KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 503/2014,

annettu 8 päivänä toukokuuta 2014,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Muscat du Ventoux (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Ranskan esittämän pyynnön, joka koskee komission asetuksen (EY) N:o 378/1999 ([2]) nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen ”Muscat du Ventoux” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Hakemuksen tarkoituksena on muuttaa eritelmää täsmentämällä tuotteen kuvausta, maantieteellisen alueen määrittelyä, alkuperätodisteita, tuotantomenetelmää, merkintöjä, kansallisia vaatimuksia, nimityksen valvonnasta vastaavien elinten sekä ryhmittymän yhteystietoja, sekä poistamalla vaatimus tuotteen pakkaamisesta määritellyllä alueella.

(3) Komissio on tarkastellut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50–52 artiklassa vahvistettua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen ”Muscat du Ventoux” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 8 päivänä toukokuuta 2014.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Dacian CIOLOŞ
Komission jäsen

([1]) EUVL L 343, 12.6.2007, s. 1.
([2]) EYVL L 46, 20.2.1999, s. 13.

LIITE I

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Muscat du Ventoux” eritelmän muutos seuraavasti:

1. **Tuotteen kuvaus**

Tuotteen kuvausta on täydennetty kansallisilla säännöksillä, joissa kuvataan suojattu alkuperänimitys ”Muscat du Ventoux” ja määritellään erityisesti nimitykseen liittyvät analyyttiset ominaisuudet (refraktometriluku, sokeri-happosuhde) sekä rypäleiden ominaisuudet (muoto, vähimmäispaino). Nämä tiedot esitettiin jo unionissa rekisteröidyn eritelmän tuotantomenetelmää koskevassa kohdassa.

2. **Maantieteellisen alueen rajaus**

Tässä kohdassa luetellaan vaiheet, jotka on tuotantomenetelmää koskevien säännösten mukaan pakollisesti toteutettava maantieteellisellä alueella.

Eritelmässä esitetty maantieteellisen alueen muodostavien kuntien luettelo perustuu suojatusta alkuperänimityksestä 22. elokuuta 1997 annettuun asetukseen sisältyvään luetteloon. Kuntien lukumäärän laskennassa tapahtuneen virheen vuoksi maantieteellisen alueen kuntien lukumäärä oikaistaan.

Suojatun alkuperänimityksen tuottamiseen soveltuvien lohkojen tunnistusta koskevat yksityiskohtaiset säännöt esitetään eritelmässä.

3. **Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta**

Kohta ”Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta” on konsolidoitu kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella, ja siihen on erityisesti sisällytetty tuotteen jäljitettävyyteen ja tuotantoolojen seurantaan liittyvät ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet.

Muutos liittyy alkuperänimitysten valvontajärjestelmän uudistukseen, joka otettiin käyttöön maa- ja metsätaloustuotteiden, elintarvikkeiden ja kalastustuotteiden lisäarvon parantamisesta 7. joulukuuta 2006 annetulla lailla nro 2006–1547.

Lisäksi tuotteen historiallisia näkökohtia koskeva osio on siirretty kohtaan ”Yhteys maantieteelliseen alkuperään”.

4. **Tuotantomenetelmä**

Tuotantomenetelmää koskevaa kohtaa on täydennetty suojatun alkuperänimityksen ”Muscat du Ventoux” hyväksymisestä alun perin annetussa asetuksessa olevilla säännöksillä. Kyseinen asetus liitettiin suojatun alkuperänimityksen hyväksymistä koskevaan alkuperäiseen hakemukseen. Nämä säännökset liittyvät erityisesti seuraaviin näkökohtiin:

— tuotantoon otettavien viiniköynnösten vähimmäisikä,

— istutustiheydet,

— leikkaamismenetelmät,

— rypäleterttujen määrä viiniköynnöksessä ja kasvuston enimmäiskorkeus,

— sadonkorjuun aloittamista sekä satoa koskevat vaatimukset,

— jäähdytystiloissa pitkäaikaiseen säilytykseen tarkoitettuja rypäleitä koskevat erityissäännökset.

Lisäksi eritelmästä poistetaan tarpeettomina säännökset, jotka koskevat refraktometrilukua koskevista säännöistä poikkeamista poikkeuksellisten sääolosuhteiden perusteella, sekä sadonkorjuun aloittamispäivää ja satoa koskevat säännökset.

5. **Merkintöjä koskevat erityistiedot**

Merkintöjä koskevia säännöksiä muutetaan seuraavasti:

— Euroopan unionin SAN-tunnuksen käytöstä tulee pakollinen,

— varmistetaan tuotantoalueella pakkaamista koskevan vaatimuksen poistamisen ja tuotteiden merkitsemiseen liittyvien sääntöjen muuttamisen välinen johdonmukaisuus. Nykyisin tuotteiden tunnistus ja jäljitettävyys varmistetaan pakkaukseen kiinnitettävällä tarraetiketillä. Koska tuotantoalueella tapahtuvaa pakkaamista koskeva vaatimus on pyynnöstä poistettu, tarraetiketti kiinnitetään korjuulavoihin tai siirrettäessä pitkäaikaiseen säilytykseen tarkoitettuja rypäleitä jäähdytystiloista. Jos tuotetta käsitellään myöhemmin sen lopullista pakkaamista varten, tuotteen pakkausmerkinnöissä on säilytettävä tarraetiketin numero, jotta tuote voidaan jäljittää.

6. **Kansalliset vaatimukset**

Kansallisen valvontajärjestelmän uudistuksen mukaisesti eritelmään lisätään taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvontakohteet ja niiden arviointimenetelmät.

7. **Muut**

— Tuotantoalueella tapahtuvaa pakkaamista koskeva vaatimus poistetaan tarpeettomana.

— Valvontaelinten ja hakijaryhmittymän viitetietoja koskevissa kohdissa olevat valvontaelinten ja hakijaryhmittymän nimet ja yhteystiedot on valvontamenettelyihin tehtyjen muutosten vuoksi saatettu ajan tasalle.

LIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 (*)

"MUSCAT DU VENTOUX"

EY-nro: FR-PDO-0105-0996–24.04.2012

SMM () SAN (X)

1. **Nimi**

"Muscat du Ventoux"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Muscat du Ventoux on syötäväksi tarkoitettu, Muscat de Hambourg-viiniköynnöslajikkeesta tuotettu tumma viinirypäle. Muscat de Ventoux'n rypäleet ovat suurehkoja, vailla punaisia siemeniä, yleensä hyvin värikkäitä, koostumukseltaan kiinteitä, ja niihin kehittyy muskat-lajikkeelle ominainen voimakas mutta samalla hienostunut tuoksu. Rypäletertut ovat tasakokoisia, vähintään 250 gramman painoisia, ja rypäleet ovat tertussa tasaisesti jakautuneina. Lajikkeelle on ominaista myös siniseen vivahtava väri. Rypäleiden vahakerroksessa ei saa ilmetä muutoksia. Rypäletertun rangan on oltava paksu.

Rypäleiden refraktometriluku on yli 18 (eli sokeripitoisuus 169,3 g/l) ja sokeri-happo -suhde yli 25 (sokeripitoisuus ilmoitetaan grammoina kokonaissokeria litraa kohti ja happamuus grammoina viinihappoa litraa kohti).

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

—

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava määritetyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Pitkään säilytykseen tarkoitetut rypäleet on varastoitava maantieteellisellä alueella, jotta ne voidaan siirtää mahdollisimman nopeasti jäähdytystiloihin ja varmistaa siten tuotteen ja sen laatuominaisuuksien säilyminen. Rypäleen sisuksen lämpötila on saatava nopeasti riittävän alhaiseksi, jotta rypäleitä voidaan säilyttää useita kuukausia. Rypäleiden laatuominaisuuksien säilymisen varmistamiseksi niille tehdään jäähdytystiloista siirrettäessä järjestelmällisiä analyyttisia ja aistinvaraisia testejä.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Alkuperänimityksen "Muscat du Ventoux" rypäleiden pakkaukseen merkitään alkuperänimitys, Euroopan unionin SAN-tunnus sekä tarraetiketin numero.

(*) Korvattu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012, annettu 21 päivänä marraskuuta 2012, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Muscat du Ventoux -rypäleiden tuotantoalue sijaitsee kolmen vuorijonon rajaamalla alueella: pohjoisessa Mont Ventoux, idässä Vauclusen vuoret ja etelässä Luberonin vuorijono. Tuotantoalue käsittää Vauclusen departementissa seuraavien kuntien alueet:

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 sekä Villes-sur-Auzon.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

5.1.1 Luontoon liittyvät tekijät

Ventoux'n alueella vallitsevat erityiset geologiset ja ilmastolliset olosuhteet.

Maaperä on hiekka- ja savipitoista. Juuri maaperästä johtuvien ominaisuuksien ansiosta kyseinen alue soveltuu erityisen hyvin korkealaatuisten viinien ja syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden tuotantoon.

Alueella vallitsee välimerellinen ilmasto. Sille on ominaista voimakas auringonpaiste kesäisin ja vähäiset sateet. Aina 1 900 metrin korkeuteen kohoavan Mont Ventoux -vuoren vaikutuksesta yölämpötilat ovat kuitenkin viileät. Samalla vuori toimii suojana mistral-tuulelta, joka puhaltaa joskus rajustikin Rhônen laaksossa.

Matala ilmankosteus ja alhainen vuotuinen sademäärä ovat tuholaisten torjunnan kannalta ennalta ehkäiseviä tekijöitä, jotka suosivat viinirypäleiden viljelyä.

5.1.2 Inhimilliset tekijät

Muscat du Ventoux -rypäleitä on viljelty Vauclusen alueella 1900-luvun alusta alkaen. Vauclusen departementissa rekisteröitiin jo vuonna 1914 viljelmiä, joilla viljeltiin nimenomaan Muscat du Ventoux -rypäleiden tuottamiseen käytettävää Muscat de Hambourg -lajiketta.

Tuotantoalueen tuottajat ovat kehittäneet todellista taitotietoa viininviljelysten hoitamisesta siten, että tulokseksi saadaan terveitä ja värikkäitä rypäleitä. Poistamalla puutuneet versot talvella ja hoitamalla lehdistöä kasvukauden aikana tuottajat varmistavat ympäri vuoden, että heidän kasvinsa pysyvät elinvoimaisina ja että rypälетertut kypsyvät mahdollisimman hyvissä olosuhteissa. Lopuksi rypäleet poimitaan käsin, harvennetaan ja lajitellaan korjuupaikalla sukupolvelta toiselle siirretyn, pitkään kokemukseen perustuvan taitotiedon mukaisesti.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Muscat du Ventoux on syötäväksi tarkoitettu, Muscat de Hambourg -viiniköynnöslajikkeesta tuotettu tumma viinirypäle. Sen rypäleet ovat suurehkoja, vailla punaisia siemeniä, yleensä hyvin värikkäitä, koostumukseltaan kiinteitä, ja niihin kehittyy muskat-lajikkeelle tunnusomaiset aromi ja tuoksu. Viiniköynnöslajikkeelle on ominaista sinertävän värin voimistuminen kypsymisen aikana. Rypäleen vahakerroksessa ei saa ilmetä muutoksia. Rypälетertut ovat tasakokoisia, ja niiden sokeripitoisuus on korkea.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Alueen välimerellinen, aurinkoinen ilmasto soveltuu ihanteellisesti viinirypäleiden kypsymiseen. Lisäksi Mont Ventoux -vuoren vaikutuksesta päivä- ja yölämpötilavaihtelut ovat kasvukauden aikana huomattavia, ja mikä luo suotuisat olosuhteet muskat-lajikkeen rypäleille ominaisten sinertävän värin ja aromien kehittymiselle. Yölliset viileät lämpötilat myös edistävät aromien säilymistä.

Viiniköynnös leikataan siten, ettei sadosta tule liian runsasta, mikä mahdollistaa rypäleiden optimaalisen kypsymisen. Lisäksi lehdistöä hoidetaan erityisen huolellisesti. Tällaisen menetelmän ansiosta saadaan sopivankokoisia lehtiä ja varmistetaan siten sokereita tehokkaasti tuottava fotosynteesi sekä rypäleen aistinvaraisten ainesosien ja rypäleille ominaisen värin antavien antosyaanien muodostuminen.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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