

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 503/2014 НА КОМИСИЯТА**от 8 май 2014 година****за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Muscat du Ventoux (ЗНП)]**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ⁽¹⁾, и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Франция за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното наименование за произход „Muscat du Ventoux“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 378/1999 на Комисията ⁽²⁾.
- (2) Със заявлението се цели изменение на спецификацията чрез уточняване на описанието на продукта, географския район, доказателството за произход, метода на производство, етикетирването, националните изисквания, данните относно контролните органи и групата на производителите, както и премахването на задължението опаковането да се извършва в рамките на географския район.
- (3) Комисията проучи въпросното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 изменението е несъществено, Комисията може да го одобри, без да прибегва до процедурата, описана в членове 50—52 от горепосочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Muscat du Ventoux“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, в който се посочват основните елементи на спецификацията, е поместен в приложение II към настоящия регламент.

*Член 3*Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 8 май 2014 година.

За Комисията
от името на председателя,
Dacian CIOLOS
Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.⁽²⁾ ОВ L 46, 20.2.1999 г., стр. 13.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобрява се следното изменение в спецификацията на защитеното наименование за произход „Muscat du Ventoux“:

1. Рубрика „Описание на продукта“

Описанието на продукта бе допълнено с предвидените в националните текстове разпоредби, с които се определя контролираното наименование за произход „Muscat du Ventoux“, по-конкретно неговите аналитични характеристики (рефрактометричен индекс, съотношението между захарите и киселинността), както и характеристиките, отнасящи се до гроздовете (форма, минимално тегло). Посочените елементи се съдържаха в рубриката „Метод на производство“ от спецификацията, регистрирана в Съюза.

2. Рубрика „Определение на географския район“

Дава се списъкът на етапите, които задължително се извършват в географския район, тъй като той произтича от прилагането на разпоредбите, предвидени в рубриката „Метод на производство“.

Списъкът на общините, които съставят географския район, е включен в спецификацията въз основа на списъка, приложен към указа от 22 август 1997 г. за определянето на ЗНП. Поради грешка в броя при изброяването на общините, броят на общините в географския район е поправен.

Условията за определяне на парцелите, на които може да се отглежда продуктът с това наименование, са уточнени в спецификацията.

3. Рубрика „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“

С оглед на развитието на националното законодателство и националната нормативна уредба рубриката „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ бе разширена и вече включва разпоредбите за задълженията за деклариране и воденето на регистри във връзка с проследимостта на продукта и с наблюдението на условията на производство.

Тези изменения са свързани с реформата на системата за контрол на наименованията за произход, въведена с указ № 2006-1547 от 7 декември 2006 г. относно повишаването на стойността на продуктите на селското и горското стопанство, хранителните и морските продукти (loi d'ordonnance № 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer).

Освен това данните, свързани с историята на продукта, са преместени в рубриката „Връзка с географския район“.

4. Рубрика „Метод на производство“

Освен това рубриката „Метод на производство“ бе допълнена с разпоредбите, които се съдържат в първоначалния указ за признаване на контролираното наименование за произход „Muscat du Ventoux“, приложен към първоначалното заявление за признаване на наименованието като ЗНП, които се отнасят до:

- минималната възраст за въвеждане в производство на лозята,
- гъстота на засаждане,
- видове резитба,
- разрешено натоварване на главина и разрешена височина на растението,
- определяне на началото на беритбата и задължения по отношение на добива,
- специфични разпоредби, които се прилагат по отношение на гроздето, предназначено за дългосрочно съхранение в хладилни камери.

И накрая — разпоредбите, които позволяват при извънредни климатични условия да се допуснат изключения от правилата относно рефрактометричния индекс, датата на начало на беритбата и добива, са заличени в спецификацията, тъй като вече не са актуални.

5. Рубрика „Специфични правила за етикетиране“

Разпоредбите относно етикетирането се изменят с цел:

- да се въведе задължението за поставяне на логото за ЗНП на Европейския съюз,
- да бъдат съобразени с премахването на задължението за опаковане в географския район и изменението на условията за идентифициране на продуктите. Понастоящем идентифицирането на продуктите се извършва посредством лентастикер, която се поставя върху опаковката и позволява проследимостта. Предвид заявлението за премахване на задължението за опаковане в географския район, лентата-стикер се поставя на мястото на беритбата на гроздето или при изваждането му от хладилната камера, когато е предназначено за дълготрайно съхранение. При последващи манипулации на продукта с оглед на окончателното му опаковане, върху етикета на продукта се оставя само номерът на лентата-стикер, за да се гарантира проследимостта на продуктите.

6. Рубрика „Национални изисквания“

В съответствие с националната реформа на системата за контрол спецификацията е допълнена с таблица, съдържаща основните точки за проверка, както и метода за оценяването им.

7. Други

- Задължението за опаковане в географския район е премахнато, тъй като тази разпоредба вече не е необходима.
 - Рубрики „Координати на контролните органи“ и „Група заявител“: актуализирани са името и координатите на официалните контролни органи и на групата, за да се отчетат промените, настъпили по отношение на проверките.
-

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КОНСОЛИДИРАН ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни (*)

„MUSCAT DU VENTOUX“

EO №: FR-PDO-0105-0996-24.4.2012

ЗГУ () ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Muscat du Ventoux“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на земеделския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Muscat du Ventoux“ е черно десертно грозде, получено от сорта „Muscat de Hambourg“. Характеризира се с месести по-скоро едри плодове, без червени зърна, обикновено силно оцветени, хрупкави и отделящи мускатов аромат, едновременно силен и елегантен. Гроздовете са хомогенни, с минимално тегло 250 грама с отделни зърна, разположени симетрично върху грозда. По-силното синкаво оцветяване на сорта е типично за продукта с това наименование. Восъчният налеп не трябва да бъде нарушен. Чепката трябва да бъде свежа.

Гроздето е с рефрактометричен индекс (IR) над 18 (съответстващ на 169,3 g/l захар) и със съотношение между общото съдържание на захари и киселинността (S/A) над 25 (като захарното съдържание се изразява в грамове общо съдържание на захари на литър, а киселинността — в грамове винена киселина на литър).

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Всички етапи на производството на гроздето се осъществяват в определения географски район.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Складирането на гроздето за дългосрочно съхранение се извършва в географския район, което позволява бързото му поставяне в хладилна камера, за да се съхрани продуктът и да се предпази от евентуално увреждане. Всъщност бързината, с която се понижава температурата в сърцевината на гроздето, е необходимо условие за добро съхранение в продължение на месеци. Системно се правят аналитични и органолептични проби на гроздето при изваждането му от хладилните камери, за да се гарантира запазването на характеристиките на продукта.

3.7. *Специфични правила за етикетирание*

Етикетът на гроздето със защитено наименование за произход „Muscat du Ventoux“ съдържа наименованието за произход, логото за ЗНП на Европейския съюз и номера на лентата-стикер.

(*) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

4. Кратко определение на географския район

Географският район на „Muscat du Ventoux“ е разположен между три планински масива — на север — връх Ванту (mont Ventoux), на изток — платото Воклюз, а на юг — планинският масив Люберон. Районът се разпростира в департамент Воклюз, на територията на следните общини:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechoux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Jocas, 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 и Villes-sur-Auzon.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

5.1.1. Природните фактори

Районът на Ванту се отличава със своите геоложки и климатични характеристики.

Почвите са пясъчно-наносно-глинести. Тези особености на почвата способстват за високото качество на виното и на десертното грозде, произвеждани в района.

Климатът е средиземноморски. Характеризира се със силно лятно слънцегреене и с ниски количества на валежите. При все това се усеща влиянието на връх Ванту (с надморска височина над 1900 m), което се изразява в по-ниски нощни температури. Планинските части предпазват срещу понякога силния вятър мистрал, преобладаващ в долината на Рона.

Ниското съдържание на влага във въздуха, последица от ниското годишно количество на валежите, оказва профилатично влияние, особено благоприятно за развитието на лозарството.

5.1.2. Човешките фактори

„Muscat du Ventoux“ се отглежда в района на Воклюз още от началото на 20-и век. Плантации със сорта „Muscat de Hambourg“, който се използва за производството на „Muscat du Ventoux“, са регистрирани в департамента Воклюз още през 1914 г.

Производителите са развили в района на производство специфични умения по отношение на грижливостта, с която отглеждат лозята, за да се получи здраво и добре оцветено грозде. През цялата година, отделяйки внимание на размера на лозовите пръчки през зимата и регулирането на листата през периода на вегетация, производителят оптимизира жизнеността на насажденията и зреенето на гроздовете. Събирането на гроздето на ръка, обработването и сортирането на място са последните етапи от поредицата умения, изградени с дългогодишен опит и предавани от поколение на поколение.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Muscat du Ventoux“ е черно десертно грозде, получено от сорта „Muscat de Hambourg“. Характеризира се с месести по-скоро едри плодове, без червени зърна, обикновено силно оцветени, хрускави, развили мускатов аромат и вкус, характерни за сорта „Muscat de Hambourg“. По-силното синкаво оцветяване на сорта по време на зреенето е типично за продукта с това наименование. Восъчният налеп не трябва да бъде нарушен. Гроздовете са хомогенни, с високо съдържание на захар.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Средиземноморският климат в района, по-специално слънцегреенето, позволява оптимално зреене на гроздето. Освен това, под влиянието на връх Ванту, който е причина за голямата амплитуда между дневните и нощните температури по време на периода на зреене, мускатът е намерил в тази област идеални условия за получаване на синкавото оцветяване и концентрацията на ароматите в зърната. Нощният хлад има особен принос за съхраняването на ароматите.

Резитбата на лозите, ограничавайки от една страна добива, позволява от друга страна оптималното зреене на гроздовите зърна. Освен това особено внимание се отделя на регулирането на листата. То позволява да се постигне оптимална площ на листата, която е един от необходимите елементи за добра фотосинтеза на захарите, на органо-лептичните съставки на гроздето и на антоцианините, благодарение на които се постига оцветяването на плодовете.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

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