

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 503/2014**z dnia 8 maja 2014 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Muscat du Ventoux (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje,

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Francji o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia "Muscat du Ventoux" zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 378/1999 ⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez sprecyzowanie definicji produktu, obszaru geograficznego, dowodu pochodzenia, metody otrzymywania, etykietowania, wymogów krajowych, odniesienia do struktur kontroli i grupy składającej wniosek, a także zniesienie obowiązku pakowania w wyznaczonym obszarze.
- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Muscat du Ventoux” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 8 maja 2014 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 46 z 20.2.1999, s. 13.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Muscat du Ventoux” zatwierdza się następującą zmianę:

1. Rubryka „Opis produktu”

Opis produktu uzupełniono przepisami przewidzianymi w aktach krajowych definiujących „appellation d'origine contrôlée” „Muscat du Ventoux”, w szczególności dotyczącymi analitycznych cech charakterystycznych dotyczących tej nazwy (współczynnik refraktometryczny, stosunek zawartości cukru do kwasowości), jak również cech charakterystycznych grona (kształt, minimalna masa). Elementy te występowały już w specyfikacji zarejestrowanej na poziomie Unii Europejskiej w rubryce „metoda produkcji”.

2. Rubryka „Obszar geograficzny”

Przypomniano wykaz etapów produkcji, które muszą odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym, co wynika ze stosowania przepisów przewidzianych w metodzie produkcji.

Wykaz gmin wchodzących w skład wyznaczonego obszaru geograficznego włączono do specyfikacji w oparciu o wykaz zawarty w dekrete z dnia 22 sierpnia 1997 r. definiującym AOC („appellation d'origine contrôlée”). W wyniku błędu w wyliczeniu gmin poprawiono liczbę gmin w wyznaczonym obszarze geograficznym.

W specyfikacji określono szczegółowe zasady identyfikacji działek nadających się do otrzymywania produktu objętego nazwą chronioną.

3. Rubryka „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego rubryka „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” zostaje ujednoczona i zawiera obecnie między innymi wymogi dotyczące sprawozdawczości i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji.

Zmiany te wiążą się z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia wprowadzoną na mocy rozporządzenia nr 2006-1547 z dnia 7 grudnia 2006 r. dotyczącego podnoszenia wartości produktów rolnych, leśnych lub spożywczych i owoców morza.

Ponadto elementy dotyczące historii produktu przeniesiono do rubryki „Związek z obszarem geograficznym”.

4. Rubryka „Metoda produkcji”

Rubryka „Metoda produkcji” została uzupełniona o przepisy znajdujące się w pierwotnym dekrete uznającym AOC „Muscat du Ventoux”, który był załączony do pierwotnego wniosku o uznanie nazwy jako ChNP, w szczególności jeśli chodzi o:

- minimalny wiek winorośli w chwili wejścia do produkcji,
- gęstość obsady,
- sposoby przycinania,
- dozwolona liczba gron i wysokość roślin,
- zasady określania początku zbiorów i wymogi w zakresie wydajności,
- szczegółowe przepisy dotyczące winogron poddanych długiemu przechowywaniu w chłodni.

Usunięto również przepisy pozwalające, w razie nadzwyczajnych warunków klimatycznych, na odejście od zasad dotyczących wskaźnika refraktometrycznego, daty rozpoczęcia zbiorów i wydajności, jako że przepisy te nie są już właściwe.

5. Rubryka „Szczegółowe elementy dotyczące etykietowania”

Zmieniono przepisy dotyczące etykietowania w celu:

- wprowadzenia obowiązku nanoszenia symbolu ChNP Unii Europejskiej,
- uspoźnienia ich ze zniesieniem obowiązku pakowania w wyznaczonym obszarze oraz zmianą zasad identyfikacji produktów. Obecnie identyfikacja produktów jest zapewniona dzięki taśmie klejącej, stanowiącej instrument identyfikowalności i umieszczanej na opakowaniach. Ze względu na wniosek dotyczący zniesienia obowiązku pakowania w wyznaczonym obszarze taśma klejąca jest umieszczana na paletach z zebranymi owocami lub, w odniesieniu do winogron długo przechowywanych, przy wyjściu z chłodni. Jeśli produkt jest poddawany innym zabiegom ze względu na końcowe pakowanie, na opakowaniu zachowuje się tylko numer taśmy klejącej, aby umożliwić zagwarantowanie identyfikowalności produktu.

6. Rubryka „Wymogi krajowe”

Zgodnie z krajową reformą systemu kontroli do specyfikacji załączono tabelę zawierającą główne punkty, które należy skontrolować, oraz metodę ich oceny.

7. Inne

- Zniesiono obowiązek pakowania na wyznaczonym obszarze, gdyż przepis ten przestał być niezbędny.
 - Rubryki „Odesłania dotyczące organów kontroli” i „Grupa składająca wniosek”: zaktualizowano nazwy i dane kontaktowe oficjalnych organów kontroli oraz dane kontaktowe grupy, w szczególności w celu uwzględnienia zmian, jakie zaszły w zasadach kontroli.
-

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (*)

„MUSCAT DU VENTOUX”

Nr WE: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Muscat du Ventoux”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Muscat du Ventoux” to czarne winogrona stołowe otrzymywane z odmiany winorośli muskat hamburski. Charakteryzują się gronami o dosyć dużej wielkości, bez czerwonych pestek, są zazwyczaj mocno zabarwione, jędrne, posiadają intensywny i elegancki zapach muskatowy. Grona winogron są jednorodne, o masie co najmniej 250 g, winogrona są luźno osadzone w równomierny sposób na całym gronie. Silne zabarwienie na niebiesko właściwe dla tej winorośli jest typowe dla przedmiotowej chronionej nazwy. Nalot występujący na winogronach nie powinien być naruszony. Grona nie powinny być nabrzmiałe wodą.

Wskaźnik refraktometryczny winogron wynosi powyżej 18 (co odpowiada 169,3 g/l cukru), a stosunek łącznej zawartości cukrów do kwasowości — powyżej 25 (cukier wyrażony w g/l łącznej zawartości cukrów, kwasowość w g/l kwasu winowego).

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji winogron musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Długie przechowywanie winogron odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym, tak by móc szybko umieścić je w chłodni, co pozwala ochronić produkt i uniknąć jego zepsucia. Szybkie obniżenie temperatury owoców jest bowiem warunkiem niezbędnym do przechowywania ich przez okres kilku miesięcy. Regularnie przeprowadzane są badania analityczne i organoleptyczne winogron po ich wyjściu z chłodni, aby upewnić się co do zachowania przez produkt jego właściwości.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie winogron objętych chronioną nazwą pochodzenia „Muscat du Ventoux” znajduje się chroniona nazwa pochodzenia, symbol ChNP Unii Europejskiej oraz numer taśmy klejącej.

(*) Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Muscat du Ventoux” znajduje się pomiędzy trzema masywami górskimi: na północy — Ventoux; na wschodzie — Vaucluse i na południu — Luberon. W departamencie Vaucluse obszar ten rozciąga się na terytorium następujących gmin:

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, Malucène, 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 oraz Villes-sur-Auzon.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

5.1.1. Czynniki naturalne

Region Ventoux posiada niepowtarzalne cechy geologiczne i klimatyczne.

Gleby są piaszczyste i gliniasto-piaszczyste. Takie właściwości edaficzne spowodowały, że obszar ten wyspecjalizował się w produkcji wina i wysokiej jakości winogron stołowych.

Klimat panujący na wyznaczonym obszarze jest klimatem śródziemnomorskim. Charakteryzuje się między innymi silnym nasłonecznieniem w lecie i małą ilością opadów. Mont Ventoux, który wznosi się na wysokość 1 900 m, ma wpływ na klimat, powodując występowanie w nocy niskich temperatur. Jego obecność chroni również przed mistralem — wiatrem dominującym w dolinie Rodanu, który czasem może być bardzo silny.

Wilgotność powietrza jest nieznaczna, co wiąże się z niskim poziomem opadów w ciągu roku i ma działanie profilaktyczne, szczególnie sprzyjające uprawie winorośli.

5.1.2. Czynniki ludzkie

Uprawa winorośli „Muscat du Ventoux” w regionie Vaucluse sięga początków XX wieku. W 1914 r. odnotowano w tym departamencie pierwsze sadzenia odmiany muskatu hamburskiego — wykorzystywanej w produkcji „Muscat du Ventoux”.

Producenci w obszarze produkcji posiadli prawdziwe umiejętności, jeśli chodzi o zabiegi związane z uprawą winorośli, aby otrzymać zdrowe i właściwie zabarwione winogrona. Dzięki całorocznym zabiegom, takim jak przycinanie pędów w zimie i pielęgnacja liści w fazie wegetacji, producenci doprowadzają do maksymalnej żywotności roślin i optymalnego dojrzewania gron. Ręczny zbiór i formowanie gron oraz selekcja wykonywana na miejscu w winnicy stanowią również elementy wiedzy opierającej się na długotrwałym doświadczeniu przekazywanym z pokolenia na pokolenie.

5.2. *Specyfika produktu*

„Muscat du Ventoux” to czarne winogrona stołowe otrzymywane z odmiany winorośli muskat hamburski. Charakteryzują się gronami o dosyć dużej wielkości, bez czerwonych pestek, zazwyczaj mocno zabarwionymi, jędrnymi, posiadającymi intensywny smak i zapach muskatowy, charakterystyczny dla winorośli muskat hamburski. Silne zabarwienie na niebiesko, właściwe dla tej winorośli podczas etapu dojrzewania, jest typowe dla przedmiotowej chronionej nazwy. Nalot występujący na winogronach nie powinien być naruszony. Grona winogron są jednorodne, o odpowiednio dużej zawartości cukru.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Klimat śródziemnomorski panujący w wyznaczonym obszarze pozwala na optymalne dojrzewanie winogron, szczególnie ze względu na duże nasłonecznienie. Poza rolę, jaką odgrywa Mont Ventoux, który odpowiada za dużą amplitudę temperatur nocnych i dziennych podczas etapu dojrzewania, warunki panujące w wyznaczonym obszarze są idealne dla muskatu, jeśli chodzi o osiągnięcie niebieskawego zabarwienia i koncentrację zapachu w gronach. Niskie temperatury w nocy również przyczyniają się do utrzymania zapachu.

Cięcie winorośli, które ogranicza jej wydajność, pozwala na optymalne dojrzewanie pestek. Szczególną troskę przykłada się ponadto do pielęgnacji liści. Dzięki niej otrzymuje się optymalną powierzchnię liści, co stanowi jeden z elementów zapewniających właściwą fotosyntezę cukrów, elementów organoleptycznych winogron i antocyjanów odpowiedzialnych za odpowiednie zabarwienie gron.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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