VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 503/2014

z 8. mája 2014,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Muscat du Ventoux (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

(1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Muscat du Ventoux“ zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 378/1999 ([2]).

(2) Cieľom žiadosti je zmena špecifikácie produktu spresnením opisu výrobku, zemepisnej oblasti, dôkazu o pôvode, spôsobu výroby, označovania, vnútroštátnych požiadaviek, odkazov na kontrolné štruktúry a zoskupenie a zrušením povinnosti balenia v oblasti.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 daného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Muscat du Ventoux“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 8. mája 2014

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. ES L 46, 20.2.1999, s. 13.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Muscat du Ventoux“:

1. **Položka „Opis výrobku“**

Opis výrobku sa doplnil o ustanovenia vnútroštátnych právnych predpisov, v ktorých sa vymedzuje chránené označenie pôvodu „Muscat du Ventoux“, predovšetkým analytické vlastnosti výrobku s označením (refraktometrický index, pomer obsahu cukrov a kyselín), ako aj vlastnosti strapca (tvar, minimálna hmotnosť). Tieto údaje už boli súčasťou špecifikácie zaregistrovanej v rámci Únie, a to v položke „Spôsob výroby“.

2. **Položka „Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti“**

Vypustil sa zoznam krokov, ktoré sa povinne uskutočňujú v zemepisnej oblasti, keďže tieto kroky vyplývajú z uplatňovania pravidiel uvedených v položke „Spôsob výroby“.

Zoznam obcí, ktoré predstavujú zemepisnú oblasť, sa do špecifikácie začleňuje na základe zoznamu vo vyhláške z 22. augusta 1997, ktorou sa vymedzuje daná CHOP. V dôsledku chybného súčtu obcí došlo k oprave počtu obcí predstavujúcich zemepisnú oblasť.

V špecifikácii sa spresňujú spôsoby identifikácie parciel vhodných na pestovanie viniča s označením pôvodu.

3. **Položka „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z uvedenej zemepisnej oblasti“**

Vzhľadom na zmeny vnútroštátnych právnych a iných predpisov došlo ku konsolidácii položky „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“, ktorá obsahuje najmä nahlasovaciu povinnosť a povinnosť vedenia evidencie v súvislosti s vysledovateľnosťou produktu a monitorovaním podmienok pestovania.

Tieto zmeny súvisia s reformou systému kontroly označení pôvodu zavedenou vyhláškou č. 2006-1547 zo 7. decembra 2006 o zhodnocovaní produktov poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, potravín a morských produktov.

Okrem toho sa údaje o histórii výrobku presunuli do položky „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

4. **Položka „Spôsob výroby“**

Položka „Spôsob výroby“ sa doplnila o ustanovenia pôvodnej vyhlášky o uznaní kontrolovaného označenia pôvodu „Muscat du Ventoux“, ktorá bola pripojená k pôvodnej žiadosti na uznanie názvu ako CHOP, najmä pokiaľ ide o tieto prvky:

— minimálny vek začiatku rodivosti viniča,

— hustota výsadby,

— spôsoby rezu,

— povolené zaťaženie krov a povolená výška rastu,

— podmienky začiatku zberu a povinnosti v súvislosti s úrodou,

— špecifické podmienky platné pre hrozno, ktoré sa dlhodobo skladuje v chladiacich komorách.

Napokon sa zo špecifikácie vypúšťajú ustanovenia, ktoré v prípade výnimočných klimatických podmienok umožňovali odchýliť sa od stanoveného refraktometrického indexu, dátumu začiatku zberu a výnosu. Tieto ustanovenia už totiž nie sú primerané.

5. **Položka „Špecifické pravidlá označovania“**

Pravidlá označovania sa zmenili s cieľom:

— zaviesť povinnosť uvádzania symbolu CHOP Európskej únie,

— zabezpečiť súlad so zrušením povinnosti balenia v oblasti a so zmenou spôsobu identifikácie produktov. V súčasnosti sa identifikácia produktov zabezpečuje etiketou, ktorou sa zaručuje vysledovateľnosť a ktorá sa umiestňuje na prepravky. Vzhľadom na zrušenie povinnosti balenia v oblasti sa etiketa umiestňuje na prepravku pri zbere vo vinici alebo (v prípade dlhodobo skladovaného hrozna) pri odobraní z chladiacej komory. V prípade ďalšej manipulácie s produktom na účely konečného balenia sa na označení produktu ponecháva len číslo etikety, čím sa zabezpečuje jeho vysledovateľnosť.

6. **Položka „Vnútroštátne požiadavky“**

V súlade s vnútroštátnou reformou systému kontroly sa špecifikácia dopĺňa o tabuľku hlavných prvkov, ktoré sa majú kontrolovať, a spôsob ich hodnotenia.

7. **Iné**

— Bola vypustená povinnosť balenia v oblasti; toto ustanovenie už nie je potrebné.

— Položky „Identifikačné údaje kontrolných štruktúr“ a „skupiny žiadateľov“: došlo k aktualizácii názvu a údajov úradných kontrolných štruktúr, ako aj skupín žiadateľov, najmä s cieľom zohľadniť zmenu spôsobov kontroly.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín (*)

„MUSCAT DU VENTOUX“

ES č.: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov**

„Muscat du Ventoux“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Muscat du Ventoux“ je modré stolové hrozno získavané z odrody hamburský muškát (Muscat de Hambourg). Vyznačuje sa pomerne veľkými bobuľami, ktoré sú vo všeobecnosti výrazne sfarbené a chrumkavé a bez červených jadierok, s rozvinutou muškátovou vôňou, ktorá je intenzívna a elegantná zároveň. Strapce hrozna sú rovnomerné, s minimálnou hmotnosťou 250 gramov; bobule sú na strapci rovnomerne usporiadané. Pre produkty s označením pôvodu je typické výrazné modrasté sfarbenie odrody. Ochranný povlak hrozna musí byť neporušený. Stopka nesmie byť zvädnutá.

Refraktometrický index (RI) hrozna musí byť vyšší ako 18 (čo zodpovedá obsahu cukru 169,3 g/l) a celkový pomer obsahu cukrov a kyselín (S/A) musí byť vyšší ako 25 (vyjadrený ako celkový obsah cukrov v g/l a obsah kyselín vyjadrených ako kyselina vínna v g/l).

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

–

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy pestovania hrozna sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

Dlhodobé skladovanie hrozna sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti, aby sa hrozno mohlo rýchlo umiestniť do chladiacej komory, čím sa zabezpečí jeho uchovanie a zabráni sa jeho zmenám. Rýchly pokles teploty v jadre hrozna je jednou z nevyhnutných podmienok niekoľkomesačného skladovania. Analytické a organoleptické skúšky hrozna sa uskutočňujú systematicky pri odobraní z chladiacich komôr v záujme zabezpečenia uchovania charakteristických vlastností produktu.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Označenie hrozna s chráneným označením pôvodu „Muscat du Ventoux“ musí obsahovať názov označenia pôvodu, symbol CHOP Európskej únie a číslo etikety.

(*) Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť „Muscat du Ventoux“ sa nachádza medzi tromi horskými masívmi. Na severe je to Mont Ventoux, na východe pohorie Vaucluse a na juhu masív Luberon. Oblasť sa rozprestiera v departmáne Vaucluse na území týchto obcí:

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 a Villes-sur-Auzon.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

5.1.1. Prírodné faktory

Región Ventoux sa vyznačuje geologickými a klimatickými vlastnosťami, ktoré sú ojedinelé pre túto oblasť.

Pôdy sú piesčito-vápenato-ílovité. Vďaka tejto pôdnej charakteristike sa v oblasti vyrába kvalitné víno a stolové hrozno.

Oblasť sa vyznačuje podnebím stredomorského typu. V lete je tu veľmi silný slnečný svit a nízky úhrn zrážok. Vďaka vplyvu hory Mont Ventoux (s výškou vyše 1 900 m) sú však nočné teploty nižšie. Táto hora súčasne chráni oblasť pred mistrálom, typickým, niekedy prudkým vetrom v údolí Rhôny.

Nízka vlhkosť vzduchu, ktorá je dôsledkom nízkeho ročného úhrnu zrážok, má profylaktický účinok, čo obzvlášť praje pestovaniu viniča.

5.2.1. Ľudské faktory

„Muscat du Ventoux“ sa v regióne Vaucluse pestuje od začiatku 20. storočia. S výsadbou hamburského muškátu – odrody, ktorá sa používa na produkciu „Muscat du Ventoux“ – sa v departmáne Vaucluse začalo v roku 1914.

Miestni vinohradníci vyvinuli v pestovateľskej oblasti skutočný know-how na pestovanie viniča, vďaka čomu získavajú zdravé a sýto sfarbené hrozno. Počas celého roka vinohradníci optimalizujú zdravie krov a dozrievanie bobúľ jednak zimným rezom a jednak letným rezom vo vegetačnom období. Manuálny zber, pri ktorom sa prestrihávanie a riedenie uskutočňuje priamo vo vinici, sú posledným krokom v rámci súboru odborných znalostí, ktoré vychádzajú z dlhoročných skúseností odovzdávaných z generácie na generáciu.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Muscat du Ventoux“ je modré stolové hrozno získavané z odrody hamburský muškát (Muscat de Hambourg). Vyznačuje sa pomerne veľkými bobuľami, ktoré sú vo všeobecnosti výrazne sfarbené a chrumkavé a bez červených jadierok, s rozvinutou muškátovou vôňou a chuťou typickou pre odrodu hamburský muškát. Pre túto odrodu s označením pôvodu je typické, že počas dozrievania dochádza k modrastému sfarbeniu bobúľ. Ochranný povlak hrozna musí byť neporušený. Strapce hrozna sú rovnomerné, s vysokým obsahom cukrov.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Vďaka stredomorskému podnebiu oblasti, predovšetkým vďaka množstvu slnečného svitu dochádza k optimálnemu dozrievaniu hrozna. Vďaka vplyvu hory Mont Ventoux, ktorá je zodpovedná za veľký teplotný rozdiel medzi dňom a nocou v období dozrievania plodov, má navyše tunajšie muškátové hrozno ideálne podmienky na získanie modrastej pigmentácie a na koncentráciu arómy v bobuliach. Nočný chlad prispieva najmä k zachovaniu arómy.

Rez viniča, ktorým sa znižuje úroda, umožňuje optimálne dozrievanie bobúľ hrozna. Okrem toho osobitná pozornosť sa venuje odlisťovaniu, ktorým možno dosiahnuť optimálnu listovú plochu. Ide o jeden z nevyhnutných predpokladov dobrej fotosyntézy cukrov, organoleptických zložiek hrozna a antokyánov zodpovedných za sfarbenie bobúľ.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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