KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 503/2014,

8. mai 2014,

millega kiidetakse heaks oluline muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Muscat du Ventoux (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimesele lõigule vaatas komisjon läbi Prantsusmaa taotluse saada heakskiit komisjoni määrusega (EÜ) nr 378/1999 [2] registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Muscat du Ventoux" spetsifikaadi muudatusele.

(2) Taotluse eesmärk on spetsifikaati muuta, et täpsustada toote kirjeldust, geograafilist piirkonda, päritolutõendit, tootmismeetodit, märgistust, riiklikke nõudeid ja toote päritolunimetuse kontrolliga tegelevate asutuste andmeid, samuti täpsustada, et tühistatud on kohustus pakendada toodet tootmispiirkonnas.

(3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on põhjendatud. Kuna muudatus on väike määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 50–52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Muscat du Ventoux" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Konsolideeritud koonddokument, millega on ette nähtud spetsifikaadi peamised üksikasjad, on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 8. mai 2014

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] EÜT L 46, 20.2.1999, lk 13.

I LISA

Kiidetakse heaks päritolunimetuse „Muscat du Ventoux” spetsifikaadi järgmine muudatus.

1. **Osa „Toote kirjeldus”**

Toote kirjeldust on täiendatud riiklikes tekstides päritolunimetuse „Muscat du Ventoux” määratlust täpsustavate sätetega, eelkõige üksikasjadega nimetuse analüütiliste eripärade (murdumisnäitaja, suhkru ja happesuse suhe) ning viinamarjade omaduste (kuju, miinimumkaal) kohta. Kõnealused üksikasjad olid varem kirjas liidu tasandil registreeritud spetsifikaadis osa „Tootmismeetod” all.

2. **Osa „Geograafiline piirkond”**

Tootmismeetodi sätete kohaldamisest tulenevalt on korratud nende tootmisetappide loetelu, mis peavad kindlasti toimuma geograafilises piirkonnas.

Spetsifikaati on lisatud geograafilisse piirkonda kuuluvate kommuunide loetelu, mis põhineb päritolunimetust määratleval 22. augusti 1997. aasta õigusaktis esitatud loetelul. Seoses kommuunide spetsifikaadist välja arvamisel tehtud veaga on geograafilise piirkonna kommuunide arvu parandatud.

Spetsifikaadis on täpsustatud kaitstud nimetusega toote jaoks sobivate maatükkide kindlakstegemise korda.

3. **Osa „Üksikasjad, mis tõendavad toote päritolu geograafilisest piirkonnast”**

Võttes arvesse riiklikes õigusaktides ja eeskirjades tehtud muudatusi, konsolideeriti osa „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast” ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registrite pidamisega seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järgimine.

Need muudatused on seotud päritolunimetuste kontrollimise süsteemi reformimisega, mis tehti 7. detsembri 2006. aasta määrusega nr 2006-1547 põllumajandussaaduste, metsandussaaduste või toiduainete ja meresaaduste väärindamise kohta (Ordonnance no 2006-1547 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer).

Muu hulgas on toote ajaloolise küljega seotud üksikasjad tõstetud ümber osa „Seos geograafilise piirkonnaga” alla.

4. **Osa „Tootmismeetod”**

Osa „Tootmismeetod” on täiendatud üksikasjadega, mis olid varem esitatud kaitstud päritolunimetust „Muscat du Ventoux” tunnustavas esialgses õigusaktis, mis oli lisatud esialgsele päritolunimetuse tunnustamise taotlusele ja mis hõlmas eelkõige järgmist:

— miinimumvanus, alates millest hakkab viinapuu vilja kandma;

— istutustihedus;

— puu tagasilõikamise viisid;

— kobara lubatud kandvus ja taime kasvukõrgus;

— saagikorje toimumise kord ja saagikusealased kohustused;

— külmkambrites hoitavate pika säilivusega viinamarjade puhul kohaldatavad erisätted.

Spetsifikaadist on välja jäetud praeguseks kohatuks muutunud sätted, mille alusel kohaldada erakorraliste ilmastikuolude korral erandit murdumisnäitaja, korje alguse kuupäeva ja saagikuse suhtes.

5. **Osa „Märgistusega seotud erisätted”**

Täiendatud on toote märgistust käsitlevaid sätteid, et:

— kehtestada Euroopa Liidu KPNi sümboli kasutamise kohustus;

— viia kõnealused sätted vastavusse geograafilises piirkonnas pakendamise kohustuse väljajätmisega ja toode identifitseerimise korra muutmisega. Praegu saab toodet identifitseerida pakendile kinnitatud ja toote jälgitavust võimaldava sildi abil. Kuna on taotletud tühistada kohustus pakendada toodet geograafilises piirkonnas, kinnitatakse silt nüüdsest kastile, millesse viinamarjad korjatakse või milles nad pika säilitamise korral külmkambrist välja viiakse. Kui toodet hiljem lõpliku pakendamise jaoks täiendavalt käideldakse, jäetakse toote märgisele toote jälgitavuse tagamiseks alles üksnes sildil olev number.

6. **Osa „Riiklikud nõuded”**

Kooskõlas kontrollisüsteemi riikliku reformiga on spetsifikaati lisatud tabel, mis sisaldab peamisi kontrollitavaid käitlemisetappe ning nende hindamismeetodeid.

7. **Muud**

— Välja on jäetud nõue pakendada toodet geograafilises piirkonnas, kuna see säte ei ole enam vajalik.

— Osas „Kontrollistruktuuridega seotud viited” ja osas „Taotlejate ühendus” on ajakohastatud ametlike kontrollistruktuuride ja taotlejate ühenduse andmeid, et võtta arvesse kontrollikorras toimunud muutusi.

II LISA

KONSOLIDEERITUD KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta (*)

„MUSCAT DU VENTOUX"

EÜ nr: FR-PDO-0105-0996-24.4.2012

KGT () KPN (X)

1. **Nimetus**

„Muscat du Ventoux"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Nimetusega „Muscat du Ventoux" tähistatakse muskaatviinamarja sorti 'Hambourg' kuuluvat musta lauaviinamarja. Viinamarja iseloomulik kuju on pigem suurepoolne, viljad on ilma punaste seemneteta, üldjuhul tugeva värvusega, krõmpsuvad, tugeva kuid samas peene muskaadihõnguga. Vähemalt 250 g kaaluvad viinamarjakobarad on ühtlased, marjad on kobaral jaotunud korrapäraselt. Nimetusega hõlmatud sordile on iseloomulikud tugevalt sinaka värvusega marjad. Marja kattev kirme peab olema ühtlane. Viljavars ei tohi olla kuivanud.

Viinamarja murdumisnäitaja on üle 18 (vastab suhkrusisaldusele 169,3 g/l) ning kogusuhkru ja happesuse suhe on üle 25 (suhkrusisaldus: kogusuhkru kogus grammides liitri kohta, happesus: viinhappe kogus grammides liitri kohta).

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik viinamarjade tootmise etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Pikaks säilitamiseks mõeldud viinamarjad ladustatakse geograafilises piirkonnas, kuna seal on võimalik panna need väga kiiresti külmkambrisse, säilitades nii toote omadused ja hoides ära nende halvenemise. Mitu kuud kestva säilitamise jaoks on hädavajalik alandada kiiresti temperatuuri kogu viinamarja ulatuses. Selleks et tagada viinamarja omaduste säilimine, tehakse nende külmkambrist välja võtmisel korrapäraselt vajalikud vilja analüüsid ja kontrollitakse nende organoleptilisi omadusi.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Kaitstud päritolunimetusega viinamarja „Muscat du Ventoux" märgisel on kaitstud päritolunimetus, Euroopa Liidu KPNi sümbol ja sildi number.

(*) Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Viinamarja „Muscat du Ventoux” geograafiline piirkond asub kolme mäemassiivi vahel: põhjast piirab ala Ventoux' mägi, idast Vaucluse'i mäestik ja lõunast Luberoni massiiv. Ala asub Vaucluse'i departemangus, järgmiste kommuunide territooriumil:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Joucas, Lacoste, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saumane-de-Vaucluse, Vaison-la-Romaine, Venasque, Viens, Villars ja Villes-sur-Auzon.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

5.1.1. Loodustegurid

Ventoux' piirkonna eripäraks on selle iseloomulikud geoloogilised ja kliimatingimused.

Mullad on liiva-muda-savisegused. Pinnase kirjeldatud omaduste tõttu on kõnealune piirkond keskendunud veini- ja lauaviinamarjade tootmisele.

Piirkonnas valitseb vahemereline kliima, millele on iseloomulik palju päikesevalgust suvel ja vähe sademeid. Samas avaldab siiski mõju 1 900 m kõrguseni ulatuv Ventoux' mägi ning öised temperatuurid on jahedamad. Selline pinnamood pakub ühtlasi kaitset Rhône'i jõe orus valdava ja mõnikord väga tugeva tuule, mistraali eest.

Vähese aastase sademete hulga tõttu on õhu niiskusesisaldus väike, mis on viinamarjakasvatuse jaoks eriti soodne ja avaldab sellele profülaktilist mõju.

5.1.2. Inimtegur

Viinamarju „Muscat du Ventoux” hakati Vaucluse'i piirkonnas kasvatama XX sajandi alguses. Alates 1914. aastast hakati Vaucluse'i piirkonnas viljelema muskaatviinamarja sordist 'Hambourg', mida kasutatakse ka viinamarja „Muscat du Ventoux” tootmiseks.

Kultuuri kasvatamisel on tootmispiirkonna viinamarjatootjatel kujunenud välja põhjalik oskusteave tervete ja tugevavärviliste viinamarjade saamisel. Lõigates talvel tagasi võrseid ja hoolitsedes lehestiku eest kasvuperioodil, kannab viinamarjakasvataja kogu aasta vältel hoolt taimede elujõu ja kobarate valmimise eest. Kuna kobaraid korjatakse üksnes viinamarjakääride abil käsitsi ja sorditakse viinamarjaistanduses kohapeal, põhineb oskusteave põlvest põlve edasi antud pikaajalisel kogemusel.

5.2. *Toote eripära*

„Muscat du Ventoux” on muskaatviinamarja sorti 'Hambourg' kuuluv must lauaviinamari. Viinamarja iseloomulik kuju on pigem suuremapoolne, viljad on ilma punaste seemneteta, üldjuhul tugeva värvusega, krõmpsuvad, neil on sorti 'Hambourg' kuuluvatele muskaatviinamarjadele iseloomulik lõhn ja maitse. Nimetusega hõlmatud sordile on iseloomulikud valmimise käigus tugeva sinaka värvuse omandavad marjad. Marja kattev kirme peab olema ühtlane. Viinamarjakobarad on ühtlased ja marjad on suure suhkrusisaldusega.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Tänu rohkele päikesevalgusele pakub piirkonnas valitsev vahemereline kliima marjadele parimaid valmimistingimusi. Sellele lisandub Ventoux' mäe mõju, st suur öiste ja päevaste temperatuuride vahe viinamarjade valmimise ajal, tänu millele on kõnealuses piirkonnas ideaalsed tingimused selleks, et muskaatviinamarja pigment muutuks iseloomulikult sinakaks ja marjas kontsentreeruksid aroomiühendid — just öine jahedus aitab eriti hästi kaasa aroomide säilimisele.

Viinapuu tagasilõikamisega piiratakse saagikust, nii et kõik kobarad võiksid parimal viisil valmida. Lisaks sellele pannakse erilist rõhku ka viinapuu lehestikule. Lehestiku eest hoolitsemisega saavutatakse võra sobivaim kuju, nii et see omakorda aitaks kaasa suhkrute, marja organoleptiliste koostisainete ja selle värvust mõjutavate antotsüaniinide fotosünteesile.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMuscatDuVentoux.pdf