

# Službeni list

## Europske unije

# C 178



Hrvatsko izdanje

## Informacije i objave

Godište 64.

10. svibnja 2021.

Sadržaj

### IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2021/C 178/01	Tečajna lista eura — 7. svibnja 2021. ....	1
---------------	--	---

### V. Objave

DRUGI

#### Europska komisija

2021/C 178/02	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 .....	2
2021/C 178/03	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjenespecifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 .....	10

HR



## IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

7. svibnja 2021.

(2021/C 178/01)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,2059	CAD	kanadski dolar	1,4689
JPY	japanski jen	131,76	HKD	hongkonški dolar	9,3661
DKK	danska kruna	7,4361	NZD	novozelandski dolar	1,6730
GBP	funta sterlinga	0,86810	SGD	singapurski dolar	1,6061
SEK	švedska kruna	10,1263	KRW	južnokorejski von	1 350,52
CHF	švicarski franak	1,0963	ZAR	južnoafrički rand	17,1863
ISK	islandska kruna	150,50	CNY	kineski renminbi-juan	7,7809
NOK	norveška kruna	10,0125	HRK	hrvatska kuna	7,5345
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 208,37
CZK	češka kruna	25,682	MYR	malezijski ringit	4,9587
HUF	mađarska forinta	358,01	PHP	filipinski pezo	57,747
PLN	poljski zlot	4,5754	RUB	ruski rubalj	89,4671
RON	rumunjski novi leu	4,9265	THB	tajlandski baht	37,588
TRY	turska lira	10,0019	BRL	brazilski real	6,3801
AUD	australski dolar	1,5523	MXN	meksički pezo	24,2006
			INR	indijska rupija	88,6375

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

DRUGI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(2021/C 178/02)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

**„Conca de Barberá”**

**PDO-ES-A1422-AM03**

**Datum obavijesti: 22. veljače 2021.**

**OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE**

### 1. Ispravak pogreške u organoleptičkom opisu

OPIS

Organoleptička svojstva odnose se na dvije vrste kvalitetnog pjenušavog vina: bijelo i ružičasto. Organoleptički opis crnog pjenušavog vina pogreškom je izostavljen i stoga se sad dodaje.

Izmjena se odnosi na odjeljak 2. specifikacije proizvoda i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o manjoj izmjeni jer ne pripada onima obuhvaćenima člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe (EU) 2019/33 o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013.

RAZLOZI

Cilj je ispraviti pogrešku jer se u specifikaciji spominje crno pjenušavo vino, no izostavljen je njegov organoleptički opis.

### 2. Izmjena alkoholne jakosti

OPIS

Uklanjaju se najviše vrijednosti stvarne volumne alkoholne jakosti u kategoriji „Vino”.

Za monosortna crna vina proizvedena od sorte Trepát uklanjaju se najmanje vrijednosti stvarne i ukupne volumne alkoholne jakosti.

Obje se izmjene odnose na odjeljak 2. specifikacije. Prva izmjena ne utječe na jedinstveni dokument, a druga utječe na njegov odjeljak 4.

<sup>(1)</sup> SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Riječ je o manjim izmjenama jer nijedna ne pripada onima obuhvaćenima člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe (EU) 2019/33 o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013.

#### RAZLOZI

Razdoblja rasta zbog klimatskih su promjena sve toplija i suša, a u vinima se smanjuje ukupna kiselost i povećava alkoholna jakost. To znači da postoji nesklad između fenolne zrelosti kože grožđa i sjemenki, što rezultira povećanom koncentracijom šećera u pulpi u vrijeme berbe. Proizvedeno vino stoga ima veću alkoholnu jakost. Zbog toga se uklanjaju vrijednosti najveće stvarne volumne alkoholne jakosti.

Nadalje, sorta grožđa Trepát nema intenzivnu boju ni veliku alkoholnu jakost. Posljednjih je godina, kad se upotrebljavala za proizvodnju crnog vina, bilo teško postići najmanju alkoholnu jakost.

Stoga se alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Conca de Barberà” mijenja u kontekstu njihove prilagodbe klimatskim promjenama kako bi se osigurala njihova tipična svojstva.

### 3. Uklanjanje ograničenja gustoće sadnje

#### OPIS

Uklanjaju se ograničenja koja se odnose na gustoću sadnje trsova.

To utječe na odjeljak 3. specifikacije proizvoda i odjeljak 5. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o manjoj izmjeni jer ne pripada onima obuhvaćenima člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe (EU) 2019/33 o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013.

#### RAZLOZI

Zbog klimatskih promjena i novih metoda uzgoja potrebno je izmijeniti trenutnu gustoću sadnje. Prethodna utvrđena gustoća iznosila je od 2 000 do 4 500 trsova po hektaru.

Međutim, smatra se da prinosi navedeni u specifikaciji u kilogramima po hektaru čine dostatno ograničenje. Stoga smatramo da bi trebalo ukloniti pravila o gustoći sadnje.

### 4. Ispravak pogreške u odjeljku o povezanosti

#### OPIS

Prethodno nije bio uvršten obvezan opis uzročne povezanosti za svaku kategoriju proizvoda od vinove loze obuhvaćene ovim ZOI-jem. Ta je pogreška stoga ispravljena u opisu povezanosti.

To utječe na odjeljak 7. specifikacije proizvoda i odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o manjoj izmjeni jer se povezanost ne mijenja, nego se samo upotpunjuje njezin opis. Stoga ne pripada izmjenama obuhvaćenima člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe (EU) 2019/33 o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013.

#### RAZLOZI

Cilj je ispraviti pogrešku jer je potrebno objasniti povezanost za svaku kategoriju proizvoda.

#### JEDINSTVENI DOKUMENT

#### 1. Naziv

Conca de Barberá

#### 2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

### 3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino

### 4. Opis vina

1. *Bijelo vino i ružičasto vino*

#### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Proizvodi se isključivo potpunom ili djelomičnom alkoholnom fermentacijom svježeg grožđa, koje može i ne mora biti muljano, ili grožđanog mošta.

Bijelo: od zelenkaste blijedožute do intenzivno zlatne boje. Jasno i sjajno, bez замуćenja. Prevladavaju primarne arome. Mlado je vino lagano i svježe na nepcu.

Ružičasto: od intenzivno crvene s naznakama ljubičaste i nijansama ljuske luka do narančastih tonova, ovisno o fazi dozrijevanja. Snažnog mirisa uz intenzivne cvjetne i/ili voćne note kad je mlado i moguće naznake vanilije nakon dozrijevanja u drvenim bačvama.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od pet grama po litri; 250 miligrama po litri ako sadržaj šećera iznosi pet grama po litri ili više.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u dozrelim vinima: 15 miliekvivalenata po litri.

\* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

#### OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

10,5

Najmanja ukupna kiselost

3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

10

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)

—

2. *Crno vino*

#### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Proizvodi se isključivo potpunom ili djelomičnom alkoholnom fermentacijom svježeg grožđa, koje može i ne mora biti muljano, ili grožđanog mošta. Boja može varirati od intenzivne boje trešnje s ljubičastim nijansama do rubin crvene s naznakama okera. Ima čiste i intenzivne arome, a mlada su vina izrazito voćna i dozrijevanjem u bačvama poprimaju note vanilije, prepečenog kruha i začina.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od pet grama po litri, 200 miligrama po litri ako sadržaj šećera iznosi pet grama po litri ili više.

Sadržaj hlapljivih kiselina može premašiti jedan miliekvivalent po litri za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 % i svaku godinu dozrijevanja, do 20 miliekvivalenta po litri.

Stvarna i ukupna volumna alkoholna jakost monosortnih crnih vina proizvedenih od sorte Trepat mora biti najmanje 11 % vol.

\* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

#### OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

11,5

Najmanja ukupna kiselost

3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

13,33

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)

—

#### 3. Likersko vino

##### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina mogu imati širok raspon nijansi koje se razvijaju od potpuno neprozirnih i intenzivnih do sasvim suprotnog dijela spektra za crna i bijela vina, a ovisno o stupnju dozrijevanja prelaze čak i u jantarnu boju. Vina imaju blagu toplinu i voćnije arome ako nisu dozrijevala u bačvama. Vina koja su dozrijevala imaju note aldehida i sušenog voća. Na nepcu su topla, bogate teksture i postojana.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od pet grama po litri, 200 miligrama po litri ako sadržaj šećera iznosi pet grama po litri ili više.

\* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

#### OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

15

Najmanja ukupna kiselost

(u miliekvivalentima po litri)

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)

—

#### 4. Kvalitetno pjenušavo vino

##### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina moraju imati boju koja je uobičajena za bijela, ružičasta i crna vina te svježije i voćne arome tipične za sorte od kojih se proizvode. Na nepcu su svježija, kremasta i dobro uravnotežena.

\* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

#### OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

10,5

Najmanja ukupna kiselost

3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

10

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)

185

#### 5. *Biser vino*

##### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mora imati boju koja je opisana za bijela i/ili ružičasta vina, a usto je prisutan i ugljikov dioksid. Mora biti intenzivno te voćno i/ili cvjetno. Na nepcu je uravnoteženo i svježje te izaziva blagi osjećaj peckanja zbog otpuštanja ugljikova dioksida.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 miligrama po litri (bijelo i ružičasto) i 150 miligrama po litri (crno) ako je sadržaj šećera manji od pet grama po litri; 250 miligrama po litri (bijelo i ružičasto) i 200 miligrama po litri (crno) ako sadržaj šećera iznosi pet grama po litri ili više.

\* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

#### OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

10,5

Najmanja ukupna kiselost

(u miliekvivalentima po litri)

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)

—

#### 5. **Postupci proizvodnje vina**

##### 5.1. *Posebni enološki postupci*

Ograničenja koja se odnose na proizvodnju vina

Grožđe se mora brati vrlo pažljivo. Samo se dovoljno zrelo grožđe može upotrijebiti za proizvodnju vina obuhvaćenih ZOI-jem čija je prirodna alkoholna jakost 9 % vol. ili više. Prinos ne smije premašiti 70 litara mošta ili vina na svakih 100 kilograma ubranog grožđa.

##### 5.2. *Najveći prinosi*

12 000 kilograma grožđa po hektaru

84 hektolitara po hektaru



## 6. Razgraničeno zemljopisno područje

To se područje sastoji od vinogradarskih parcela koje se nalaze u sljedećim općinama ili zemljopisnim područjima:

Barberà de la Conca

Blanafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

U općini Vilanova de Prades katastarske parcele 11, 16, 20, 21 i zemljišna čestica 23 na katastarskoj čestici 10.

U općini Cabra del Camp parcela 1, čestice 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 i 77. Parcela 4, čestice 35 i 51.

U općini Aiguamúrcia parcela 35, čestica 14; parcela 36, čestica 1; parcela 41, čestica 13.

Navedene čestice u općinama Cabra del Camp i Aiguamúrcia nalaze se izvan granica ZOI-ja „Conca de Barberà”. Međutim, povijesno pripadaju partnerima u vinariji Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL i/ili dobavljačima za Bodegas Concavins, SA. Stoga se mogu upotrebljavati u proizvodnji vina zaštićenih ZOI-jem „Conca de Barberà” ako pritom ispunjavaju i sljedeće zahtjeve:

— grožđe iz prethodno navedenih vinograda upotrebljavalo se u prethodno navedenim vinarijama prije 1. siječnja 1989.,

— to odobrenje ostaje na snazi sve dok sadašnji vlasnici ili njihovi izravni potomci posjeduju prethodno navedene trsove. Smatrat će se pojedinačnim odobrenjem koje treba zasebno provjeravati.

## 7. Glavne sorte vinove loze

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

## 8. Opis povezanosti

### 8.1. *Vino*

Sredozemna klima ublažena utjecajima umjerene klime obale Tarragone, kontinentalnost okrugâ oko Lleide te izražene razlike između dnevne i noćne temperature pogoduju proizvodnji laganih bijelih vina iznimne kvalitete koja imaju blagu voćnu aromu i relativno niske razine alkohola. Ružičasta su vina lagana, voćna i svježa zbog relativno niske kiselosti. Mlada crna vina na nepcu su nježna, lagana i sočna. Dozrela crna vina imaju jače tijelo i postižu veću aromatsku kompleksnost i postojanost.

Ilovasto-muljevita i glinasto-muljevita tla područja Conca de Barberà daju tijelo i strukturu bijelim, ali i crnim i ružičastim vinima. Riječne terase utječu na mekoću bijelih i ružičastih vina, a škriljevačka tla, koja obiluju lisnatim škriljcem, daju jaču boju i strukturu crnim vinima.

#### 8.2. *Kvalitetno pjenušavo vino i biser vino*

Za područje Conca de Barberà najtipičnija su glinasto-vapnenačka tla. Daju tijelo i strukturu pjenušavim i biser vinima. Međutim, zahvaljujući riječnim terasama postižu veću mekoću.

#### 8.3. *Likersko vino*

Škriljevačka tla tog okruga daju boju i bolju strukturu likerskim vinima.

### 9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

#### *Pravni okvir*

Nacionalno zakonodavstvo

#### *Vrsta dodatnog uvjeta*

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

#### *Opis uvjeta*

Na svakom se pakiranju moraju nalaziti utvrđeni logotip ZOI-ja i jedinstveni identifikacijski broj. Broj se dodjeljuje prema seriji u vinariji u trenutku pakiranja.

Veličina slova u nazivu „Conca de Barberà” ne smije premašiti četiri milimetara, a u riječima „Denominación de Origen” (oznaka izvornosti) ona mora biti dvostruko manja.

Na etiketi mora stajati sljedeće:

- ime općine navedene u informacijama o punionici ili prijevozniku,
- stvarna volumna alkoholna jakost izražena u jedinicama ili polovičnim jedinicama njezina postotka u volumenu, nakon čega slijedi kratica % vol.,
- navod, prema potrebi, o prisutnosti sulfita u proizvodu u boci,
- registracijski broj u Registru punionica Ministarstva poljoprivrede, stočarstva, ribarstva, prehrane i okoliša,
- ako se navodi upotrebom trgovačkog naziva, mora se nalaziti u vidnom polju i unaprijed registrirati pri Španjolskom uredu za patente i žigove. Ta se registracija mora prijaviti Registru punionica Ministarstva poljoprivrede, stočarstva, ribarstva, prehrane i okoliša:
- broj serije mora se nalaziti izvan vidnog polja u kojem se navode obvezne informacije,
- naziv sorte ako 85 % ili više grožđa upotrijebljenog za proizvodnju vina pripada toj sorti,
- do tri naziva sorti, pod uvjetom da je predmetno vino u potpunosti proizvedeno od tih triju sorti, pri čemu se uvijek prvo navodi sorta s najvećim postotkom u mješavini, a na kraju ona s najmanjim,
- ako je proizvedeno od više od triju sorti, one se mogu spomenuti izvan vidnog polja u kojem se navode obvezne informacije, pri čemu se uvijek prvo navodi sorta s najvećim postotkom u mješavini, a na kraju ona s najmanjim,

- 
- godina berbe, ako je 85 % ili više grožđa upotrijebljenog za proizvodnju vina ubrano u godini navedenoj u opisu,
  - kad je riječ o oznakama vina na kojima se navodi ime vinara ili vinogradarskog posjeda, vino se mora proizvoditi od plodova vinove loze koju uzgaja taj vinar ili je registrirana za taj posjed te se smije proizvoditi isključivo od usjeva vinara, odnosno na posjedu.

**Poveznica na specifikaciju proizvoda**

<https://ja.cat/AlaP4>

---

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjenespecifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(2021/C 178/03)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

**„BEAUMES DE VENISE”**

**PDO-FR-A0724-AM02**

**Datum obavijesti: 9.3.2021.**

**OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE**

**1. Područje u neposrednoj blizini**

U poglavlju I. odjeljku IV. točki 3. specifikacije – Područje u neposrednoj blizini – na popis općina departmana Vaucluse koje čine područje u neposrednoj blizini dodaje se općina Violès kako bi se uzeli u obzir običaji proizvodnje vina. Ta općina graniči s područjem u neposrednoj blizini i ne dovodi u pitanje temelje povezanosti sa zemljopisnim područjem.

Ta je izmjena prenesena u točku Dodatni uvjeti ovog jedinstvenog dokumenta.

**2. Sorte vinove loze**

— U poglavlju I. odjeljku V. točki 1. specifikacije – Sorte vinove loze – sorta „mourvèdre” premješta se s popisa pomoćnih sorti na popis dodatnih sorti.

Ta je izmjena prenesena u jedinstveni dokument. Sorta mourvèdre premješta se s popisa sekundarnih sorti na popis glavnih sorti.

— U poglavlju I. odjeljku V. specifikacije mijenja se točka 2. – Pravila o udjelu sorti na gospodarstvu – kako bi se zastupljenost sorti syrah i mourvèdre u vinogradima utvrdila na najmanje 25 % sorti na gospodarstvu. Ta se pravila o udjelu sorti na gospodarstvu ne primjenjuju na mala gospodarstva do 1,5 hektara, kao ni u slučaju nedobrovoljne promjene u strukturi gospodarstva (nasljeđivanje, raskid ugovora o zakupu, likvidacija društva, krčenje zemljišta, izvlaštenje, kupnja) kada proizvođač ima na raspolaganju rok od pet godina da postupi u skladu s pravilima. Ta pravila o udjelu sorti ne utječu na jedinstveni dokument.

— U poglavlju 1. odjeljku XI. specifikacije – Prijelazne mjere – zbog zastarjelosti se briše prijelazna mjera koja se odnosi na pravila o udjelu sorti na gospodarstvu utvrđena do berbe 2015. Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

**3. Sustav uzgoja**

— U poglavlju 1. odjeljku VI. specifikacije mijenja se točka 1. – Sustav uzgoja – kako bi se pojasnila najmanja gustoća nasada vinove loze, pravila o rezidbi te zabrane tretiranja kemijskim sredstvima i uništavanja korova.

Najmanja gustoća nasada vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru te se preispituju najveći dopušteni razmak između redova od 2,50 m umjesto 2,20 m i najmanja površina od 2,50 m<sup>2</sup> po trsu umjesto 2,20 m<sup>2</sup> po trsu.

Te se izmjene prenose u točku Postupci proizvodnje vina jedinstvenog dokumenta.

<sup>(1)</sup> SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

U pogledu pravila o rezidbi razdoblje oblikovanja kordonca Royat povećano je s dvije godine na pet godina. Ponovno je utvrđen najveći broj pupova koji se činio velikim i iznosi najviše osam pupova umjesto 12. Pojašnjava se da pomlađivanje vinogradarske čestice koja se uzgaja u kordoncu Royat ne smije prelaziti 10 % postojećih trsova godišnje. Te su izmjene u skladu s praksom na terenu.

Te se izmjene prenose u točku Postupci proizvodnje vina jedinstvenog dokumenta.

Pojašnjavaju se zabrane tretiranja kemijskim sredstvima i kemijskog uništavanja korova u vinogradima. Ta se pojašnjenja prenose u točku Postupci proizvodnje vina jedinstvenog dokumenta.

- Zabranjena su posebna tretiranja kemijskim sredstvima protiv sive plijesni.
- Zabranjeno je potpuno kemijsko uništavanje korova na čestici.
- Zabranjeno je kemijsko uništavanje korova između redova.
- Zabranjeno je kemijsko uništavanje korova na rubovima vinograda.
- Zadržava se samonikli biljni pokrov na rubovima vinograda.
- Zabranjeno je plastično malčiranje.

#### 4. Mješavina sorti u vinima

- U poglavlju 1. specifikacije dopunjuje se odjeljak IX. – Prerada, proizvodnja, dozrijevanje i pakiranje – kako bi se pojasnila pravila o mješavini sorti u vinima i prag intenziteta boje vina.

Vina se proizvode od mješavine grožđa ili vina koja se uglavnom dobivaju od glavnih i dodatnih sorti, među kojima se obvezno nalazi sorta grenache N. Udio glavnih i dodatnih sorti u mješavini iznosi najmanje 60 %.

Smanjen je prag intenziteta boje. Sada iznosi najmanje pet, a ne šest.

Ta su pojašnjenja prenesena u točku Opis vina jedinstvenog dokumenta.

- U poglavlju 1. specifikacije mijenja se odjeljak IX. – Prerada, proizvodnja, dozrijevanje i pakiranje – kako bi se pojasnile sljedeće točke:

Svaki subjekt raspolaže kapacitetom za proizvodnju vina koji je barem jednak količini proizvedenoj tijekom prethodne berbe na istoj površini.

Obvezan je postupak čišćenja sustava za punjenje boca i materijala za pakiranje.

Zabranjeni su aglomerirani čepovi.

Subjekt raspolaže prostorom koji je prilagođen skladištenju pakiranih proizvoda.

Ta pojašnjenja u pogledu skladištenja i pakiranja ne utječu na jedinstveni dokument.

#### 5. Obveze proizvođača u pogledu podnošenja izjava

U poglavlju II. specifikacije pojašnjavaju se obveze proizvođača u pogledu podnošenja izjava kako bi se postupalo u skladu s mehanizmima kontrole zahtjeva, transakcija i pakiranja. Ta pojašnjenja ne utječu na jedinstveni dokument.

### JEDINSTVENI DOKUMENT

#### 1. Naziv

Beaumes de Venise

#### 2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

#### 3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

#### 4. Opis vina

Riječ je o mirnim crnim vinima koja se proizvode s niskim prinosom, a dobivaju se iz mješavine više sorti. Obvezno su prisutne sorte grenache N, syrah N i mourvèdre koje su ujedno većinske. Udio sorti grenache, syrah i mourvèdre iznosi najmanje 60 % u mješavini.

Vina su intenzivne boje, a obilježavaju ih elegantna, bogata i zaokružena struktura, dobra ravnoteža između kiselosti, alkohola i svilenkastih tanina, kao i mirisne voćne i pikantne note koje će se nakon dozrijevanja obogatiti životinjskim notama.

Sadržaj jabučne kiseline ne prelazi 0,4 g/l; najmanja prirodna volumna alkoholna jakost veća je od 12,5 %; izmijenjen intenzitet boje iznosi najmanje šest; indeks ukupnih polifenola iznosi najmanje 45.

Sadržaj fermentabilnog šećera iznosi najviše 3 g/l ako prirodna volumna alkoholna jakost ne prelazi 14 %, ili 4 g/l ako je prirodna volumna alkoholna jakost veća od 14 %.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena):	
Najmanja ukupna kiselost:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	16,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

#### 5. Postupci proizvodnje vina

##### 5.1. Posebni enološki postupci

Gustoća sadnje

Postupak uzgoja

- Najmanja gustoća nasada vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru.
- Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara.
- Za svaki trs namijenjena je površina od najviše 2,50 četvornih metara. Ta se površina dobiva množenjem razmaka između redova i razmaka između trsova.
- Razmak između trsova u istom redu iznosi od 0,90 do 1,10 metara, osim u slučaju vinove loze uzgojene u obliku jednostranog kordonca, kada razmak između trsova u istom redu iznosi od 0,80 do 1,10 metara.

Rezidba

Postupak uzgoja

Trsovi su nisko rezani (račvasti uzgojni oblik ili kordonac Royat) s najviše 12 pupova po trsu. Svaki reznik ima najviše dva pupa.

- Razdoblje oblikovanja kordonca Royat ograničeno je na pet godina. U tom je razdoblju dopuštena rezidba jednostruki ili dvostruki Guyot, s najviše osam pupova po trsu nakon orezivanja pupova.
- Pomlađivanje vinogradarske čestice koja se uzgaja u kordoncu Royat ne smije prelaziti 10 % postojećih trsova godišnje.

Berba i transport

Postupak uzgoja

Grožđe se bere ručno.

- Razvrstavanje prilikom berbe obvezno je na čestici ili na stolu za razvrstavanje.
- Sadržaj prikolice za prijevoz ubranog grožđa ne smije težiti više od 3 000 kilograma.

Navodnjavanje

Postupak uzgoja

- Navodnjavanje se može odobriti.

Enološki postupci i fizička obrada

Poseban enološki postupak

- Zabranjena je termička obrada berbe na temperaturi višoj od 40 °C.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina nakon pojačavanja ne premašuje 14,5 %.

Uništavanje korova

Postupak uzgoja

Kako bi se očuvala svojstva fizičkog i biološkog okruženja koje je ključni element podneblja:

- Zabranjena su posebna tretiranja kemijskim sredstvima protiv sive plijesni.
- Zabranjeno je potpuno kemijsko uništavanje korova na čestici.
- Zabranjeno je kemijsko uništavanje korova između redova.
- Zabranjeno je kemijsko uništavanje korova na rubovima vinograda.
- Zadržava se samonikli biljni pokrov na rubovima vinograda.
- Zabranjeno je plastično malčiranje.

## 5.2. Najveći prinosi

Crno vino

42 hektolitara po hektaru

## 6. Razgraničeno zemljopisno područje

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i sazrijevanje vina vrše se na području sljedećih općina u departmanu Vaucluse: Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric i Suzette.

## 7. Glavne sorte vinove loze

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

## 8. Opis povezanosti

Vinogradi koji su izloženi s južne strane zaštićeni su reljefom lanca Dentelles de Montmirail. Sredozemnu klimu obilježava vrlo suho i vrlo sunčano ljetno godišnje doba. Takav klimatski kontekst pogoduje dozrijevanju grožđa. Suha crna vina dobivaju se iz mješavine više sorti, među kojima su sorte grenache N i syrah N. Vina su intenzivne boje i imaju osjetilni profil koji obilježavaju elegantna, bogata i zaokružena struktura, dobra ravnoteža između kiselosti, alkohola i svilenkastih tanina, kao i mirisne voćne i pikantne note koje će se nakon dozrijevanja obogatiti životinjskim notama.

## 9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, razvoja i dozrijevanja vina, obuhvaća sljedeće općine departmana Vaucluse: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras i Violès.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti veća zemljopisna jedinica „Cru des Côtes du Rhône”.

Na oznaci vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti veća zemljopisna jedinica „Vignobles de la Vallée du Rhône” prema uvjetima navedenima u ugovoru potpisanom između raznih organizacija za zaštitu i upravljanje.

### **Poveznica na specifikaciju proizvoda**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20)

---





ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije  
Evropske unije  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

HR