



Издание
на български език

Информация и известия

Година 64

10 май 2021 г.

Съдържание

IV Информация

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

Европейска комисия

2021/C 178/01 Обменен курс на еврото — 7 май 2021 година 1

V Становища

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2021/C 178/02 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 2

2021/C 178/03 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 10

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

7 май 2021 година

(2021/C 178/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,2059	CAD	канадски долар	1,4689
JPY	японска йена	131,76	HKD	хонконгски долар	9,3661
DKK	датска крона	7,4361	NZD	новозеландски долар	1,6730
GBP	лира стерлинг	0,86810	SGD	сингапурски долар	1,6061
SEK	шведска крона	10,1263	KRW	южнокорейски вон	1 350,52
CHF	швейцарски франк	1,0963	ZAR	южноафрикански ранд	17,1863
ISK	исландска крона	150,50	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,7809
NOK	норвежка крона	10,0125	HRK	хърватска куна	7,5345
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	17 208,37
CZK	чешка крона	25,682	MYR	малайзийски рингит	4,9587
HUF	унгарски форинт	358,01	PHP	филипинско песо	57,747
PLN	полска злота	4,5754	RUB	руска рубла	89,4671
RON	румънска лея	4,9265	THB	тайландски бат	37,588
TRY	турска лира	10,0019	BRL	бразилски реал	6,3801
AUD	австралийски долар	1,5523	MXN	мексиканско песо	24,2006
			INR	индийска рупия	88,6375

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

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2021/C 178/02)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Conca de Barberá“

PDO-ES-A1422-AM03

Дата на съобщението: 22 февруари 2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Коригиране на грешка в органолептичното описание**

ОПИСАНИЕ

Органолептичните характеристики са свързани с два типа качествено пенливо вино: бяло вино и вино розе. Органолептичното описание на червеното пенливо вино е било пропуснато по грешка и затова се добавя сега.

Посоченото изменение засяга точка 2 от спецификацията и точка 4 от единния документ.

Това е несъществено изменение, тъй като не попада в обхвата на член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013.

ОСНОВАНИЯ

Целта е да се коригира грешка, тъй като в спецификацията се говори за червено пенливо вино, но органолептичното описание не е включено в текста.

2. **Изменение на алкохолното съдържание**

ОПИСАНИЕ

Максималните стойности на действителното алкохолно съдържание в обемни проценти в категория „Вино“ се премахват.

При едносортовите червени вина от сорта Тгерат се намаляват минималните стойности за действителното и за общото алкохолно съдържание в обемни проценти.

И двете изменения засягат точка 2 от спецификацията. Първото не засяга единния документ, а второто засяга точка 4 от документа.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Това са несъществени изменения, тъй като не попадат в обхвата на член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013.

ОСНОВАНИЯ

Поради изменението на климата вегетационните периоди стават все по-горещи и сухи, като общата киселинност на вината намалява, а алкохолно им съдържание се увеличава. Това означава, че е налице несъответствие между фенолната зрялост на ципата и семките на гроздето, което води до увеличена концентрация на захари в пулпа в момента на беритбата. Вследствие на това произведеното вино има по-голямо алкохолно съдържание. По тази причина се премахват стойностите за максимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти.

Освен това сортът грозде Терап е със слабо оцветяване и ниско алкохолно съдържание. Когато се използва за производство на червено вино през последните години, се оказва трудно да се достигне минималното алкохолно съдържание.

Следователно измененията в алкохолното съдържание се въвеждат в светлината на приспособяването на вината със защитеното наименование за произход към изменението на климата, така че да се съхранят характерните особености на вината, произведени със ЗНП „Conca de Barberà“.

3. Премахване на ограниченията във връзка с гъстотата на засаждане

ОПИСАНИЕ

Премахват се ограниченията по отношение на гъстотата на засаждане на лозите.

Това засяга точка 3 от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ.

Това е несъществено изменение, тъй като не попада в обхвата на член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013.

ОСНОВАНИЯ

Вследствие на изменението на климата и новите техники на отглеждане настоящата гъстота на засаждане се нуждае от изменение. Досега установената гъстота на засаждане беше между 2 000 и 4 500 растения на хектар.

При все това добивът на продукцията, установен в спецификацията в килограми от хектар, се смята за достатъчно ограничение. Затова смятаме, че правилата за гъстота на засаждане следва да бъдат премахнати.

4. Коририране на грешка във връзката

ОПИСАНИЕ

Не беше описана причинно-следствената връзка за всяка категория лозаро-винарски продукти, обхванати от това ЗНП, каквото е изискването. Затова грешката се коригира в описанието на връзката.

Това засяга точка 7 от продуктовата спецификация и точка 8 от единния документ.

Изменението е несъществено, тъй като няма промени във връзката, а просто е завършено описанието. Следователно то не е сред измененията, попадащи в обхвата на член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013.

ОСНОВАНИЯ

Целта е да се поправи грешка, тъй като връзката трябва да бъде обяснена за всяка продуктова категория.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Conca de Barberà

2. Вид на географското означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино
3. Ликьорно вино
5. Качествено пенливо вино
8. Искрящо вино

4. Описание на виното или вината

1. *Бяло вино и вино розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Произвежда се изключително чрез пълна или частична алкохолна ферментация на прясно грозде, намачкано или не, или на гроздова мъст.

Бяло вино: от зеленикаво бледожълто до наситено златисто. Бистро и блестящо, без мътност. Преобладават първичните аромати. Леко и свежо при отпиване, когато е младо.

Вино розе: от наситено червено с виолетови оттенъци и тонове от гамата на лучените люспи до оранжеви тонове, в зависимост от степента на стареене. Подчертан мирис, с наситени цветни и/или плодови нотки, когато е младо, и възможни нотки на ванилия, когато е оставено да старее в дървени бъчви.

Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l; 250 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Максимално съдържание на летливи киселини във вина, оставени да стареят: 15 meq/l

* За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)

10,5

Минимална обща киселинност

3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

10

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

—

2. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Произвежда се изключително чрез пълна или частична алкохолна ферментация на прясно грозде, намачкано или не, или на гроздова мъст. Цветът може да варира от наситено черешов с виолетови нюанси до рубиненочервен с оттенък на охра. Има чисти и наситени аромати, като младите вина са осезаемо плодови, а нотките на ванилия, препечен хляб и подправки се засилват при стареенето в бъчви.

Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l; 200 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Съдържанието на летливи киселини може да надвишава 1 meq/l за всеки градус алкохолно съдържание над 11 % и всяка година стареене, до 20 meq/l.

За едносортовите червени вина от Тгерат действителното и общото алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде най-малко 11 %.

* За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)

11,5

Минимална обща киселинност

3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

13,33

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

—

3. Ликьорно вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината обхващат широка гама тонове, от съвсем плътни и наситени чак до другия край на спектъра за червено и бяло вино, дори избледняващи до кехлибарени, в зависимост от степента на стареене. Вината притежават деликатна топлота, с по-плодови аромати, когато не са оставени да стареят в бъчви. Вината, които са отлежали, имат нотки на алдехиди и сушени плодове. При отпиване са топли, плътни и трайни.

Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l; 200 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)

15

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

—

4. Качествено пенливо вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цветът трябва да бъде очакваният за белите, червените и вината розе, със свежи и плодови аромати, типични за сортовете, от които са произведени. При отпиване са свежи, меки и добре балансирани.

* За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)

10,5

Минимална обща киселинност

3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

10

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

185

5. Искрящо вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цветът трябва да отговаря на описанието за белите вина и/или вината розе, но с допълнителното наличие на въглероден диоксид. Трябва да има подчертан, плодов и/или цветен мирис. Балансирано и свежо при отпиване, създава леко стипчиво усещане заради освобождаването на въглероден диоксид.

Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l (бяло и розе) и 150 mg/l (червено), когато съдържанието на захар е под 5 g/l; 250 mg/l (бяло и розе) и 200 mg/l (червено), когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)

10,5

Минимална обща киселинност

meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

—

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. Специфични енологични практики

Приложимо ограничение при винопроизводството

Гроздето трябва да се бере много внимателно. Само добре узряло грозде може да се използва за производство на вина, обхванати от ЗНП, с естествено алкохолно съдържание в обемни проценти от 9 % или повече. Добивът на мъст или на вино не трябва да надхвърля 70 l от 100 kg набрано грозде.

5.2. Максимални добиви

12 000 килограма грозде от хектар

84 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът се състои от парцели с лозови насаждения, разположени в границите на следните общини или географски райони:

Barberà de la Conca

Blancafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

В община Vilanova de Prades: кадастрални участъци 11, 16, 20, 21 и парцел 23 от кадастрален участък 10.

В община Cabra del Camp: участък 1, парцели 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 и 77. Участък 4, парцели 35 и 51.

В община Aiguamúrcia: участък 35, парцел 14; участък 36, парцел 1. Участък 41, парцел 13.

Посочените парцели в общините Cabra del Camp и Aiguamúrcia попадат извън границите на ЗНП „Conca de Barberà“. Въпреки това те традиционно са били собственост на съдружници във винарската изба „Agrícola de Barbera de la Conca“, SCCL и/или доставчици за „Bodegas Concavins, SA“. Следователно могат да се използват в производството на вина, защитени със ЗНП „Conca de Barberà“, когато освен това отговарят на следните условия:

— Гроздето от гореспоменатите имоти се е използвало в гореспоменатите винарски изби преди 1 януари 1989 г.

— Това разрешение остава в сила, докато настоящите собственици или преките им наследници притежават гореспоменатите лозови насаждения. То ще се смята за индивидуално разрешение, което подлежи на индивидуални проверки.

7. **Основни винени сортове грозде**

MACABEO — VIURA

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

TREPAT

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

Средиземноморският климат, смекчен от влиянието на крайбрежието на Tarragona, континенталните климатични условия в окръзите около Lleida и изразената разлика между дневните и нощните температури благоприятстват производството на леки бели вина с изключително качество, деликатен плодов аромат и относително ниско алкохолно съдържание. Вината розе са леки, плодови и свежи благодарение на сравнително ниската си киселинност. Младите червени вина са гладки, леки и с богат вкус при отпиване. Оставените да стареят червени вина имат по-пълно тяло и постигат голяма комплексност и устойчивост на ароматите.

Тинесто-лъсовите и глинесто-лъсовите почви на Conca de Barberà придават тяло и структура и на белите вина, точно както на червените и вината розе. Речните тераси правят белите вина и вината розе по-меки, докато богатите на шисти почви придават на червените вина повече цвят и структура.

8.2. Качествени пенливи вина и искрящи вина

Най-характерните за Conca de Barberà почви са глинесто-варовиковите. Те придават тяло и структура както на пенливите, така и на искрящите вина. Речните тераси от своя страна им придават по-голяма мекота.

8.3. Ликьорно вино

Шистовите почви в окръга придават цвят и по-плътна структура на ликьорните вина.

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

Правна уредба

Съдържа се в националното законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

Всяка опаковка трябва да носи установения печат на защитеното наименование за произход, както и уникален индивидуален номер. Този номер се издава според партидата във винарската изба при опаковането.

Височината на буквите, с които се изписва „Conca de Barberà“, не трябва да надвишава 4 mm, а за думите „Denominación de Origen“ (наименование за произход) — 2 mm.

Етикетът трябва да съдържа задължително:

- Името на общината, споменато в информацията за бутилиращото или транспортиращото предприятие.
- Действителното алкохолно съдържание в обемни проценти, изразено в единици или половин единици от обемните проценти, следвано от съкращението % vol (% об.).
- Където е приложимо, отбелязване наличието на сулфити в бутилирания продукт.
- Регистрационния номер в регистъра на бутилиращите предприятия към Министерството на земеделието, животновъдството, рибарството, храните и околната среда.
- Ако той се посочва посредством търговско наименование, то трябва да бъде поместено в зрителното поле и да бъде предварително регистрирано в патентното ведомство на Испания. За тази регистрация трябва да се подаде уведомление в регистъра на бутилиращите предприятия към Министерството на земеделието, животновъдството, рибарството, храните и околната среда.
- Партидният номер може да се постави извън зрителното поле, в което е поместена задължителната информация.
- Наименованието на сорта, ако 85 % или повече от гроздето, от което е произведено виното, е от този сорт.
- Наименованията на максимум три сорта, ако съответното вино е произведено изцяло от тези три сорта, и винаги в низходящ ред на дела им в сместа.
- Ако са използвани повече от три сорта, те могат да бъдат поместени извън зрителното поле, съдържащо задължителната информация, винаги в низходящ ред на дела им в сместа.

- Годината на реколтата, ако 85 % или повече от гроздето, от което е произведено виното, е събрано в годината, посочена в описанието.
- За наименованията на вина с името на винопроизводителя или имота виното трябва да бъде получено от лози, отглеждани от посочения винопроизводител или регистрирани в имота, и да е произведено единствено и изключително от насажденията на винопроизводителя и на съответния имот.

Връзка към продуктова спецификация

<https://ja.cat/AlaP4>

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

(2021/C 178/03)

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 ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Beaumes de Venise“

PDO-FR-A0724-AM02

Дата на съобщението: 9.3.2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Област в непосредствена близост

В глава I, раздел IV, точка 3 от продуктовата спецификация — Област в непосредствена близост — към списъка с общини от департамент Vaucluse, включени в областта в непосредствена близост, се добавя община Violès, за да се вземат предвид практиките за винификация. Тази община граничи с областта в непосредствена близост и включването ѝ не засяга основите на връзката с географския район.

Изменението се нанася в точка „Допълнителни условия“ от настоящия единен документ.

2. Сортов състав

— В глава I, раздел V, точка 1 от продуктовата спецификация — Сортов състав — сортът mourvèdre се премества от списъка на допълнителните в списъка на допълващите сортове.

Изменението се нанася в единния документ. Сортът mourvèdre се премества от списъка на вторичните в списъка на основните сортове.

— В глава I, раздел V от продуктовата спецификация се променя точка 2 — Правила относно процентното съотношение на сортовете в стопанството — за да се определи дялът на сортовете syrah и mourvèdre в лозовите насаждения на най-малко 25 % от сортовия състав в стопанството. Тези правила относно процентното съотношение на сортовете в стопанството не се прилагат за малки стопанства с площ под 1,5 ha, както и в случай на недоброволна промяна в структурата на стопанството (наследяване, прекратяване на договор за аренда, ликвидация на дружество, изкореняване, отчуждаване, закупуване), когато производителят разполага със срок от пет години, за да се съобрази с нея. Тези правила относно процентното съотношение на сортовете не засягат единния документ.

— В глава I, раздел XI от продуктовата спецификация — Преходни мерки — се заличава определената до реколта 2015 г. преходна мярка във връзка с правилата относно процентното съотношение на сортовете в стопанството, тъй като вече не е актуална. Изменението не засяга единния документ.

3. Методи на отглеждане

— В глава I, раздел VI от продуктовата спецификация се изменя точка 1 — Методи на отглеждане — за да се уточни минималната гъстота на засаждане, правилата за резитба, както и забранените практики за химическо третиране и плевене.

Минималната гъстота на засаждане е определена на 4 000 растения на хектар и максималното междуредие е преразгледано на 2,50 m вместо 2,20 m, а минималната площ за растение — на 2,50 m² вместо 2,20 m².

Измененията се нанасят в точка „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

В правилата за резитба периодът за формиране на кордон Роая се увеличава от 2 на 5 години. Максималният брой пъпки, който изглеждаше прекалено висок, бе променен от 12 пъпки на максимум 8. Уточнява се, че подновяването на парцел с лозови насаждения, подрязани по метода на кордон Роая, не може да превишава годишно 10 % от съществуващите растения. Тези изменения са в съответствие с практиката на място.

Измененията се нанасят в точка „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

Уточняват се забранените в лозовите насаждения практики за химическо третиране и методи за химическо плевене. Тези уточнения се нанасят в точка „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

- Не се допуска специфичното химическо третиране срещу *botrytis*.
- Не се допуска пълното химическо плевене на парцела.
- Не се допуска химическото плевене на междуредието.
- Не се допуска химическото плевене на синорите.
- Запазва се естественото растително покритие на синорите.
- Не се допуска мулчирането с пластмасово покритие.

4. Купажирание на сортовете във вината

- В глава I от продуктовата спецификация се допълва раздел IX — Преработка, производство, отлежаване и опаковане — за да се уточнят правилата за купажирание на сортовете във вината, както и прагът за интензитет на цвета на вината.

Вината се получават от купажирането на грозде или вина главно от основните и допълващите сортове, сред които задължително присъства сортът *grenache N*. Делът на основните и допълващите сортове в купажа е по-голям или равен на 60 %.

Прагът за интензитет на цвета е намален. Той вече е най-малко 5 вместо 6.

Тези уточнения се нанасят в точка „Описание на виното или вината“ от единния документ.

- В глава I от продуктовата спецификация се изменя раздел IX — Преработка, производство, отлежаване и опаковане — за да се уточнят следните аспекти:

Всеки оператор разполага с капацитет за винопроизводство, който е най-малкото равен на винифицирания през предходната реколта обем, при същата площ.

Задължително е да има процедура за почистване на системата за бутилиране и на оборудването за опаковане.

Не се допуска използването на тапи от агломериран корк.

Операторът удостоверява наличието на подходящо приспособено място за складиране на опакованите продукти.

Тези уточнения по отношение на складирането и опаковането не засягат единния документ.

5. Задължения за деклариране на производителите

В глава II от продуктовата спецификация са уточнени задълженията за деклариране на производителите, за да се приведат в съответствие с процедурите за контрол на операциите за използване на наименованието за произход, за трансакции и за опаковане. Тези уточнения не засягат единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Beaumes de Venise

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното или вината

Това са тихи червени вина, произведени при ниски добиви и получени от смесването на няколко сорта. Сортовете grenache N, syrah N и mourvèdre присъстват задължително и съставляват основния дял. Делът на сортовете grenache, syrah и mourvèdre в купажа е по-голям или равен на 60 %.

Вината с наситен цвят се характеризират с елегантна, богата и плътна структура, добър баланс между киселинност, алкохол и меки танини, както и с аромат с плодови и пикантни нотки, които след стареене ще се обогатят с животински нотки.

Съдържание на ябълчена киселина < или = 0,4 g/l; минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти > 12,5 % об.; изменен интензитет на цвета по-голям или равен на 6; общ полифенолен индекс по-голям или равен на 45.

Съдържанието на ферментируеми захари < или = 3 g/l, ако естественото алкохолно съдържание в обемни проценти е < или = 14 %, или 4 g/l, ако естественото алкохолно съдържание в обемни проценти е > 14 % об.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	
Минимална обща киселинност:	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	16,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	

5. Винопроизводствени практики

5.1. Специфични енологични практики

Гъстота

Агротехническа практика

- Лозята са с минимална гъстота на насажденията от 4 000 растения на хектар.
- Междуредието не може да превишава 2,50 m;
- Всяко растение разполага с максимална площ от 2,50 m². Тази площ се получава като междуредовото разстояние се умножи по разстоянието между растенията в реда;
- Разстоянието между растенията в един ред е между 0,90 m и 1,10 m, с изключение на лозята, които се отглеждат на едностранен кордон, за които разстоянието между растенията в един ред е между 0,80 m и 1,10 m.

Резитба

Агротехническа практика

Лозите се подрязват с къса резитба (чашковидно или на кордон Роая) с най-много 12 пъпки на растение. На всяка плодна пръчка има най-много 2 пъпки;

- Периодът на формиране на кордон Роая е ограничен до 5 години. През този период се разрешава единична или двойна резитба по метода Гюйо с най-много 8 пъпки на растение след отстраняване на излишните.
- Подновяването на парцел с лозови насаждения, формирани по метода кордон Роая, не може да превишава годишно 10 % от съществуващите растения.

Беритба и транспортиране

Агротехническа практика

Гроздето се бере на ръка.

- Набраното грозде задължително се сортира или на парцела, или на масата за сортиране.
- Съдържанието на кошовете за транспортиране на набраното грозде се ограничава до 3 000 kg.

Напоояване

Агротехническа практика

- Напоояването може да бъде разрешено.

Енологични практики и физическа обработка

Специфична енологична практика

- Не се допуска никаква топлинна обработка на набраното грозде при температура над 40 °C;
- След обогатяване вината не надхвърлят общо алкохолно съдържание в обемни проценти от 14,5 %.

Плевене

Агротехническа практика

С цел да се запазят характеристиките на физическата и биологичната среда, която е основен елемент за района:

- Не се допуска специфичното химическо третиране срещу *botrytis*.
- Не се допуска пълното химическо плевене на парцела.
- Не се допуска химическото плевене на междуредието.
- Не се допуска химическото плевене на синорите.
- Запазва се естественото растително покритие на синорите.
- Не се допуска мулчирането с пластмасово покритие.

5.2. Максимални добиви

Червено вино

42 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Беритбата на гроздето, винификацията, обработката и отлежаването на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Vaucluse: Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric и Suzette.

7. Основни винени сортове грозде

Grenache N

Mourvèdre N — Monastrell

Syrah N — Shiraz

8. Описание на връзката или връзките

Изложените на юг лозя са подслонени по назъбения скалист релеф на масива Dentelles de Montmirail. Средиземноморският климат се характеризира с много сух и с добро слънцегреене летен сезон. Тези климатични условия са благоприятни за зрелостта на гроздето. Червените сухи вина се получават от смесването на няколко сорта, сред които grenache N и syrah N. Те са с наситен цвят и вкусов профил, който се характеризира с елегантна, богата и плътна структура, добър баланс между киселинност, алкохол и меки танини, както и с аромат с плодови и пикантни нотки, които след стареене ще се обогатят с животински нотки.

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

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, се състои от територията на следните общини от департамент Vaucluse: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras и Violès.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да се посочи по-голямата географска единица „Cru des Côtes du Rhône“.

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да се посочи по-голямата географска единица „Vignobles de la Vallée du Rhône“ в съответствие с условията, уточнени в споразумението, сключено между съответните органи за защита и управление.

Връзка към продуктовата спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG