KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 503/2014

(2014. gada 8. maijs),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Muscat du Ventoux* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Francijas pieteikumu specifikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Muscat du Ventoux*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 378/1999 [2].

(2) Pieteikuma mērķis ir grozīt specifikāciju, precizējot produkta aprakstu, ģeogrāfisko apgabalu, izcelsmes apliecinājumu, ražošanas metodi, marķējumu, valsts prasības, kā arī dalībvalsts kompetentās iestādes, ražotāju grupas un pārbaudes struktūras kontaktinformāciju un atcelt obligāto prasību iepakot izcelsmes apgabalā.

(3) Komisija ir izvērtējusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Tā kā grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Muscat du Ventoux* apzīmētā produkta specifikāciju groza atbilstīgi šīs regulas I pielikumam.

2. pants

Konsolidēts vienotais dokuments, kurā sniegti galvenie specifikācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2014. gada 8. maijā

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

[1] OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
[2] OV L 46, 20.2.1999.,13. lpp.

I PIELIKUMS

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Muscat du Ventoux* apzīmētā produkta specifikācijā apstiprina šādus grozījumus:

1. **Nodaļa "Produkta apraksts"**

Produkta apraksts ir papildināts ar noteikumiem, kas paredzēti valsts tiesību aktos, kuros definēts aizsargātais cilmes vietas nosaukums *Muscat du Ventoux*, un jo īpaši ar ķīmiskajām īpašībām (refrakcijas koeficients, cukuru/skābuma attiecība), kādas piemīt ar šo nosaukumu apzīmētajam produktam, kā arī ar ķekaru raksturojošajām īpašībām (forma, minimālais svars). Šie elementi jau bija norādīti Savienības līmenī reģistrētajā specifikācijā, nodaļā "Ražošanas metode".

2. **Nodaļa "Ģeogrāfiskā apgabala definīcija"**

Tiek atgādināts to posmu saraksts, kuriem obligāti jānorit ģeogrāfiskajā apgabalā; tas izriet no to noteikumu piemērošanas, kas paredzēti saistībā ar ražošanas metodi.

Pašvaldību saraksts specifikācijā ir iekļauts, par pamatu ņemot sarakstu, kas norādīts 1997. gada 22. augusta dekrētā, kurā definēts šis ACVN. Tā kā pašvaldību uzskaitījumā ieviesusies kļūda, ir izlabots attiecīgo ģeogrāfiskā apgabala pašvaldību skaits.

Specifikācijā ir precizēta to zemes gabalu identifikācijas kārtība, kas piemēroti ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanai.

3. **Nodaļa "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā"**

Ņemot vērā izmaiņas valsts tiesību aktos un normatīvajos aktos, nodaļa "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā" ir konsolidēta, un tajā jo īpaši iekļauti obligātie noteikumi par deklarēšanu un reģistru kārtošanu attiecībā uz produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu pārraudzību.

Šie grozījumi ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu kontroles sistēmas reformu, kas ieviesta ar 2006. gada 7. decembra rīkojumu Nr. 2006-1547 par lauksaimniecības, mežsaimniecības vai pārtikas produktu un jūras velšu izmantošanu.

Turklāt elementi, kas saistīti ar produkta vēsturi, ir pārcelti uz nodaļu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

4. **Nodaļa "Ražošanas metode"**

Nodaļa "Ražošanas metode" savukārt ir papildināta ar noteikumiem, kas norādīti sākotnējā dekrētā par kontrolētā cilmes vietas nosaukuma *Muscat du Ventoux* atzīšanu, kas bija pievienots sākotnējam ACVN atzīšanas pieprasījumam un kas jo īpaši attiecas uz:

— vīnogulāju minimālo vecumu izmantošanai ražošanā,

— stādīšanas biezību,

— apgriešanas veidiem,

— atļauto slodzi uz katru vīnkoku un auga pieļaujamo augstumu,

— ražas novākšanas uzsākšanas kārtību un pienākumiem attiecībā uz ražību,

— īpašajiem noteikumiem, kas piemērojami vīnogām, kas ievietotas aukstuma kamerās ilgai uzglabāšanai.

Visbeidzot, noteikumi, kas ārkārtas laikapstākļu gadījumā pieļauj atkāpes no noteikumiem par refrakcijas koeficientu, ražas novākšanas sākuma datumu un ražību, ir izņemti no specifikācijas, jo šie noteikumi vairs nav atbilstīgi.

5. **Nodaļa "Īpaši noteikumi marķēšanai"**

Noteikumi attiecībā uz marķēšanu ir grozīti, lai:

— ieviestu pienākumu izmantot Eiropas Savienības ACVN logotipu,

— lai tos saskaņotu ar pienākuma iepakot ģeogrāfiskajā apgabalā svītrošanu un produktu identifikācijas kārtības grozīšanu. Pašlaik produktu identificēšanu nodrošina, izmantojot pašlīmējošu lenti, izsekojamības nodrošināšanas līdzekli, ko uzlīmē uz iepakojumiem. Ņemot vērā lūgumu svītrot pienākumu iepakot ģeogrāfiskajā apgabalā, pašlīmējošo lenti piestiprina pie novāktās ražas paliktņiem vai brīdī, kad ilgai uzglabāšanai paredzētās vīnogas izņem no aukstuma kamerām. Ja notiek turpmākas darbības ar produktu tā galīgai iepakošanai, lai varētu nodrošināt produktu izsekojamību, marķējumā saglabā tikai to numuru, kas norādīts uz pašlīmējošās lentes.

6. **Nodaļa "Valsts prasības"**

Saskaņā ar valsts kontroles sistēmas reformu specifikācija papildināta ar tabulu, kurā norādīti galvenie pārbaudāmie parametri un to novērtēšanas metode.

7. **Citur**

— Tā kā šis noteikums vairs nav nepieciešams, pienākums iepakot ģeogrāfiskajā apgabalā ir svītrots.

— Lai ņemtu vērā notikušās pārmaiņas pārbaužu veikšanas kārtībā, nodaļās "Atsauces par pārbaudes struktūrām" un "Pieprasījuma iesniedzēja grupa" ir atjaunināti jo īpaši oficiālo pārbaudes struktūru, kā arī pieteikuma iesniedzēju grupu nosaukumi un kontaktinformācija.

II PIELIKUMS

KONSOLIDĒTS VIENOTAIS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību (*)

MUSCAT DU VENTOUX

EK Nr.: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012.

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Nosaukums**

Muscat du Ventoux

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā norādītais nosaukums*

Muscat du Ventoux ir tumšās galda vīnogas, ko ražo no Hamburgas muskata vīnogulājiem. Tā ogas ir paliela izmēra bez sarkana graudainuma, parasti košā krāsā, kraukšķīgas, un tām ir intensīvs un izsmalcināts muskata aromāts. Vīnogu ķekari ir viendabīgi, tie sver vismaz 250 gramus, ogas ķekarā izvietotas brīvi un vienmērīgi. Spilgtāka zilganā šīs šķirnes vīnogu krāsa ir ļoti raksturīga šā nosaukuma vīnogām. Vaska apsarme nedrīkst būt bojāta. Kātiņam jābūt piebriedušam.

Vīnogu refrakcijas koeficients (RK) ir lielāks par 18 (atbilst 169,3 g cukuru uz litru sulas) un kopējā cukuru daudzuma un skābuma attiecība ir lielāka par 25 (cukura saturu izsaka kopējo cukuru gramos uz litru sulas, skābumu – vīnskābes gramos uz litru sulas).

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

–

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

–

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi vīnogu ražošanas posmi noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

Lai vīnogas ātri varētu ievietot saldējamajā kamerā, lai saglabātu produktu un novērstu jebkādu tā bojāšanos, to ilgstoša uzglabāšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā. Tas, cik strauji temperatūra pazemināsies vīnogas viducī, ir nosacījums, kas nepieciešams, lai tās varētu uzglabāt vairākus mēnešus. Lai pārliecinātos par to, ka produkta īpašības ir saglabājušās, vīnogu ķīmiskā un organoleptiskā analīze regulāri tiek veikta, tās izņemot no saldēšanas kamerām.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Vīnogu ar cilmes vietas nosaukumu *Muscat du Ventoux* marķējumā ir cilmes vietas nosaukums, Eiropas Savienības ACVN simbols un numurs, kas norādīts uz pašlīmējošās lentes.

(*) Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Muscat du Ventoux ģeogrāfiskais apgabals atrodas starp trijiem kalnu masīviem – ziemeļos Vantū (*Ventoux*) kalns; austrumos – Voklīzas (*Vaucluse*) kalni, bet dienvidos Liberonu (*Luberon*) kalnu masīvs. Tas plešas Voklīzas (*Vaucluse*) departamentā, šādu pašvaldību teritorijā:

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 un *Villes-sur-Auzon*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

5.1.1. Dabas faktori

Vantū reģionam raksturīgi īpaši ģeoloģiskie un klimatiskie apstākļi.

Tam raksturīga smilšu–smilšmāla–māla augsne. Šīs augsnes īpašības veicināja augstas kvalitātes vīna un galda vīnogu ražošanu.

Apgabala klimats ir Vidusjūras klimata veids. To jo īpaši raksturo liels saules daudzums un zems nokrišņu līmenis vasarā. Tomēr *Ventoux* kalna ietekme, kura virsotne atrodas vairāk nekā 1 900 m virs jūras līmeņa, rada apstākļus, kad naktīs gaisa temperatūra noslīd samēra zemu. Šis reljefs aizsargā pret dominējošo vēju mistrālu, kas Ronas ielejā dažkārt ir ļoti spēcīgs,

Zemajam gaisa mitruma līmenim, kas ir nelielā nokrišņu daudzuma rezultāts, ir vīnogu audzēšanai īpaši labvēlīga profilaktiska ietekme.

5.1.2. Cilvēkfaktori

Muscat du Ventoux Vaucluse reģionā audzē jau kopš XX gs. sākuma. Kopš 1914. gada *Vaucluse* departamentā tika reģistrētas Hamburgas muskata vīnogulāju plantācijas, kuras izmantoja *Muscat de Ventoux* ražošanai.

Vīnkopji ražošanas apgabalā attīstīja īstas prasmes vīnogulāju kultūras apkopšanā, lai iegūtu veselas un krāsainas vīnogas. Visa gada garumā – gan ziemā apgriežot vīnogulāju zarus, gan veģetācijas periodā pārraugot lapotni – ražotāji optimizē stādījumu augšanas sparu un vīnogu ķekaru ienākšanos. Ražas novākšana ar rokām griežot un šķirojot pēc audzēšanas vietas – tās ir beidzamās darbības, kurās tiek liktas lietā tās prasmes, kuru pamatā ir ilga pieredze, kas nodota no paaudzes paaudzē.

5.2. *Produkta specifika*

Muscat du Ventoux ir tumšās galda vīnogas, ko ražo no Hamburgas muskata vīnogu šķirnes. Ogas ir paliela izmēra bez sarkana graudainuma, parasti košā krāsā, kraukšķīgas, un tām ir muskata aromāts, kas raksturīgs Hamburgas muskata vīnogām. Spilgtāka zilganā šīs šķirnes vīnogu krāsa nogatavināšanas laikā ir ļoti raksturīga šā nosaukuma vīnogām. Vaska apsarme nedrīkst būt bojāta. Vīnogu ķekari ir viendabīgi, un tos raksturo bagātīgs cukuru sastāvs.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Apgabalā valdošais Vidusjūras klimats, jo īpaši saules starojums, rada apstākļus, kādos vīnogas nogatavojas sevišķi labi. Turklāt *Mont Ventoux* ietekmē, kas ir lielu diennakts temperatūras svārstību pamatā nogatavošanās periodā, muskata vīnogām šajā teritorijā ir ideāli apstākļi, lai tām attīstītos zilganā krāsa un izveidotos stiprais un bagātīgais aromāts. Tā saglabāšanos īpaši veicina nakts vēsums.

Vīnogulāju apgriešana, ierobežojot ražību, nodrošina vīnogām optimālus nogatavošanās apstākļus. Turklāt īpaši lielas rūpes tiek veltītas lapotnes kopšanai. Šis darbs ļauj panākt, ka lapotnei ir iespējami lielāka virsma, kas ir viens no tiem elementiem, kuri nepieciešami labai cukuru, organoleptisko sastāvdaļu un ogu krāsu nodrošinošo antociānu fotosintēzei.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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