциране води до балансирана естествена киселинност на вината, придружена при червените вина от високо съдържание на феноли, при което се открояват синкавите тонове на антоцианините и витизините, както и висококачествени полимерни танини.

2. Климатът, особено поради високата средна надморска височина на района, оказва значително влияние върху гроздето, като в крайна сметка бавното узряване, описано по-горе, свързано със значителна температурна амплитуда между деня и нощта, позволява образуването по-най добър начин на необходимите компоненти през деня, тъй като метаболитното им изгаряне е слабо през нощта. Освен това дългото зреење омекотява танините по естествен начин.

3. Следователно районът на производство, обхванат от ЗНП „RIBERA DEL DUERO“, е подходящ за производство на качествени вина, при положение че се ограничава натоварването на лозите и не се използва нито един къснозреещ сорт. Той се характеризира с дълго слънцегреење (повече от 2400 часа слънчева светлина годишно) и високи температури през лятото, по време на зреењето до пълното узряване — условия, необходими за получаването на добро полифенолно съдържание.

В заключение, този граничен район позволява производството на качествени вина, но е необходимо да се адаптират както мястото на засаждане, така и сортовете грозде, развитието на лозите, техниките на отглеждане и др.

4. Природните условия в района на производство от гледна точка на релефа, климата и почвите позволяват оптимално развитие на лозите, които през годините са се адаптирали особено добре.

Освен специфичните условия в района, описан по-горе, от значение са и характеристиките на сорта „Tinto Fino“ в региона, тъй като те придават на вината уникална индивидуалност. Това приспособяване на сорта грозде, който се е превърнал в местен сорт, придава на суровината специфични характеристики за производството на фини вина, по-специално на вина за отлежаване, за което от векове свидетелстват както предпочитанията на потребителите, така и настоящото предлагане на пазара на вината, обхванати от ЗНП.

От своя страна сортът Albillo Mayor също може да бъде счетен за основния местен сорт бяло грозде в региона, тъй като в исторически план е най-разпространен на територията и според традицията местните бели вина винаги са били произвеждани от този сорт.

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

Бутилиране в определения географски район

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Процесът на винопроизводство включва бутилирането и стареенето на вината, като органолептичните и физико-химичните характеристики, описани в настоящата продуктова спецификация, могат да бъдат гарантирани само ако всички операции по обработка на виното се извършват в района на производство. Следователно, тъй като бутилирането на вината, обхванати от ЗНП „RIBERA DEL DUERO“, е един от съществените етапи за постигане на характеристиките, определени в продуктова спецификация, тази операция трябва да се извърши в избите на съоръженията за бутилиране, регистрирани в района на производство, за да се запази качеството на вината, да се гарантира произходът им и да се осигури контрол.

Изисквания относно етиктирането

Правна уредба:

в законодателството на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етиктирането

Описание на условието:

Върху етикета на всички вина, обхванати от ЗНП, трябва да фигурира географското наименование „RIBERA DEL DUERO“.

Традиционното наименование, което заменя ЗНП, е „Наименование за произход“ (НП).

Изисквания относно етиктирането

Правна уредба:

орган, който управлява ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етиктирането

Описание на условието:

Традиционните наименования „CRIANZA“, „RESERVA“ и „GRAN RESERVA“ могат да фигурират върху етикета на вината със защитено наименование, ако отговарят на условията за стареене, предвидени в продуктова спецификация (параграф 3.6.2).

Наименованието „ROBLE/BARRICA“ може да фигурира върху етикета, ако отговаря на условията за стареене, предвидени в продуктова спецификация (параграф 3.6.2).

Изисквания относно етиктирането

Правна уредба:

орган, който управлява ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етиктирането

Описание на условието:

Вината, обхванати от ЗНП „RIBERA DEL DUERO“, могат да съдържат по избор и името на една от по-малките географски единици (населени места), изброени в точка 5 от настоящия документ, при условие че 85 % от гроздето, използвано за производството на виното, идва от парцели в рамките на посочената географска единица.

Връзка към продуктова спецификация

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+Mod+PCC+DO+RIBERA+Rev+3.docx/77b3b8ce-6ae7-0506-4314-1a47654af80a

**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**

(2020/C 73/09)

Настоящото съобщение е публикувано в изпълнение на член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Cornas“

PDO-FR-A0697-AM01

Дата на съобщението: 20 декември 2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Описание на географския район и на областта в непосредствена близост

В точка IV от продуктова спецификация се посочва позоваването на Официалния географски кодекс от 2019 г., за да се уточни списъкът на общините, включени в географския район и в областта в непосредствена близост.

Това позоваване е дало възможност да се провери на равнището на областта в непосредствена близост, че имената на общините „Mercurol“ и „Veauvès“ в департамента Drôme са обединени под името „Mercurol-Veauvès“.

Тази актуализация е направена в точка „Допълнителни условия“ от настоящия единен документ.

2. Агротехнически практики

В продуктова спецификация точка VI — Отглеждане на лозовите насаждения — се допълва с разпоредба, която задължава да се засажда растителен материал, който не е засегнат от *Grapevine flavescence dorée* (златисто пожълтяване на лозата). Разпоредбата е формулирана, както следва, и е включена в точка „Лозаро-винарски практики — агротехническите практики“ от настоящия единен документ:

„Считано от 1 януари 2020 г. засаждането и заместването на лози се извършват с растителен материал, подложен на обработване с топла вода, или на всякакво друго обработване, одобрено от Министерството на земеделието с цел борба с *Grapevine flavescence dorée* (златисто пожълтяване на лозата).“

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

„Cornas“

2. Вид географско означение

ЗНП – Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното (вината)

Наименованието за произход „Cornas“ се отнася за тихите червени вина.

Минималното естествено алкохолно съдържание на вината в обемни проценти е 10,5 %.

На етапа на бутилиране общото съдържанието на ябълчена киселина е по-малко или равно на 0,4 грама на литър.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) на вината на етапа на бутилирането им е:

- по-малко или равно на 3 грама на литър при вината с минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти по-малко или равно на 13,5 %;
- по-малко или равно на 4 грама на литър при вината с минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти над 13,5 %.

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 13,5 %.

Общата киселинност, съдържанието на неуточнени летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба.

Вината са изключително червени, като „Cornas“ е единственото контролирано наименование за произход от всички наименования, наречени „Côtes du Rhône septentrionales“, където виното се произвежда изключително от сорта syrah N.

Вината са винаги с характерен много тъмен цвят, гранатено червен, почти черен, който с отлежаването придобива кехлибарени оттенъци. Силни и плътни са и достигат апогея си след дълго отлежаване. С оглед на тази структура често се наричат „мъжки“.

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

5. Лозаро-винарски практики

а. Основни енологични практики

Агротехническа практика

- Лозята са с минимална гъстота на насажденията от 4400 растения на хектар;
- На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,30 m²; тази площ се определя като междуредовото разстояние се умножава по разстоянието между растенията от един и същи ред;
- Лозята са с междуредие, което е по-малко или равно на 2,50 метра.

Резитбата на лозите се извършва при максимум 8 пъпки на стebло съобразно следните техники:

- къса резитба с плодни пръчки (чашовидна формировка, кордон Роая с едно или две рамена);
- резитба по метода Гюйо (Guyot) — единична или двойна.

Максималната височина на кордона е 0,60 метра. Тази височина се измерва от земята до долната част на рамената на подпорната конструкция.

- Вината се получават от ръчно набрано грозде. Гроздовете се пренасят цели до мястото на винификация.

Считано от 1 януари 2020 г. засаждането и заместването на лози се извършват с растителен материал, подложен на обработка с топла вода, или на всякаква друга обработка, одобрена от Министерството на земеделието с цел борба с *Grapevine flavescence dorée* (златисто пожълтяване на лозата).

Специфична енологична практика

- Всяка топлинна обработка на гроздето при температура над 40 °C е забранена;
- Не се допуска използването на парчета дърво;

Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

б. *Максимални добиви*

46 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Беритбата на гроздето, винификацията и приготвянето на вината се извършват на територията на община Cognas в департамент Ardèche.

7. Основни сортове

Syrah N — Shiraz

8. Описание на връзката (връзките)

В организацията на контролираните наименования за произход в Долината на Рона (Vallée du Rhône) контролираното наименование за произход „Cognas“ е част от „Crus des Côtes du Rhône“ (винопроизводителните райони Côtes du Rhône).

Включено в северната част на контролираното наименование за произход „Côtes du Rhône“, контролираното наименование за произход „Cognas“ е най-южното с производство на червени вина.

Всъщност лозовите насаждения са разположени на десния бряг на река Рона (Rhône), срещу град Валанс (Valence), и са вклинени между географските зони на контролираните наименования за произход „Saint-Péray“ и „Saint-Joseph“.

Географският район обхваща само територията на община Cognas в департамент Ardèche.

Географският район на наименованието „Cognas“ обхваща изцяло гранитен амфитеатър, с добро изложение, защитен от ветровете, топъл, с терасирани хълмове, подкрепяни от стени, които лозарската общност е съумяла търпеливо да изгради и продължава да пази, загрижена за запазването както на производствения потенциал, така и на свързания с него пейзаж.

Запазили традицията на ръчното бране на гроздето, лозарите на „Cognas“ допринасят за запазването на оригиналността и характерните особености на разположените в стръмни райони лозови насаждения.

Мезоклиматът е може би основополагащият елемент на името на общината с контролираното наименование за произход, доколкото на келтски „Cognas“ означава „изгорена земя“. Меките климатични условия дават възможност за преждевременна зрялост, поради което — въпреки че е разположен само на 12 километра на юг от територията на контролираното наименование за произход „Hermitage“ — гроздоберът в „Cognas“ започва една седмица по-рано.

Всички тези естествени условия са накарали хората да засадят тук сорта syrah N, сорт, който остава емблематичен за тази територия, въпреки че се е разпространил и в други региони. Гроздето, набрано от грижливо обособените парцели, узрява по-рано и позволява производството на „мъжки“ вина, които се характеризират с черен цвят, обилни, но меки танини, силен аромат, структура, която гарантира дълготрайни вина с еднородно признато и на световно равнище качество, възхвалявано през вековете, за което свидетелстват множество архиви.

Контролираното наименование за произход „Cognas“ е изградило репутацията си единствено въз основа на червеното вино, паралелно на съседното контролирано наименование за произход „Saint-Péray“, с което се ползва единствено бялото вино.

Освен органолептичните му характеристики, ограничения размер на лозовите насаждения и климата, за оригиналността и идентичността на „Cognas“ допринася и хомогенността му (само една община, един сорт, основно гранитни почви).

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

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

- а) Етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да съдържат уточнение на по-малка географска единица, при условие че:
- става въпрос за включена в кадастъра местност;
 - тя е посочена в декларацията за реколтата.
- б) Етикетите на вината с контролираното наименование за произход могат да съдържат уточнение на по-голямата географска единица „Cru des Côtes du Rhône“ или „Vignobles de la Vallée du Rhône“. Условието за използване на по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ са уточнени в конвенцията, подписана от съответните органи за защита и управление.

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията на вината, обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 1 януари 2019 г.:

- Департамент Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilliac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion;
- Департамент Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veaudes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence;
- Департамент Isère: Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;
- Департамент Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vêrin;
- Департамент Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe, Tupin-et-Semons.

Линк към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-352971f9-f819-4a53-8429-9ee9238c98c4

**Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение
в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012**

(2020/C 73/10)

Европейската комисия одобри настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни eAmbrosia на Комисията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„WEST COUNTRY LAMB“

EC №: PGI-UK-0667-AM02 – 1 август 2018 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„West Country Lamb“

2. Държава членка или трета държава

Обединено кралство

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

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

„West Country Lamb“ е наименованието, прилагано при кланични трупове, страни или разфасовки от агнешко месо, добивани от овце, които са родени и отгледани в региона West Country на Англия и заклани в съответствие със стандарта Meat South West (MSW) или еквивалентни стандарти.

Овцете не трябва да бъдат на повече от 12 месеца в момента на клането. Месото от животни, които са i) родени преди 1 октомври през годината, и ii) заклани през периода от 1 януари до 30 април следващата година, трябва да бъде подложено на зреене. Това може да обхваща минимум пет дни охлаждане в хладилни инсталации между клането и продажбата на крайния потребител или един от процесите на зреене, установен в програмата „Lamb Blueprint“ на Meat & Livestock Commission (Комисия за месото от добитък) от 1994 г. (те включват електрическа стимулация и окачване на хълбок). Трупното тепло трябва да е между 9 kg и 26 kg мъртво тепло.

Специфичното пасищно хранене подобрява химичния състав на агнешката мускулна тъкан (вж. таблица 1 по-долу), както и органолептичните качества на месото в сравнение с месото от овце, хранени с концентрирани фуражи.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

Таблица 1.

Състав на мастните киселини (mg/100 g мускул) и съдържание на витамин Е (mg/kg) в лумбалния мускул на агнетата.

	Трева	Концентрирани фуражи
18:2 ⁽¹⁾	98	143
18:3 ⁽²⁾	52	29
EPA ⁽³⁾	23	15
DHA ⁽⁴⁾	6,5	4,9
Витамин Е	4,6	1,9
18:2 / 18:3	1,9	5

⁽¹⁾ Линолова.

⁽²⁾ Линоленова.

⁽³⁾ Ейкозапентаенова.

⁽⁴⁾ Докозахексаенова.

Това води до месо с по-плътен вкус и изключително кулинарно преживяване при консумация. Цветът на мазнината варира от бяло до кремаво, но при специфичния режим се насърчава кремавият цвят. Цветът на месото е от розово до наситено червено, като при узряването месото става по-наситено червено. Спецификацията за класификация на кланичните трупове (въз основа на системата EUROP), която гарантира оптимални хранително-вкусови качества, е следната:

Кланични трупове, класифицирани като конформация О или по-голяма, със степен на залееност от 2 до 3Н; Размерът на кланичния труп може да варира в зависимост от предпочитанията на пазара и видовете овце.

		Увеличаване на залееността =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Поборване на конформацията =>	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

След клането продуктите „West Country Lamb“ се предлагат на пазара за търговия под редица форми, както следва:

- цял труп, с изключение на карантите, негодни за консумация от човека, кожата, главата и краката. Бъбреците и околобъбречната лой могат да останат заедно с трупа.
- цяла половинка: половин труп, разделен надлъжно,
- първични разфасовки: получени чрез разделяне на кланичните трупове/половинките кланични трупове на помалки, обособени части (с цел удовлетворяване на предпочитанията на клиентите). Тези разфасовки могат да се предлагат с кости или обезкостени и в защитна опаковка.
- Каранти, годни за консумация, получени преди класифицирането.

Продуктите „West Country Lamb“ могат да се продават пресни (охладени) или замразени.

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

Агнетата могат да се хранят с допълващ фураж при отбиването и при утаяването. В този случай данните за съставките и закупуването им се вписват в дневник на храненето от животновъда и се проверяват от инспекторите по качеството, за да се гарантира, че минималният прием на тревен фураж е 70 %. Схемата изисква екстензивна система с подходящ период на паша — обикновено два месеца — преди клането.

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

Агнетата трябва да бъдат родени, отгледани и угоявани в рамките на региона West Country.

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

—

4. Кратко определение на географския район

Географският район се състои от шестте графства Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset и Wiltshire, които заедно съставляват региона West Country на Англия.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район:

Връзката между „West Country Lamb“ и географския район се основава на качеството и други характеристики на продукта.

Районът West Country в Англия може да бъде описан като полуостров, покрит с пасища. Разграничението между пасища и обработваема земя се е развило отчасти в резултат от различните видове почви. В West Country има голям дял глеевидни и кафяви почви, които стимулират тревния растеж, но не са особено подходящи за земеделие. Обработваемите площи се характеризират с по-висок дял глина и пясъчливи почви, от които водата се отцежда по-лесно. Освен това West Country има най-високата средна температура и най-високата минимална и максимална температура в Обединеното кралство.

West Country е най-големият и най-земеделският район в Англия. Неговите природни условия са едни от най-благоприятните в Обединеното кралство. Стопанствата в този регион произвеждат приблизително 21 % от агнешкото месо в Англия и това, заедно с неговия дял от 24 % в производството на говеждо месо, е способствало за оформянето и съхраняването на ландшафта и селскостопанските традиции на региона. Голямата гъстота на добитъка е въздействала благоприятно за развитието на голям месопреработвателен сектор, който създава така необходимите възможности за трудова заетост в региона.

Съчетанието на топли и меки температури в региона West Country, доброто разпределение на валежите през годината и дълбоките влагозадържащи почви обуславят производството на трева и фуражни култури, както и тяхната паша, почти през цялата година. В голяма част от региона тревата расте над 300 дни годишно. Това целогодишно производство е обичайно в West Country и обяснява защо преобладава животновъдството. Освен това над 25 % от пасищата на West Country са разположени в национални паркове или в зони с особено красива природа, като в региона се намират над 57 % от цветните ливади в Обединеното кралство. Научни изследвания, проведени от Бристолския университет, показват, че вкусът на агнешкото месо е по-плътен и предпочитан при паша, отколкото при хранене на животните с концентрирани фуражи.

Освен това поради уникално мекия климат и целогодишния растеж на тревата възпроизводството на агнетата в региона също е целогодишно.

Специфична характеристика на продукта:

В West Country се разчита особено много на наличието на свежа и консервирана трева. Това оказва характерно въздействие върху качеството на месото и хранителната стойност на агнешкото по отношение на състава на мастните киселини, съдържанието на витамин Е и вкусовите качества. Научни експерименти показват ясно тези въздействия. При експериментите е установена разлика в състава на мастните киселини между агнетата, хранени със зърнени (концентрирани) фуражи, и агнетата, хранени с трева (таблица 1). При агнетата, хранени с трева, съставът на мастните киселини е твърде различен от този при агнетата, хранени с концентрирани фуражи. Съдържанието на линолова киселина и нейния продукт (арахидонова киселина) — и двете n-6 (омега-6) мастни киселини — е по-високо в мускулната тъкан на агнетата, хранени с концентрирани фуражи, а съдържанието на линоленова киселина и нейните продукти ЕРА (ейкозапентаенова киселина) и ДНА (докозахексаенова киселина) — всичките n-3 (омега-3) мастни киселини — е по-високо в мускулната тъкан на агнетата, хранени с трева. Съотношението между n-6 мастни киселини и n-3 мастни киселини е значително по-високо при животните, хранени с концентрирани фуражи. Препоръчителното съотношение за храненето при хората е 4 или по-ниско, което се постига лесно при агнетата, хранени с трева, но не и при агнета, хранени с концентрирани фуражи. Простото съотношение, по което се различават агнетата, хранени с трева, от агнетата, хранени с концентрирани фуражи, е съотношението 18:2/18:3, което в таблица 1 е съответно 1,9 и 5 при хранените с трева и хранените с концентрирани фуражи агнета.

Независимо дали е свежа или консервирана, тревата е източник на α -линоленова киселина, която в животинския организъм се превръща в дълговерижни $n-3$ (омега-3) полиненаситени мастни киселини (ПНМК) — ценни хранителни вещества в човешкото хранене. Тревата съдържа също така витамин Е — неговата концентрация, както и концентрацията на $n-3$ мастни киселини, е по-висока при овцете, хранени с трева. Тези хранителни вещества оказват въздействие и върху вкуса на месото.

Ето защо хранителните режими на базата на трева и тревни фуражи доказано водят до характерен състав на мастните киселини в мускулната тъкан, който се отличава от този при хранителните режими на базата на концентрирани фуражи. При агнетата, отгледани на тревен хранителен режим, са характерни стойности от около 1,5 % линоленова киселина, 0,7 % EPA и DHA > 0,2 %. Това са процентните стойности на наличните мастни киселини, както често се описва съставът на мастните киселини. Това въздействие е благоприятно за „West Country Lamb“. Витамин Е, който се среща в естествено състояние в тревата, участва в изграждането на мускулната и мастната тъкан на овцете. В животните, хранени с тревен силаж, концентрацията на витамин Е в мускулната тъкан е поне два пъти по-висока от тази при хранените с концентрирани фуражи. По тази причина месото запазва за по-дълго време яркочервения си цвят на витрините в търговските обекти.

Британски проучвания сочат, че вкусът на агнешкото от животни, угодявани с трева, е по-добър, отколкото при хранене със зърнени храни. Оценката за вкуса на агнешкото месо е много по-висока при хранене с трева, отколкото при хранене с концентрирани фуражи. Оценката за необичаен вкус е много по-ниска при хранене с трева.

Независим доклад показва, че специалните характеристики на месото, получено от агнета, хранени с трева, включват ниско съотношение между $n-6$ и $n-3$ мастните киселини и висока концентрация на витамин Е.

— Съотношение 18:2/18:3, по-малко от 4

— Витамин Е > 3 mg/kg в лумбалния мускул

Овцете от породите „Polled Dorset“ и „Dorset Horn“ са само два примера за развитите се местни породи, които се възползват от почти целогодишния растеж на тревата в региона. Тези породи се отглеждат от много животновъди поради репродуктивните им характеристики — животните раждат често и по естествен път, което означава, че могат да се агнят през есента. Това дава възможност на производителите да разполагат с готови за пазара агнета от края на януари нататък. Докато в равнините стадата се агнят през януари и февруари, в овцефермите, разположени във високопланинските райони на Bodmin Moor, Dartmoor и Exmoor, агненето обикновено е през април и май, което осигурява естественото целогодишно производство и доставка на агнета.

Отличителните качества на овцете, отгледани в региона West Country на Англия, и на месото, добивано от тях, са следствие на климата, топографията, геологията и произтичащата от тях тучност на тревата, която расте в региона. Голям дял от обработваемата площ е заета с трева, която е изключително подходяща за производството на овце и може да се използва и за допълнително хранене.

Съществува силен и обективен научен аргумент, че агнешкото, произведено и преработено в региона West Country на Англия, притежава свойства, които са неразривно свързани с тази географска зона, поради изобилието и преобладаващия дял на тревата в хранителния режим на животните, които водят до по-добра наличност и използване на тревата в хранителния режим и оттам до по-висока концентрация на $n-3$ полиненаситени мастни киселини (ПНМК) и витамин Е в месото.

Растежът на тревата се обуславя от типове почва, температурата, валежите и слънчевата светлина. Друг съществен фактор е топографията, т.е. надморската височина — с увеличаване на надморската височина растежът на трева намалява. Благодарение на по-благоприятния климат на региона West Country броят на дните за тревен растеж е по-висок, отколкото в други региони. За разлика от всички други части на Великобритания, навсякъде в региона West Country периодът на растеж на тревата надхвърля 220 дни годишно, като на места достига повече от 300 дни годишно.

Препратка към публикуваната спецификация

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

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762856/west-country-lamb-pgi-spec.pdf

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

(2020/C 73/11)

Настоящото съобщение е публикувано в изпълнение на член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ⁽¹⁾.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Corbières“

PDO-FR-A0671-AM02

Дата на съобщението: 20 декември 2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Географски район и област в непосредствена близост

Точки IV — 1° и 3° — от продуктова спецификация, свързани с географския район и с областта в непосредствена близост, са актуализирани в съответствие с официалния географски кодекс за 2019 г.

Вследствие на това имената на 3 общини са актуализирани в списъка на общините, който включва географският район, „Fraisse-des-Corbières“, „Mayronnes“, „Portel-des-Corbières“, като тази актуализация не представлява изменение на очертанията на географския район.

Името на една община е актуализирано в списъка на общините от областта в непосредствена близост, „Opoul-Perillois“ в департамента Pyrénées-Orientales. Актуализацията не представлява изменение на областта в непосредствена близост.

Точките от единния документ, свързани с „определения географски район“ и с „допълнителни условия — област в непосредствена близост“, са актуализирани.

2. Сортов състав

В точка V от продуктова спецификация са включени допълнителни сортове, за да се даде възможност за по-добро приспособяване на растителния материал към почвените условия на географския район. Характерните особености на вината с контролирано наименование за произход са запазени, като делът на допълнителните сортове е най-много 10 % от сортовия състав.

— в червените вина: добавяне на marselan N като допълнителен сорт.

— във вината тип „розе“ и в белите вина: добавяне на carignan blanc B и на viognier B.

— във вината тип „розе“: сортът picquepoul noir N от основен става допълнителен, а сортът muscat à petits grains blancs B се заличава от списъка на допълнителните сортове, тъй като не е използван за производството на вина с контролирано наименование за произход.

Точките от единния документ „основни винени сортове грозде“ и „допълнителни винени сортове грозде“ се изменят.

3. Добив на червените вина

Добивът на червени вина (точка VIII от продуктова спецификация) е намален спрямо този на вината тип „розе“ и на белите вина от 60 хектолитра от хектар, първоначално предвиден за всички вина, на 58 хектолитра от хектар.

Стойностите на добива са актуализирани в единния документ.

Във връзка с изменението на добива на червените вина се намалява и средното максимално натоварване на площ за червените вина, което е включено в точка VI от продуктова спецификация — отглеждане на лозята — от първоначално предвидените 9000 килограма от хектар за всички вина на 8500 килограма от хектар. Това изменение не засяга единния документ.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. Актуализиране на текста на точка „Етикетиране“

В точка XII — 2° б) от продуктова спецификация се актуализира, без да се изменя, текстът на специалната разпоредба за етикетирането.

Предходният текст беше следният:

„- Етикетите на вината с контролирано наименование за произход може да съдържат името на по-голямата географска единица „Languedoc“.

Размерите на буквите за това наименование не надвишават — нито на височина, нито на ширина — половината на размерите на буквите на контролираното наименование за произход.“

Терминът „наименование“ се заменя с „географска единица“.

Терминът „контролирано наименование за произход“ се заменя с „наименование за произход“.

Актуализира се текстът на точка „Допълнителни условия — Етикетиране“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Corbières

2. Вид географско означение

ЗНП – Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното (вината)

Аналитични характеристики

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

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на белите вина и на вината тип „розе“ е 11,5 %.

Минималното естествено алкохолно съдържание на червените вина в обемни проценти е 12 %.

Съдържанието на ябълчена киселина в червените вина на етапа на бутилирането им и на пускането им на пазара за потребителите е по-малко или равно на 0,4 грама на литър.

На етапа на бутилирането и на пускането им на пазара за потребителите съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) в червените вина, чието минимално естествено алкохолно съдържание е по-малко или равно на 14 %, е по-малко или равно на 3 грама на литър, докато съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) в червените вина, чието минимално естествено алкохолно съдържание е по-високо от 14 %, е по-малко или равно на 4 грама на литър; Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) на белите вина и на вината тип „розе“ е по-малко или равно на 4 грама на литър.

Общата киселинност, съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба.

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

Описание на червените вина

Червеното сухо вино е приготвено чрез съчетаване на най-малко два сорта, сред които често присъства сортът carignan N. Този сорт подобрява структурата на вината, докато другите сортове му придават плътност и комплексен аромат.

По принцип това са балансирани и силни вина с пътен вкус и често с наситен аромат на червени плодове и нотки на подправки.

Могат да бъдат консумирани млади, въпреки добрата им способност да отлежават.

Описание на вината тип „розе“

Виното тип „розе“ е сухо, като елегантният му аромат най-често е белязан от флорални и плодови нотки. Първоначалното вкусово усещане е свежо, като впоследствие придобива приятна плътност.

Описание на белите вина

Бялото вино е сухо, като се характеризира основно с елегантни аромати на бели цветя и с баланс, който се основава на плътност и финес.

5. Винопроизводствени практики

а. Основни енологични практики

Специфична енологична практика

- За приготвянето на вината тип „розе“ използването на активен въглен за енологична употреба се разрешава при винопроизводителя, изключително за мъста, получена чрез пресоване, както и за млади вина, които все още са в процес на ферментация, и в съотношение, което не може да превишава 20 % от обема на вината тип „розе“, приготвени от съответния винопроизводител за разглежданата реколта.

Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на насажденията от 4000 растения на хектар.

При тези лозя не се допуска междуредово разстояние над 2,5 метра.

На всяко растение се осигурява максимална площ от 2,5 m². Тази площ се определя като междуредовото разстояние се умножава по разстоянието между растенията от един и същи ред.

С чашовидна формировка, лозите се подрязват, като се използва къса резитба с най-много 6 плодни пръчки на растение. Всяка плодна пръчка има най-много по 2 пъпки.

Отглеждани по метода на кордон Роая, лозите се подрязват, като се използва къса резитба:

- било с най-много 6 плодни пръчки на растение, като всяка плодна пръчка е с най-много 2 пъпки;
- било с най-много 10 плодни пръчки на растение, като всяка плодна пръчка е с най-много 1 пъпка.

Напоиването може да бъде разрешено.

б. Максимални добиви

При белите вина и вината от тип „розе“

60 хектолитра от хектар

При червените вина

58 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Беритбата на гроздето, винификацията и приготвянето на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Aude въз основа на официалния географски кодекс за 2019 г.:

Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyreperthuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraisse-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-

Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montségret, Monze, Moux, Narbonne, Nébian, Ornaions, Padern, Palairac, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vigneville, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

7. Основни сортове

Vermantino B — Rolle

Carignan N

Grenache N

Lledoner pelut N

Mourvèdre N — Monastrell

Syrah N — Shiraz

Cinsaut N — Cinsault

Marsanne B

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Grenache blanc B

Macabeu B — Macabeo

Roussanne B

8. Описание на връзката (връзките)

Масивът Corbières образува историческа и културна естествена преграда с региона Русийон (Roussillon), като лозовите му насаждения гледат към Средиземно море и към равнината Лангдок (Languedoc). Регионът Corbières, който граничи с Испания, през 1659 г. губи статута си на гранична зона с подписването на Пиренейския договор, с който „Северна Каталония“ се присъединява към Франция.

Прострял се на площ от 60 километра по крайбрежието на Нарбон до портите на Каркасон (Carcassonne), регионът Корбиер (Corbières) включва поредица от различни басейни, разделени на четири или пет географски единици, добре разграничени и вплетени в този единствен масив.

Средиземноморският климат оставя своя отпечатък върху целия масив, като с изключение на върховете средиземноморската растителност преобладава навсякъде и се бори за пространствено надмощие с лозовите насаждения в сърцето на много сух регион, изложен на ветровете близо 300 дена в годината.

С течение на времето поколения производители са развили „Corbières“ върху разнообразен терен — слънчеви, но трудни за обработка местности, където редките валежи през есента и пролетта понякога могат да бъдат интензивни.

Те са съумели разумно да засадят сортовете, като са приспособили агротехническите практики и начините на отглеждане към различните разположения на насажденията.

В този смисъл широко разпространеният сорт carignan N, остава най-предпочитаният за най-трудните места, доколкото е напълно приспособен към горещия, сух и ветровит климат в района. Насажденията се допълват от сортовете grenache N, mourvèdre N и syrah N. Последният, който е ранозреещ, е засаден на места, където почвите са по-дълбоки и хладни. Доколкото е чувствителен към вятъра, обикновено е завързан с кордонна подпорна конструкция. По-късният сорт mourvèdre N расте на най-топлите почви по крайбрежието и на по-защитени места. Сортът grenache N, който може да се срещне навсякъде, е разположен на по-неплодородни и по-безводни почви заедно със сорта carignan N.

Като съчетават географското разположение в рамките на наименованието със сортовете, лозарите разкриват във вината потенциала на неплодородните и каменисти пространства, които определят структурата и силата на червените вина, както и потенциала на по-дълбоките и по-хладни почви, които придават на вината тип „розе“ характерните им плодови аромати, като се подчертава значението на защитените парцели, които дават възможност на червените вина и на вината тип „розе“ да изразят гъвкавата си танинова структура и характерните плодови нотки (по-специално на червени плодове в червените вина). Накрая средиземноморската горещина дава възможност да се получат плътни и балансирани бели вина.

Силата на вината с контролираното наименование за произход „Corbières“ е в допълняемостта на сортовете, което ги прави и известни, предмет на развита местна търговия, която допринася за много широкото им разпространение на френския пазар.

„Петте сина на Каркасон“, замъците Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes и Aguilar свидетелстват от висотата на варовиковите си хребети за бурното минало на „Corbières“, на чиито фон се е разиграла драмата на катарите. Останките от прекрасните абатства Lagrasse и Fontfroide припомнят основната роля на монасите за засаждането на лозата, единственото растение, способно да представи в най-добра светлина сухата и неплодородна територия, незаета от нискостеблената растителност, степи и скали, с което производителите на „Corbières“ се гордеят и което ги мотивира да защитават репутацията на контролираното им наименование за произход.

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

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етиктирането

Описание на условието:

- Етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да съдържат уточнение на по-малка географска единица, при условие че:

- става въпрос за включена в кадастъра местност;
- тя е посочена в декларацията за реколтата.

Името на включената в кадастъра местност е вписано непосредствено след името на контролираното наименование за произход, отпечатано 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.

Етикетите на вината с контролирано наименование за произход може да съдържат името на по-голямата географска единица „Languedoc“.

Размерите на буквите за това наименование не надвишават — нито на височина, нито на ширина — половината на размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Правна уредба:

Национална правна уредба

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, обхваща територията на следните общини:

- Департамент Aude: Argens-Minervois, Armissan, Auriac, Badens, Blomac, Bouilhonnac, Carcassonne, Castelnaud-d'Aude, Clermont-sur-Lauquet, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fajac-en-Val, Fleury, Greffeil, Laderne-sur-Lauquet, Lairière, Mailhac, Marcornigan, Marseillette, Mas-des-Cours, Massac, Montjoi, Moussan, Mouthoumet, Palaja, Paraza, Puicheric, Raissac-d'Aude, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Tourouzelle, Trèbes, Villedaigne, Vinassan ;
- Департамент Pyrénées-Orientales: Le Barcarès, Maury, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses-le-Château, Tautavel, Vingrau.

Линк към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-72919cce-47ac-43c8-bbfd-7524f14d9e66

ПОПРАВКИ**DПоправка на Препоръка на Европейския съвет за системен риск от 27 юни 2019 година относно средносрочните уязвимости в сектора на жилищните недвижими имоти във Финландия (ЕССР/2019/8)**

(Официален вестник на Европейския съюз C 366 от 30 октомври 2019 г.)

(2020/C 73/12)

На стр. 31 в раздел 2 „Изпълнение“, параграф 1 „Определения“ се вмъква следния текст:

„в) „правомощия за приемане на препоръки“ означава способността да се насочва посредством препоръки прилагането на макропруденциални инструменти, когато е необходимо за постигането на основна или междинна цел;“.

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG