C/2024/7448

18.12.2024 г.

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

(C/2024/7448)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM05

Дата на съобщението: 20.9.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ЗАЛИЧАВАНЕ НА ВИНАТА РОЗЕ И ЧЕРВЕНИТЕ ВИНА ОТ КАЧЕСТВЕНИТЕ АРОМАТИЗИРАНИ ПЕНЛИВИ ВИНА

Описание:

От категория 6 — „Качествени ароматизирани пенливи вина“, се заличават вината розе и червените вина.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до нито една от промените, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения.

Основание:

Макар тези вина да са включени в продуктовата спецификация, те на практика не се произвеждат.

2. ВЪВЕЖДАНЕ НА ДВЕ НОВИ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРИ ЕТИКЕТИРАНЕТО

Описание:

Въвеждат са обозначенията „Vino de pueblo“ или „Vi de poble“ [вино от община] и „Vino de parcela“ или „Vi de parcel.la“ [вино от парцел], които се поставят върху етикетите с цел обозначаване на някои по-малки географски единици, като се определят техните характеристики и условия на употреба. Използването на тези обозначения за съответните вина налага по-ниски добиви грозде от хектар, по-нисък рандеман и забрана за изкуствено повишаване на алкохолното съдържание, освен при производството на ликьорно вино.

Изменението се отнася до точки 3 и 5 и точка 8, буква б), подточка v) от продуктовата спецификация, както и до точки 5 и 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до нито една от промените, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения.

Основание:

Целта е да се предостави повече информация на потребителите чрез по-точно посочване на произхода на гроздето, от което се произвеждат някои вина, като същевременно се прилагат по-високи изисквания за качество на тези вина.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. ПОПРАВКА НА ГРАНИЦИТЕ НА ПОДРАЙОНИ ALTO TURIA И VALENTINO

Описание:

От подрайон Valentino се заличават три общини — Alcublas, Andilla и Higueruelas, които се добавят към подрайон Alto Turia.

Изменението се отнася до точка 4 от продуктовата спецификация и до точка 6 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до нито една от промените, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения.

Основание:

Изменението е повод да се коригира грешка, свързана с местоположението на тези три общини, в текста на продуктовата спецификация и на единния документ.

4. ВКЛЮЧВАНЕ НА ПО-ДЕТАЙЛНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА НЯКОИ ТИПОВЕ ЛИКЬОРНИ ВИНА

Описание:

За ликьорните вина, за които е разрешено използването на обозначенията „Moscatel de Valencia“ или „Vino de licor Moscatel de Valencia“ и „Vino dulce“, се включва по-детайлна информация за начина на тяхното производство, като се добавя, че те трябва да се произвеждат „с гроздова мъст или комбинацията от този продукт с вино“.

Изменението се отнася до точка 8, буква б), подточка v) от продуктовата спецификация, както и до точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до нито една от промените, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения.

Основание:

В досегашния текст се посочваше единствено задължението тези вина да се произвеждат в съответствие с част II, точка 3, буква в), четвърто тире от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 от 17 декември (Регламент за общата организация на пазарите). В новия текст се предоставя конкретна информация относно съдържанието на тези правила — това води до подобряване на формулировката и съответно до поясняване на задълженията на производителите.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Valencia

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*—

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Предимно жълти нюанси, вариращи от бледожълто до златистожълто. Отлежаването може да се извършва в дървени съдове. Чист аромат с добър интензитет и плодови нотки. При дегустация се усещат добра киселинност, свеж и плодов вкус с продължителен послевкус.

Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 300 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Максимално съдържание на летливи киселини, ако действителното алкохолно съдържание е > 12,5 % об.: 18 meq/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Вино розе и червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе се характеризират с розови нюанси с оттенъци на малина, ягода, червено френско грозде или сьомга. Ароматът е чист и интензивен с преобладаващи плодови ухания. При дегустация се усещат добра киселинност, балансиран и подчертан вкус. Продължителен послевкус. Червените вина са с тъмен цвят и с предимно червени нюанси с виолетови, пурпурни, гранатови, черешови или рубинени оттенъци. Ароматът е с добър интензитет и плодови нотки.

Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l за вината розе, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 250 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Максимално съдържание на летливи киселини, ако действителното алкохолно съдържание е > 12,5 % об.: 18 meq/l за вината розе и 20 meq/l за червените вина.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Вина, обозначени като „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

По-тъмни цветове в сравнение с ферментационната смес. По-наситен жълт цвят при белите вина. При червените вина нотките се доближават до керемиденочервено. При помирисване се усеща баланс между плодовите и дървесните аромати. Отчетливо ретроназално усещане в устата.

Максимално съдържание на серен диоксид: за белите вина и вината розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 300 mg/l за белите вина и 250 mg/l за вината розе, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Максимално съдържание на летливи киселини, ако действителното алкохолно съдържание е > 12,5 % об.: 18 meq/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Ликьорно вино — бяло, розе и червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

При бялото ликьорно вино нюансите са предимно жълти, като варират от бледожълто до златистожълто. Ликьорното вино розе е с розови нюанси с оттенъци на малина, ягода, червено френско грозде или сьомга. Червеното ликьорно вино има червени нюанси с виолетови, пурпурни, гранатови или рубинени оттенъци. Ароматът е с добър интензитет, най-вече когато виното е произведено от грозде сорт Moscatel. Сладко и ароматно, балансирано и със силно изразен послевкус.

Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: 1,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Бяло качествено ароматизирано пенливо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Ако ферментационната смес е бяла, преобладават жълтите нюанси — от бледожълто до златистожълто. Ароматът е чист и интензивен със специфичните за сорта ухания. При дегустация се усещат добра киселинност и интензитет. Вината са свежи, с добре интегриран въглероден диоксид.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

6. *Искрящо вино — бяло, розе и червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Ако ферментационната смес е бяла, преобладават жълтите нюанси — от бледожълто до златистожълто. Ако ферментационната смес е розе, нюансите са розови с оттенъци на малина, ягода, червено френско грозде или сьомга. Ако ферментационната смес е червена, нюансите са червени с виолетови, пурпурни, гранатови, черешови или рубинени оттенъци. Ароматът е чист и интензивен със специфичните за сорта ухания. При дегустация се усеща свеж, плодов и интензивен вкус с добре интегриран въглероден диоксид.

Максимално съдържание на серен диоксид: за белите вина и вината розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 250 mg/l за двата вида вино, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е [5 g/l] или повече.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 7

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. *Бяло вино, вино розе и червено вино, обозначено на етикета като „Petit Valencia“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Характеристиките трябва да бъдат подобни на тези, описани за белите вина, вината розе и червените вина.

Максимално съдържание на серен диоксид: за белите вина и вината розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 300 mg/l за белите вина и 250 mg/l за вината розе, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Максимално действително алкохолно съдържание: 9 % об.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 4,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

За да се извлече виното и да се отдели от джибрите, е необходимо да се приложи достатъчно налягане, така че рандеманът да не надвишава 82 литра мъст или 76 литра вино от 100 килограма грозде. За производството на вина, обхванати от ЗНП, при никакви обстоятелства не могат да се използват партиди вино, получени чрез прилагане на неподходящо налягане.

Максималният рандеман за вината, етикетирани с обозначението „Vino de parcela“ или „Vi de parcel.la“, трябва да е 65 l на 100 kg грозде.

Дървените съдове, използвани за процесите на стареене, трябва да са изработени от дъб и вместимостта им да отговаря на ограниченията за обем, определени в действащото законодателство относно използването на определени традиционни наименования.

За производството на качествени ароматизирани пенливи вина се използват следните сортове: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo и Verdejo.

При вината, етикетирани с обозначението „Vino de parcela“ или „Vi de parcel.la“, не се разрешава изкуственото повишаване на алкохолното съдържание, освен при производството на ликьорно вино.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени сортове

9 100 килограма грозде от хектар

2.

69,16 хектолитра от хектар.

3. Червени сортове, които са предназначени за вина, етикетирани с обозначението „Vino de pueblo“ или „Vi de poble“

8 190 килограма грозде от хектар

4.

62,24 хектолитра от хектар.

5. Червени сортове, които са предназначени за вина, етикетирани с обозначението „Vino de parcela“ или „Vi de parcel.la“

5 460 килограма грозде от хектар

6.

35,49 хектолитра от хектар.

7. Бели сортове

12 000 килограма грозде от хектар

8.

91,20 хектолитра от хектар.

9. Бели сортове, които са предназначени за вина, етикетирани с обозначението „Vino de pueblo“ или „Vi de poble“

10 800 килограма грозде от хектар

10.

82,08 хектолитра от хектар.

11. Бели сортове, които са предназначени за вина, етикетирани с обозначението „Vino de parcela“ или „Vi de parcel.la“

7 200 килограма грозде от хектар

12.

46,80 хектолитра от хектар.

13. Сорт Moscatel de Alejandría

16 000 килограма грозде от хектар

14.

121,60 хектолитра от хектар.

15. Сорт Moscatel de Alejandría, който е предназначен за вина, етикетирани с обозначението „Vino de pueblo“ или „Vi de poble“

14 400 килограма грозде от хектар

16.

109,44 хектолитра от хектар.

17. Сорт Moscatel de Alejandría, който е предназначен за вина, етикетирани с обозначението „Vino de parcela“ или „Vi de parcel.la“

9 600 килограма грозде от хектар

18.

62,40 хектолитра от хектар.

6. **Определен географски район**

Районът на производство, обхванат от ЗНП „Valencia“, се състои от земите, разположени в провинция Валенсия и попадащи в рамките на по-малките географски единици или подрайони, обхванати от ЗНП, които са съставени от следните общини:

а) подрайон Alto Turia: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas и Tuéjar;

б) подрайон Valentino: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo и Yátova;

в) подрайон Moscatel de Valencia: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís и Yátova;

г) подрайон Clariano: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada и Xàtiva.

Районът на производство включва също парцели, вписани в регистъра на лозята и управлявани от членове на кооперации или собственици на винарски изби, вписани в регистрите на регулаторния съвет, които традиционно се използват за производство на вина със ЗНП „Valencia“ и които са разположени на следните места в общините Almansa и Caudete в провинция Албасете: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti и Casa Hondo в община Almansa, и Vega de Bogarra, Derramador и El Angosto в община Caudete.

Районът на производство включва парцели, принадлежащи на членовете на кооперация на винарски изби La Viña Coop V във Villena, които са вписани в лозарския регистър и традиционно се използват за производство на вина с наименование за произход „Valencia“.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GARRO - MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA - MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA - TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

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

Вината със ЗНП „Valencia“ се характеризират с висок интензитет на ароматите, дължащ се на недостига на вода в лозята през пролетта и лятото, когато температурите са високи и евапотранспирацията е по-силно изразена.

Тези вина се отличават и с много наситения си цвят, получен вследствие на температурните амплитуди. Ликьорните вина, обхванати от ЗНП „Valencia“, се характеризират с висок интензитет на ароматите, обусловен от меките средни температури през цялата година и недостига на вода през пролетта и лятото.

От своя страна, качествените ароматизирани пенливи вина със ЗНП „Valencia“ се отличават със своя плодов, лек и балансиран характер. Тези качества се дължат на средиземноморския климат, осигуряващ умерени температури през цялата година.

И накрая, искрящите вина със ЗНП „Valencia“ са плодови, леки и балансирани вследствие на умерените средни температури.

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

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Наименованието „Valencia“ трябва да е поставено на видно място. Ако цялото количество грозде произхожда от даден подрайон, той също може да се посочи. Наименованието на сорта грозде може да се използва само за вина, в които е вложено най-малко 85 % грозде от въпросния сорт. Изключение представляват ликьорните вина Moscatel de Valencia и Moscatel tradicional de Valencia, които трябва да бъдат произведени единствено от сорта Moscatel de Alejandría.

Незадължителни обозначения:

„Vino Petit Valencia“ може да се използва за млади вина с действително алкохолно съдържание > 4,5 % об. и общо алкохолно съдържание > 9 % об., произведени по естествен начин.

„Moscatel de Valencia“ или „Vino de Licor Moscatel de Valencia“ може да се използва за вино, което е произведено от 100 % грозде Moscatel de Alejandría в съответствие с изискванията по част II, точка 3, буква в), четвърто тире от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 от 17 декември 2013 г., т.е. с гроздова мъст или комбинацията от този продукт с вино. Ако при производството се използва мъст с утайки и ципи, задължително трябва да се посочи обозначението „Tradicional“.

„Vino dulce“ може да се използва за ликьорни вина, произведени в съответствие с изискванията по част II, точка 3, буква в), четвърто тире от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 от 17 декември 2013 г., т.е. с гроздова мъст или комбинацията от този продукт с вино.

„Vino de pueblo“ или „Vi de poble“ заедно с географското наименование на общината може да се използва за вина, в които е вложено най-малко 85 % грозде, произхождащо от парцелите в съответната община. Допуска се 15 % от гроздето да е от лозя, регистрирани в общини, които граничат с района на производство, разположен в съответната община.

„Vino de parcela“ или „Vi de parcel.la“ може да се използва за вина, получени от 100 % грозде с произход от даден парцел. Това грозде може да произхожда от един кадастрален парцел, съставен от подпарцели, или повече от един парцел, стига да се докаже, че:

— тези парцели са в съседство и собственикът им е един и същ,

— парцелите са били засадени през една и съща година, като за целта е използвана една и съща подложка,

— в тях се отглежда един и същ сорт грозде.

Традиционното обозначение „Primero de cosecha“ (първа реколта) може да се използва за червените вина, белите вина и вината розе, които са произведени от грозде, набрано през първите десет дни от периода на гроздобера, и са бутилирани в рамките на тридесет дни след края на този период, като се изисква годината на реколтата да бъде посочена на етикета.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация от изискването за производство в определения географски район

Описание на условието:

Винарските изби за производство и отлежаване трябва да се намират в района на производство; те могат също така да са разположени в онези общини от автономна област Валенсия, които са съседни на общините от географския район.

Връзка към продуктовата спецификация

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz