C/2025/201

7.1.2025 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/2025/201)

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

„Entre-deux-Mers“

PDO-FR-A0406-AM04

Дата на съобщението: 8.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание**

Червеният цвят е добавен.

Целта е да бъде призната истинската стойност на червените вина с наименованието „Entre-deux-Mers“, произвеждани в района.

Единният документ е изменен в този смисъл.

2. **Географски район**

Добавена е препратка към официалния географски кодекс за 2022 г. по отношение на географския район и на областта в непосредствена близост.

Периметърът на географския район не се изменя, но списъкът на общините е преработен, за да се вземат предвид някои промени в наименованията им вследствие на сливания. Това изменение е изцяло редакционно.

Единният документ е изменен.

3. **Сортов състав**

Добавен е списък на основните и допълнителните сортове за червените вина. Това са традиционни сортове, които се използват в Gironde: cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, cot N (или malbec), merlot N, petit verdot N и carmenère N.

Преработен е списъкът на допълнителните сортове за белите вина. Сортовете mauzac B и merlot blanc B, които вече не се използват.

След заличаване на списъка „Второстепенни винени сортове грозде“ всички винени сортове грозде са включени в списъка в точка 7 „Винени сортове грозде“ от единния документ.

Единният документ е изменен в този смисъл.

4. **Правила за дела в рамките на стопанството**

В съответствие с измененията по-горе правилата за дела по отношение на сортовете mauzac B и merlot blanc B са заличени.

Запазва се правилото, с което се предвижда, че делът на основните сортове е по-голям или равен на 70 % от сортовия състав в рамките на стопанството.

Изменението не засяга единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

5. **Правила за резитба**

Допълнени са правилата за резитбата, за да се определи броят плодни пъпки на растение (12) за сортовете черно грозде и да се измени броят плодни пъпки за сортовете бяло грозде, който се намалява от 15 на 14.

Единният документ е изменен в този смисъл.

6. **Правила за кордонната подпорна конструкция и за височината на листната маса**

Допълнени са правилата за кордонната подпорна конструкция и за височината на листната маса за сортовете черно грозде. Височината на листната маса върху кордонната подпорна конструкция е равна най-малко на 0,6 пъти междуредието.

Височината се измерва между точката, разположена на 0,10 m под тела за прегъване, и горната граница на подрязване.

Изменението не засяга единния документ.

7. **Средно максимално натоварване на парцела**

Добавено е средно максимално натоварване на парцела за сортовете черно грозде. То се определя на 8 500 kg/ha. Това натоварване съответства на максимален брой 14 грозда на растение. Когато се разрешава напояване, средното максимално натоварване на парцела за напояваните парцели се определя на 7 000 kg/ha. Това натоварване съответства на максимален брой 14 грозда на растение.

Изменението не засяга единния документ.

8. **Агроекологични разпоредби**

Добавят се следните агроекологични разпоредби:

— Мъртвите растения трябва да бъдат отстранявани от парцелите, не се допуска съхраняване на такива мъртви растения на територията на парцелите.

— Не се допуска изцяло химическо плевене на парцелите.

— Всеки оператор изчислява и регистрира своя индекс за честота на обработване.

Тези промени отчитат в по-голяма степен изискванията на обществото за намаляване на употребата на продукти за растителна защита и по-добро зачитане на околната среда.

Изменението не засяга единния документ.

9. **Беритба**

Добавени са специфични за червените вина целеви стойности:

— Минималното съдържание на захар в гроздето не може да бъде по-малко от 200 g/l.

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

Единният документ е изменен в този смисъл.

10. **Добив**

Добавени са специфични за червените вина целеви стойности: горна граница на добив от 55 и 65 hl.

Единният документ е изменен в този смисъл.

11. **Аналитични стандарти**

Добавени са специфични за червените вина целеви стойности:

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във всяка партида вино, предлагана на пазара в наливно състояние или опакована, е по-малко или равно на 3 g/l.

— Съдържанието на летливи киселини във всяка партида вино, предлагана на пазара в наливно състояние или опакована, е по-малко или равно на 16,33 meq/l (0,80 g/l, изразено като H2SO4).

— Съдържанието на общ серен диоксид във всяка партида вино, предлагана на пазара в наливно състояние, е по-малко или равно на 140 mg/l.

На етапа на опаковането максималното съдържание на ябълчна киселина на червените вина се определя на 0,3 g/l.

Единният документ е изменен в този смисъл.

12. **Енологични практики**

Добавени са специфични за червените вина практики:

— Забранено е използването на парчета дъбово дърво с максимален размер по-малък от 5 cm след претакане на виното.

— Забранена е всяка топлинна обработка на гроздето при температура над 40 °C.

— Техниките на обогатяване чрез извличане са разрешени в границата на дял на концентрация от 15 %.

Единният документ е изменен в този смисъл.

13. **Капацитет на винарната**

Добавена е специфична за червените вина целева стойност:

Общият капацитет на винарната за производство и складиране на вино е равен поне на 2 пъти обема на виното, посочен в декларацията за реколтата или в декларацията за производството за предходната година.

Изменението не засяга единния документ.

14. **Дата за пускане в продажба за потребителите**

Добавена е дата за пускане в продажба за потребителите, специфична за червените вина:

Вината се пускат в продажба за потребителите от 1 януари на втората година след годината на реколтата.

Изменението не засяга единния документ.

15. **Движение между лицензирани складодържатели**

Заличена е точката относно датата на пускане на вината в движение между лицензираните складодържатели.

Изменението не засяга единния документ.

16. **Връзка**

В частта „Връзка“ са допълнени елементите, отнасящи се до червените вина.

Единният документ е изменен.

17. **Преходни мерки**

Преходните мерки, чийто срок е изтекъл, се заличават.

Изменението не засяга единния документ.

18. **Задължения за деклариране**

Заличено е освобождаването за някои оператори от задължението за подаване на предварителна декларация за продажба в наливно състояние и предварителна декларация за бутилиране.

Добавено е задължение за подаване на предварителна декларация за предназначението на площите.

Изменението не засяга единния документ.

19. **Позоваване на контролния орган**

Формулировката на позоваването на контролния орган е преразгледана с цел хармонизирането ѝ с другите продуктови спецификации на наименования за произход. Това изменение е изцяло редакционно.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Entre-deux-Mers

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от 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. *Сухо бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина са сухи и тихи. Минималното им естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %. Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във всяка партида вино, предлагана на пазара в наливно състояние или опакована, е по-малко или равно на 4 g/l. След обогатяване общото им алкохолно съдържание в обемни проценти не надвишава 13 %. Съдържанието на летливи киселини във всяка партида вино, предлагана на пазара в наливно състояние или опакована, е по-малко или равно на 13,26 meq/l (0,65 g/l, изразено като H2SO4). Съдържанието на общ серен диоксид на всяка партида вино, предлагана на пазара в наливно състояние, е по-малко или равно на 180 mg/l. Останалите аналитични стандарти са в съответствие със законодателството на ЕС.

Тихите сухи бели вина обикновено са със сламеножълт цвят с жълто-зелени оттенъци. В началото обикновено са с осезаема киселинност, а след това богати и плътни. Характеризират се с ароматни нотки на бели цветя (например акация и др.) и плодов вкус с нотки на цитрусови и екзотични плодове. Тези вина са подходящи да се консумират млади.

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): —

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

2. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Това са тихи червени вина. Минималното им естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 12 %. Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във всяка партида вино, предлагана на пазара в наливно състояние или опакована, е по-малко или равно на 3 g/l. След обогатяване тяхното общо алкохолно съдържание в обемни проценти не надвишава 13 %. Съдържанието на летливи киселини във всяка партида вино, предлагана на пазара в наливно състояние или опакована, е по-малко или равно на 16,33 meq/l (0,80 g/l, изразено като H2SO4). Съдържанието на общ серен диоксид на всяка партида вино, предлагана на пазара в наливно състояние, е по-малко или равно на 140 mg/l. На етапа на опаковането максималното съдържание на ябълчна киселина на червените вина се определя на 0,3 g/l. Останалите аналитични стандарти са в съответствие със законодателството на ЕС.

Тези червени вина се характеризират с наситен цвят — пурпурночервен, докато са млади, в техния апогей — рубиненочервен, изменящ се със стареенето и придобиващ гранатови оттенъци. Ароматът, в който преобладават червени плодове, по-специално докато са млади, може да придобие по-комплексен характер чрез обогатяване с деликатни нотки, получени от ферментацията, и дървесни нотки. В букета постепенно се появяват ароматни нюанси на горски храсти, дори леки нюанси на трюфел или ментолови нюанси. При някои от тях в този момент се забелязват нотки на препечено. Ретроназалният аромат позволява да се затвърди преобладаващият плодов вкус. Въпреки характерната танинова структура вината са свежи, добре структурирани и пивки на вкус.

Общи аналитични характеристики

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

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

— Минимална обща киселинност: —

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

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

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Гъстота

Агротехническа практика

Лозите са с минимална гъстотата на засаждане от 4 500 растения на хектар.

Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 0,85 m.

2. Правила за резитба

Агротехническа практика

Резитбата на лозята се извършва най-късно на етапа на разлистване на листата (етап 9 по Lorenz) и съгласно следните техники:

Разрешени са само следните видове резитба:

— резитба по метода Гюйо — единична и смесена;

— резитба по метода Гюйо — двойна;

— къса резитба (плодни чепове) с формировка с нисък кордон и формировка ветрило.

За сортовете грозде — бяло и „gris“:

Във всички случаи на едно растение не може да има повече от 14 пъпки.

За сортовете черно грозде:

Във всички случаи на едно растение не може да има повече от 12 пъпки.

3. Напояване

Агротехническа практика

Напояването през вегетационния период на лозите е разрешено в случай на продължително засушаване и когато е застрашено доброто физиологично развитие на лозите и доброто узряване на гроздето. То се ограничава до само два пъти на реколта и на парцел.

4. Обогатяване

Специфична енологична практика

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

За червените вина:

— Техниките на обогатяване чрез извличане са разрешени в границата на дял на концентрация от 15 %.

— Забранено е използването на парчета дъбово дърво с максимален размер по-малък от 5 cm след претакане на виното.

— Забранена е всяка топлинна обработка на гроздето при температура над 40 °C.

5.2. *Максимални добиви*

1. бяло вино

75 хектолитра от хектар

2. червено вино

65 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и приготвянето на вината се извършват на територията на следните общини в департамент Gironde:

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton и Tresses.

7. **Винени сортове грозде**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Colombard B

Cot N — Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

8. **Описание на връзката или връзките**

Лозите са засадени само по най-неплодородните терени. Вината произхождат от парцели или части от парцели, които са строго и точно определени въз основа на обективни критерии, на техники и на традиции в производството, по предложение на комисия от независими експерти. По този начин от обособения парцелиран район се изключват дълбоките почви с много богато съдържание на минерали и най-вече с голям резерв от полезна вода. Също така топографското положение на парцелите е от определящо значение при обособяването на парцелирания район: изключват се участъците на дъното на талвега, които възпрепятстват нормалното преминаване на студения въздух, ниските части на вдлъбнатите парцели, участъците покрай потоците и склоновете с хидроморфна структура, дължаща се на наличието на влажни зони.

Разнообразието от почви предполага селективно отглеждане на лозята и подбор на сортовете в зависимост от различните условия. Белите вина, голяма част от които произвеждани от сорта sauvignon B, който притежава добри качества за адаптиране и изразяване на характеристиките, често се получават чрез смесване с другите основни сортове като sémillon B, който допринася за тяхната плътност, а също и muscadelle B, който им придава определена ароматна комплексност. Старите местни сортове, като colombard B и ugni blanc B, допълнително допринасят за обогатяване на палитрите от аромати на вината. Червените вина, произвеждани основно чрез смесване на сортовете merlot N, cabernet-sauvignon N и cabernet franc N, са плътни, богати и добре структурирани. Те могат да бъдат допълвани от сортовете petit verdot N, cot N и carmenère N. Обикновено за червените вина е предвиден дълъг период на отлежаване, необходим за тяхното съзряване и по-добро изразяване на характеристиките преди пускането им на пазара.

Благодарение на много задълбочените познания за територията, на която виреят сортовете, лозарите контролират избора им в зависимост от вида на почвите. Засаждането на почвите с подходящия сорт дава възможност за изразяването във вината на аромати на бели цветя, цитрусови и екзотични плодове при белите вина, аромати на червени, понякога черни плодове и ментови нотки при червените вина.

Благодарение на привилегированите отношения на Bordeaux с Англия, въпреки Стогодишната война и религиозните войни, в периода XI—XV век едрите земевладелци, манастирите или феодалните владетели развиват лозята в Entre-deux-Mers, чието производство в голяма степен е предназначено за износ.

През XVIII век Монтескьо е най-големият защитник на съвременното лозарство. Той притежава в района на Entre-deux-Mers феодалното владение Raymond в Baron. Влага престижа и големия си авторитет в услуга на лозарството: в защита на собствените си интереси, но също и в полза на цялата област. Той казва: „Можем да сравним лозята в областта с начина, по който алхимиците се гордеят, че получават злато; тази суровина, която всеки вижда, която всеки докосва, която всеки тъпче с краката си, която принадлежи както на бедните, така и на богатите, която обаче никой не познава“.

В началото на XX век бялото вино, произвеждано в района на Entre-deux-Mers, е високо ценено в руския двор. Кризата от 50-те години на миналия век кара лозарите да положат значителни усилия за преструктурирането на стопанствата, повторното засаждане и евентуално конверсията на лозята с цел постигане на добро равновесие между вида на почвата, изложението, мястото на засаждане на лозите, цвета, сорта и подложката. След това, с помощта на Института по енология на Bordeaux и Земеделската камара на Gironde, лозарите от Entre-deux-Mers придобили по-добър контрол върху методите за производство, винификация и отлежаване и се заели с модернизацията на оборудването, което да им осигури необходимия за производството на сухи бели вина контрол на температурата по време на винификацията.

През последните две десетилетия постоянното подобряване на качеството води до по-добра разпознаваемост на белите и червените вина и до по-голяма ангажираност от страна на лозарите. Производителите от района все по-често предлагат продукцията си на пазара в бутилки и изписват името си върху етикетите. По този начин всяко стопанство полага всички възможни усилия за производството на качествен продукт.

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

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вината, се състои от територията на общините в департамент Gironde, изброени в продуктовата спецификация.

Допълнително географско наименование

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Контролираното наименование за произход „Entre-Deux-Mers“ може да бъде допълвано с географското наименование „Haut-Benauge“ в съответствие с определените в продуктовата спецификация разпоредби по отношение по-специално на географския район.

Географското наименование „Haut-Benauge“ се изписва непосредствено след името на контролираното наименование за произход с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

По-голяма географска единица

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 „Vin de Bordeaux“ или „Grand Vin de Bordeaux“.

Размерите на буквите за по-голямата географска единица не надвишават — нито на височина, нито на ширина — две трети от размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e