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

(2022/C 40/04)

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

„Almansa“

PDO-ES-A0044-AM04

Дата на съобщението: 26 октомври 2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Терминологията, използвана за аналитичните параметри на остатъчната захар, е приведена в съответствие с действащото законодателство.**

   Описание:

   Аналитичният параметър „остатъчна захар“ се променя на „общо съдържание на захари, изразени като фруктоза и глюкоза“ в съответствие с член 20 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/34 на Комисията от 17 октомври 2018 г., в който се предвижда определянето на общото съдържание на захари, изразени като фруктоза и глюкоза.

   Изменена е точка 2.1 от продуктовата спецификация, без това да засяга единния документ.

   Посоченото изменение е стандартно, тъй като чрез него се адаптира терминологията, използвана за физическите и химическите характеристики, но то не води до промяна в крайния продукт. Продуктът запазва характеристиките и профила, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“, които са резултат от взаимодействието между природните и човешките фактори. Поради това изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

   Основание:

   Беше необходимо да се уточни начинът, по който се изразява съдържанието на захар във вината.

2. **Преразглеждане на аналитичните параметри**

   Описание:

   Направени са следните изменения: намаляване на киселинността, както и на границата за наситеност на цвета при червените вина.

   Изменени са и видовете вина, като те вече са: сухи бели вина и вина розе, сухо червено вино, полусухи, полусладки и сладки вина, както и качествени пенливи вина.

   Изменени са точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

   Посоченото изменение е стандартно, тъй като то не води до промени в крайния продукт. Продуктът запазва характеристиките и профила, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“, които са резултат от взаимодействието между природните и човешките фактори. Поради това изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

   Основание:

   Общата киселинност е намалена с 0,5 g/l: През последните години се наблюдава повишаване на средните температури, което доведе до общ спад на киселинността при всички сортове грозде. В резултат на това общата киселинност на вината е по-ниска, като тя се понижава още повече при продължителния им престой в бъчви поради утаяването на солите на винената киселина. Поради това е необходимо да се коригират физикохимичните параметри.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

По-ниска долна граница за наситеност на цвета при червените вина: В района на производство на вината с наименование за произход „Almansa“ се отглеждат съвместно различни сортове грозде. От една страна, вината от Garnacha Tintorera по естествен път са с много висок потенциал за развитие на цвета; от друга страна, от Monastrell и Garnacha Tinta се произвеждат по-нетръпчиви вина със средна наситеност на цвета. Като цяло през последното десетилетие на пазара се търсят по-плодови едносортови вина, които се харесват от новите поколения потребители, навлизащи в света на виното. Енолозите във всяка винарска изба трябва да разполагат с необходимите способи за производство на вина, които да се ценят на националните и международните пазари, като същевременно запазват характеристиките, обусловени от района на производство и отглежданите в него сортове.

Понижаването на долната граница за наситеност на цвета при червените вина не води до понижаване на качеството; точно обратното — по този начин се разширява спектърът от възможности, предоставени от различните сортове грозде в района, което позволява производството на по-фини, комплексни и атрактивни вина.

3. **Повторно определяне на органолептичните характеристики**

Описание:

Текстът с органолептичните описания на различните видове вина е изменен.

Изменени са точка 2.2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Посоченото изменение е стандартно, тъй като чрез него се адаптират органолептичните характеристики, за да могат да бъдат по-добре оценени при сензорен анализ, без то не води до промяна в крайния продукт. Продуктът запазва характеристиките и профила, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“, които са резултат от взаимодействието между факторите на околната среда и човешките фактори. Поради това изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

Основание:

Прилагането на стандарт UNE-EN-ISO 17065 при проверката на спецификацията налага изменение на органолептичното описание на обхванатите вина, така че техните характеристики да бъдат свързани с дескриптори, които могат да бъдат оценени от група дегустатори в съответствие с критериите по стандарт UNE-EN-ISO 17025.

4. **Адаптиране на специфичните енологични практики**

Описание:

— Определени енологични изисквания са премахнати и нормата за преработване на червено грозде във вино е увеличена така, че добивът да не надвишава 74 литра вино от 100 килограма грозде; при белите сортове грозде добивът е запазен на 70 литра вино от 100 килограма грозде.

— Смесването на бели и червени сортове грозде е забранено.

— Определени са ограничения за алкохолния потенциал на гроздето.

— Техниките за загряване за принудително извличане на цвят са забранени.

Изменени са точки 3 и 5 от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ.

Посоченото изменение е стандартно, тъй като то не води до промени в продукта. Продуктът запазва характеристиките и профила, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“, които са резултат от взаимодействието между природните и човешките фактори. Поради това изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

Основание:

Както всеки един отрасъл на хранително-вкусовата промишленост лозаро-винарският сектор претърпя технологично развитие през последните години. Това развитие осигурява на енолозите нови способи, чрез които да създават по-атрактивни, устойчиви и екологични вина. Посочените в спецификацията енологични практики са остарели в много аспекти и не отчитат новите енологични технологии, новите видове производство и новите видове вина, които понастоящем се търсят на пазарите. Тези енологични практики включват пълна ферментация на захарите, определяне на минимална продължителност на мацерацията, задаване на ограничения за температурите на ферментация и

ограничаване на извличането на виното до 70 %, което не само спомага за подобряване на неговото качество, но и в много отношения изисква от специалистите да извличат само най-доброто от гроздето във всяка производствена партида. В контекста на изложената по-горе информация енологичните практики трябва да бъдат насочени към производството на качествено вино по такъв начин, че познанията, опитът и способностите на всеки екип от специалисти да допринесат за прилагането на най-добрите техники, които отговарят на характеристиките на вината, обхванати от наименованието за произход „Almansa“, както е посочено в спецификацията.

Увеличаването на добива от 70 литра на 74 литра от 100 килограма червено грозде се основава на факта, че при подлагане на малко по-голям натиск в пресите от някои сортове, отглеждани в района на производство (например Monastrell, Cabernet, Garnacha и Merlot), се получава мъст с концентрация на полифеноли с много високо качество, която съгласно съществуващите правила трябва да се изхвърли, за да не се надвиши установеното ограничение.

Вследствие на увеличението с 4 % ще се подобри качеството на вината със ЗНП „Almansa“, произвеждани от сортове, които не са толкова богати на антоцианини и полифеноли, и съответно ще се повиши концентрацията на тези съединения във виното.

Що се отнася до забраната за смесване на червено и бяло грозде, целта е да се запазят изразителността и характерът на червените вина от района, като високата концентрация на цвета, таниите и аромата, която нашето червено грозде осигурява, е основна и отличителна характеристика на наименованието за произход. Следователно се счита, че този вид смесване нарушава характера и ни отдалечава от основния разграничаващ фактор, на който се основава наименованието за произход, като се премахва един от най-важните отличителни белези.

Що се отнася до потенциалното алкохолно съдържание на гроздето, енологично е доказано, че зрелостта на гроздето е ключов фактор за производството на качествени вина. Гроздето, което към момента на бране е под установените ограничения, ще доведе до производството на вина, чието качество не отразява истинския характер на наименованието за произход, като ще повлияе отрицателно на репутацията и престижа на лозарския район.

Също така една от целите на това наименование за произход е да се разграничат нашите вина от тези от други райони. Това няма да е възможно, без да се опитаме да извлечем пълния потенциал, който може да осигури нашето грозде.

Що се отнася до техниките за загряване, периодът на мацерация, при който ципите остават в контакт с мъстта, е от съществено значение за извличането на характеристиките на всеки сорт грозде. Техниките, използвани за извличане на цвят чрез загряване, не запазват ципите достатъчно дълго, за да наситят вината с ароматите и вкусовете, получени при традиционната мацерация. Създават се вина с добро качество, които обаче губят отличителния характер на ЗНП „Almansa“. Поради тази причина посочените техники са забранени.

5. **Добавяне на нови винени сортове грозде**

Описание:

Добавени са два нови сорта: Macabeo към белите сортове и Cabernet Franc към червените сортове.

Изменена е точка 6 от продуктовата спецификация. Това не засяга единния документ, тъй като посочените сортове се добавят като вторични.

Посоченото изменение е стандартно и води до производството на същите видове вина с еднакви характеристики и профил, както са посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“, които са резултат от взаимодействието между природните и човешките фактори. Поради това изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

Основание:

Посочените сортове вече са засадени в района на производство на ЗНП „Almansa“, като от тях се произвеждат вина, запазващи характеристиките, които са определени в спецификацията за вината, обхванати от това наименование за произход, и включването им е оправдано въз основа на текущото пазарно търсене.

6. **Преформулиране на допълнителни условия (етикетиране)**

Описание:

Променено е процентното съдържание на сорта, което е необходимо, за да се упомене само този сорт. Също така са заличени две традиционни наименования — „Superior“ и „Rancio“.

Изменени са точка 8 от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

Посоченото изменение е стандартно, тъй като представлява актуализация на законодателството и адаптация към приложимите изисквания. С него се допуска производството на същите видове вина със същите характеристики като тези на продукта, ползващ се със закрила. Поради това изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

Основание:

В първия параграф процентното съдържание на конкретен сорт лоза, което е необходимо, за да се упомене само този сорт, е изменено на 85 %. По този начин посоченото процентно съдържание е приведено в съответствие с приложимото законодателство (член 50, параграф 1, буква а), подточка i) от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33). В третия параграф са заличени две традиционни наименования, тъй като не се използват.

7. **Актуализация на сертифициращите органи и действащото законодателство**

Описание:

Актуализирани са списъкът с одобрените контролни органи и препратката към действащите регламенти на ЕС.

Изменени са точки 8 и 9 от продуктовата спецификация, без това да засяга единния документ.

Посоченото изменение е стандартно, тъй като представлява актуализация на списъка със сертифициращите органи, както и на действащото законодателство. Поради това изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

Основание:

Беше необходимо информацията да се актуализира.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Almansa

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. *Сухи бели вина и вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина са леки, с умерено алкохолно съдържание и на цвят варират от по-бледожълти до по-златистожълти. Доминира усещането за плодове, като то може да бъде съчетано с дървесни аромати и препечени тонове. Добра киселинност, свеж и плодов вкус. Може да бъде доловен лек дървесен и препечен вкус.

Цветът на вината розе варира от ягодоворозов до малинов или цвят сьомга. Те са свежи и леки със средна киселинност. При дегустация са пивки и плодови.

* Максималното общо алкохолно съдържание трябва да е в рамките на законовите граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)

11,5

Минимална обща киселинност

4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)

10

Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)

180

2. *Полусухи, полусладки и сладки бели вина, вина розе и червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

По отношение на външния вид и аромата вината наподобяват на сухите вина от същия сорт.

Вкусът им е балансиран по отношение на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

* Максималното общо алкохолно съдържание трябва да е в рамките на законовите граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

* Максимално общо съдържание на серен диоксид трябва да е 180 mg/l, ако общото съдържание на захари, изразени като фруктоза и глюкоза, надхвърля 5 g/l; ако общото съдържание на захари, изразени като фруктоза и глюкоза, е по-малко от 5 g/l, максималното общо съдържание на серен диоксид трябва да съответства на ограничението, предвидено в законодателството.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)

9

Минимална обща киселинност

3 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)

16,7

Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)

—

3. *Сухо червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината могат да са със средна до висока наситеност на цвета с нюанси, вариращи от червено до виолетово, лилаво, гранат, череша или рубин, с евентуално наличие на керемиденочервени тонове.

Средна до висока наситеност с отчетливи аромати, като могат да се доловят също дървесни и препечени тонове.

Тези добре балансирани и добре структурирани вина със средна до висока наситеност може да имат характерен дървесен вкус с препечени нотки.

* Максималното общо алкохолно съдържание трябва да е в рамките на законовите граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)

12

Минимална обща киселинност

4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)

11,7

Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)

150

4. *Качествено пенливо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Фини и дълготрайни мехурчета; при белите вина — бледи до златисти нюанси и блясък, при вината розе — розови до керемиденочервени нюанси. Ароматите са чисти и плодови. Винata „Reserva“ имат наситени аромати. Вкусът е балансиран със структура, която се усеща приятно на небцето.

* Максималното общо алкохолно съдържание трябва да е в рамките на законовите граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)

10

Минимална обща киселинност

3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)

13,3

Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)

185

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. ***Специфични енологични практики***

Специфична енологична практика

Когато се извлича мъстта или виното и те се отделят от джибрите, трябва да се приложи правилният натиск, за да се гарантира, че добивът не надхвърля 74 литра вино от 100 килограма червено грозде и 70 литра вино от 100 килограма бяло грозде.

При производството на червени вина минималната продължителност на мацерацията трябва да е 48 часа.

Не е разрешено смесването на бели и червени сортове грозде.

Дървените съдове, използвани за процесите на отлежаване, трябва да са изработени от дъб и да са с вместимост, която отговаря на ограниченията за обем, определени в действащото законодателство, за да може да се използват определени традиционни наименования.

Отлежаване в бъчви.

5.2. ***Максимални добиви***

Бели сортове грозде от лози с чашовидна формировка

7 860 килограма грозде от хектар

55 хектолитра от хектар

Червени сортове грозде от лози с чашовидна формировка

6 430 килограма грозде от хектар

47,58 хектолитра от хектар

Бели сортове грозде от лози с подпорна конструкция

11 430 килограма грозде от хектар

80 хектолитра от хектар

Червени сортове грозде от лози с подпорна конструкция

10 000 килограма грозде от хектар

74 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът обхваща парцелите и частите от парцели, намиращи се в следните общини:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: районът, ограничен от страничен път AB-402 (от Horna до Venta de Alhama) и граничещ от едната страна с общините Pétrola и Corral Rubio, а от другата — с общините Bonete, Higueruela и Hoya Gonzalo.

7. **Основни винени сортове грозде**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. ***Вино***

Районът на производство на вината с наименование за произход „Almansa“ се намира в преходна климатична зона. Лозята са разположени в низини, които се характеризират с пропускливи почви, богати на варовик и бедни на хранителни вещества. Средното количество валежи е малко — 250 mm годишно. Оскъдните валежи, пропускливостта на почвите и ниският добив дават възможност за производство на вина със силен аромат и наситен цвят.

8.2. ***Качествено пенливо вино***

Екстремните температури и богатото съдържание на варовик в почвата позволяват отглеждането на разрешените сортове, които придават на вината плътност и балансираност. Аналогично, оскъдните валежи и часовете слънчева светлина са фактори за наличието на естествено алкохолно съдържание, което позволява производството на вина с установените нива на алкохолно съдържание. При производството на пенливи вина вината, посочени в предходния параграф, се използват като ферментационна смес, така че описанието на тяхната връзка с определения географски район се отнася и за пенливите вина.

9. **Допълнителни съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За да се използва името на един конкретен сорт лоза, е необходимо най-малко 85 % от гроздето да произхожда от посочения сорт и това да е отбелязано в регистрите за вината.

Връзка към продуктовата спецификация

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf