

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 3 август 2017 година****за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на заявлението за изменение на продуктовата спецификация на наименованието от лозаро-винарския сектор, посочено в член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета****(Montravel (ЗНП))****(2017/C 255/12)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Франция подаде заявление за изменение на продуктовата спецификация на наименованието „Montravel“.
- (2) Комисията разгледа това заявление и установи, че условията, предвидени в членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, са изпълнени.
- (3) За да се даде възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, заявлението за изменение на продуктовата спецификация на наименованието „Montravel“ следва да се публикува в Официален вестник на Европейския съюз,

РЕШИ:

Член единствен

Заявлението за изменение на продуктовата спецификация на наименованието „Montravel“ (ЗНП) в съответствие с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се съдържа в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 в срок от два месеца от датата на публикуване на настоящото решение в Официален вестник на Европейския съюз може да се подават възражения срещу изменението на продуктовата спецификация, посочено в първата алинея от настоящия член.

Съставено в Брюксел на 3 август 2017 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

**„MONTRAVEL“
AOP-FR-A0923-AM01****Дата на подаване на заявлението: 22 декември 2014 г.**

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. Приложими правила по отношение на изменението:

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществуващо

2. Описание и основания за изменението**2.1. Географски район**

В глава 1, раздел IV, точка 1 от продуктова спецификация географският район на производство е изменен, както следва: заличена е една община — Saint-Seurin de Prats, а две други — Le Fleix и Monfauson, са добавени. В тези две общини хълмовете са неразделна част от масива, включен в първоначалния географски район, и имат същия геоложки профил, което не може да се каже за община Saint-Seurin-de-Prats, разположена изцяло в алувиалната долина на река Дордон.

Изменена е точка 6 от единния документ.

2.2. Обособен парцелиран район

В глава 1, раздел IV, точка 2 — в текста относно обособяването на парцелирания район, е добавена датата, на която компетентният национален орган е одобрил изменението на обособения парцелиран район в рамките на новоопределения географски район на производство, в резултат на това в продуктова спецификация е добавена датата, на която се е произнесъл националният комитет. Напомня се, че обособяването на парцели представлява определяне, в рамките на географския район на производство, на парцели, които са подходящи за производството на разглеждания продукт с контролирано наименование за произход.

Това изменение не касае единния документ.

2.3. Област в непосредствена близост

Вследствие на изменението на географския район е изменена точка 3 от глава 1, раздел IV, в която се определя областта в непосредствена близост, където може да се осъществяват винификацията, обработването и съзряването на вината. На практика включването на двете нови общини — Le Fleix и Monfauson — в географския район налага заличаването им от областта в непосредствена близост.

И обратното, изключената от географския район община Saint-Seurin-de-Prats е включена в областта в непосредствена близост и е добавена в списъка на общините, като се имат предвид съществуващите винификационни практики.

Изменена е точка 9 от единния документ.

2.4. Връзка с произхода

Вследствие на изменението на географския район е направена корекция в продуктова спецификация (в глава 1, раздел X „Връзка с географския район“, точка 1 „Информация относно географския район“, първата алинея), като е коригиран броят на разположените в географския район на производство общини — числото „14“ е заменено с числото „15“.

Следва да се има предвид, че тъй като геоложкият профил на добавените към географския район общини е същият, като профила, описан в текста относно връзката с произхода, този текст не е изменен.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Montravel

2. Вид географско означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. **Описание на виното(ата)**

Бели вина

Белите вина са резултат от купажирането на сортове грозде или на вина, получени от най-малко два основни сорта грозде. В рамките на различните купажи сортовете бяло грозде обикновено се отличават с екзотичен аромат, свежест, минерална нотка и дълготраен вкус. Тези сухи бели вина, съзрели върху фина утайка, понякога в дъбови бъчви, са много ценени заради техния наситен вкус, плътност и най-вече силно изразената минерална свежест, която се запазва в продължение на много години.

Минималното естествено алкохолно съдържание по обем е 10,5 %.

Общото алкохолно съдържание по обем е 13 %, след обогатяване.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) е по-малко от 3 грама на литър.

Червени вина

Червените вина са резултат от купажирането на сортове грозде или на вина. Цветът им е плътен, много наситен. Мирисът, напомнящ черни плодове и с много дискретен нюанс на печено, с времето се променя и придобива растителни нотки и дъх на подправки. Вкусът е като цяло наситен и изискан едновременно, танините са добре отлежали и забележително деликатни. Това са отличаващи се с качеството си вина, с добре изразени след няколко години стареене характеристики.

Минималното естествено алкохолно съдържание по обем е 11 %.

Общото алкохолно съдържание по обем е 13,5 %, след обогатяване.

Максималното съдържание на ябълчна киселина е определено на 0,4 грама на литър.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) е по-малко от 3 грама на литър.

5. **Винопроизводствени практики**

а. Основни енологични практики

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на насажденията от 5 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2 метра, а разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 0,8 метра.

Лозите се подрязват, като се използват резитба Гюйо, резитба „кордон Роая“ или „на чеп“, като се оставят най-много 10 очи на лоза.

Напоиването е забранено.

Специфична енологична практика

Всяка топлинна обработка на гроздето при температура над 40 °C е забранена. Не се допуска използването на парчета дърво при съзряването на вината. Не се допуска добавяне на танини. Общото алкохолно съдържание по обем на вината, след обогатяване, не надвишава 13,5 % за червените вина и 13 % за белите вина. Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при вината трябва да са спазени задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство.

б. Максимални добиви

червено вино

60 хектолитра от хектар

бяло вино

70 хектолитра от хектар

6. **Определен район**

Беритбата на гроздето, винификацията, обработването и съзряването на вината, а само за червените вина — и бутилирането, се извършват на територията на следните общини от департамент Dordogne: Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien и Vélignes.

7. **Основни сортове грозде**

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. Описание на връзката (връзките)

Географският район на вината с контролирано наименование за произход „Montravel“ се отличава от останалата част на района около Бержерак с геоморфоложката структура на своите хълмове, на чиято повърхност се среща специфичен варовик, съдържащ фосили на морски звезди. В обособения парцелиран район преобладават парцелите с добре отцедливи глинесто-варовикови почви по платото, както и склоновете с изцяло южно изложение.

Желанието да се подчертае значимостта на това културно наследство намира израз в използването — при производството на червени вина — на по-голяма гъстота на засаждане в сравнение с тази в другите сектори в района на Бержерак, на специфично купажиране, при което преобладава сортът Merlot N, и на стремеж към производство на вина, предназначени за стареене, с дълго съзряване; едновременно с това не се допускат практики като използване на парчета дърво при съзряването на вината, добавяне на танини и топлинна обработка на гроздето при температура над 40 °C, нито използване на преси с непрекъснато действие или на кошове с монтирани ротационни лопаткови помпи.

Червените вина съзряват в продължение на най-малко осемнадесет месеца, като през най-малко 3 от тях стареят в бутилки. Цветът им е плътен, много наситен. Мирисът, напомнящ черни плодове и с много дискретен нюанс на печено, с времето се променя и придобива растителни нотки и дъх на подправки. Вкусът е като цяло наситен и изискан едновременно, танините са добре отлежали и забележително деликатни. Макар че тези червени вина може да се дегустират още през първите години благодарение на своята свежест и плодов нюанс, това са отличаващи се с качеството си вина, с добре изразени след няколко години стареене характеристики. Включвайки в условията за производство продължителността на стареене в бутилки в определения географски район и в областта в непосредствена близост, членовете на общността си поставят за цел да опазят по-добре качеството и спецификата на продукта, а оттам — и репутацията на контролираното наименование за произход.

Що се отнася до сухите бели вина, океанският климат с винаги висока влажност и съдържането на глина в почвите позволяват да се избегнат водният стрес и летните топлинни удари, като по този начин се улеснява оптималното зреене на гроздето. Тези вина се получават чрез купажиране на сортове грозде, при което преобладават основните сортове, като напр. Sémillon B и Sauvignon B или Sauvignon gris G. В рамките на различните купажи тези сортове бяло грозде обикновено се отличават с екзотичен аромат, свежест, минерална нотка и дълготраен вкус. Тези сухи бели вина, съзрели върху фина утайка, понякога в дъбови бъчви, са много ценени заради техния наситен вкус, плътност и най-вече силно изразената минерална свежест, която се запазва в продължение на много години.

Най-старото свидетелство за лозаро-винарските традиции в „Montravel“ датира от 1080 г., когато бенедиктинските монаси от манастира в Saint-Florent de Saumur се установяват в общините Montcaret, Breuilh, Bonneville и Montravel. Те разорават необработваните дотогава земи, за да отглеждат двете свещени за общността култури — грозде и жито.

Несъмнено най-известният производител на виното „Montravel“ е философът Мишел Ейкем дьо Монтен, кмет на Бордо, чиито лозя се простирали в подножието на кулата, в която обичал да се оттегля, за да пише: „лозията, които са градини и кътчета на удоволствие, на необичайна красота, и където научих до каква степен изкуството може умело да си послужи с едно разкрито, хълмисто и неравно място“.

Ето какво пише през 1903 г. Едуар Фере, издател на книгата „Бержерак и неговите вина“, за географския район на „Montravel“: „червените вина са силни, с наситен цвят, изчистен вкус и някои реколти се доближават много до отличните вина на Кастийоне“.

По този начин, чрез своя исторически капитал и чрез установяването си на определени места, контролираното наименование за произход „Montravel“ свидетелства за дълбока привързаност към лозарството, неразрывно свързана с територията, на която хората са вложили труда си, за да могат чрез уменията си да изведат на преден план един оригинален и персонализиран продукт, радващ се на заслужена популярност и предлаган на пазара предимно в бутилки, както в случая на белите вината, така и на червените.

9. Други основни условия

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в обособения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, обработването и съзряването на вината, а само по отношение на червените вина — и за бутилирането, се състои от територията на следните общини:

департамент Dordogne: Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Seurin-de-Prats,

департамент Gironde: Francs, Gardégan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèveset-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire и Saint-Emilion.

По-обширна географска единица

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

На етикетите на вината с контролирано наименование за произход „Montravel“ може да се посочва по-обширната географска единица „Sud-Ouest [South-west]“. Тази по-обширна географска единица може да се посочва и във всякакви брошури или върху съдовете. Размерите на буквите за по-голямата географска единица не надвишават — нито на височина, нито на ширина — размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Бутилиране

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Червените вина съзряват най-малко до 31 март на втората година след годината на съответната реколта, като най-малко 3 месеца в рамките на този период стареят в бутилки.

Препратка към публикуваната спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688