

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 3. srpna 2017****týkající se zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie žádosti o změnu specifikace názvu výrobku v odvětví vína uvedenou v článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013****(Montravel (CHOP))****(2017/C 255/12)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zruší nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Francie v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 předložila žádost o změnu specifikace názvu „Montravel“.
- (2) Komise tuto žádost přezkoumala a zjistila, že podmínky stanovené v člincích 93 až 96, v čl. 97 odst. 1 a v člincích 100, 101 a 102 nařízení (EU) č. 1308/2013 jsou splněny.
- (3) S cílem umožnit předložení námitek v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 by proto měla být v Úředním věstníku Evropské unie zveřejněna žádost o změnu specifikace názvu „Montravel“,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Žádost o změnu specifikace názvu „Montravel“ (CHOP) podle článku 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 je uvedena v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se právo vznést námitku proti změně specifikace uvedené v prvním pododstavci tohoto článku uděluje na dobu dvou měsíců ode dne zveřejnění tohoto rozhodnutí v Úředním věstníku Evropské unie.

V Bruselu dne 3. srpna 2017.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

„MONTRAVEL“

AOP-FR-A0923-AM01

Datum podání žádosti 22. prosince 2014

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE

1. Pravidla pro změny

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. Zeměpisná oblast

V prvním odstavci bodu IV kapitoly 1 specifikace se mění zeměpisná oblast výroby: vypustila se obec „Saint-Seurin de Prats“ a doplnily se dvě obce „Le Fleix“ a „Monfaucon“. Svahy uvedených dvou obcí navazují na původní zeměpisnou oblast se stejným geologickým profilem, což není případ obce „Saint-Seurin de Prats“, která se nachází celá v záplavové nížině řeky Dordogne.

Jednotný dokument se mění v bodě 6.

2.2. Vymezená oblast s pozemky

V druhém odstavci bodu IV kapitoly 1 o vymezení zemědělských pozemků se doplnilo datum, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změnu vymezené oblasti s pozemky v nově definované zeměpisné oblasti výroby, na základě čehož se do specifikace doplnilo datum zasedání vnitrostátního výboru, který ho provedl. Pro připomenutí, vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby vymezí pozemky vhodné na produkci daného výrobku s chráněným označením původu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

2.3. Oblast bezprostřední blízkosti

V návaznosti na změnu zeměpisné oblasti se mění odstavec 3 bodu IV kapitoly 1 o oblasti v bezprostřední blízkosti, v níž může probíhat vinifikace, výroba a zrání vín. Zahrnutí dvou nových obcí „Le Fleix“ a „Monfaucon“ do vymezené oblasti totiž předpokládá jejich vyřazení z oblasti v bezprostřední blízkosti.

Na druhé straně, obec „Saint-Seurin-de-Prats“ byla vypuštěna ze zeměpisné oblasti výroby a byla zahrnuta do oblasti v bezprostřední blízkosti a doplněna do stávajícího seznamu obcí, v nichž může probíhat vinifikace.

Jednotný dokument se mění v bodě 9.

2.4. Souvislost s oblastí původu

V návaznosti na změnu zeměpisné oblasti byla provedena oprava prvního pododstavce písm. a) odstavce 1 „Informace o zeměpisné oblasti“ bodu X „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ kapitoly I specifikace, tj. upravil se počet obcí ležících v zeměpisné oblasti: číslo „14“ se nahrazuje číslem: „15“.

Obce doplněné do zeměpisné oblasti mají ostatně stejný geologický profil jako je profil popsáný v části „Souvislost se zeměpisnou oblastí“, která se proto nemění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názyvy)

Montravel

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Bílá vína

Bílá vína se vyrábějí ze směsi hroznů nebo vín nejméně ze dvou hlavních odrůd. Bílé odrůdy se obvykle, podle různých kupází, vyznačují exotickými aromaty, živostí, mineralitou a dlouhou dochutí. Bílá vína dozrávají na jemných kvasinkách, někdy v dubových sudech, a jsou velmi ceněna pro svou sílu, kulatost a zejména pro svou velkou minerální svěžest, kterou si uchovávají po mnoho let.

Minimální přirozený obsah alkoholu je 10,5 % objemových.

Celkový obsah alkoholu je 13 % po obohacení.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) je menší než 3 gramy na litr.

Červená vína

Červená vína se vyrábějí ze směsi hroznů nebo vín. Jejich barva je sytá a velmi výrazná. Vůně s tóny černého ovoce, velmi jemně pražená, přechází postupně k rostlinným a kořenitým tónům. Chuť je obecně silná a současně elegantní, třísloviny jsou zralé a mají pozoruhodnou jemnost. Jde o ušlechtilá vína, které získávají pěkný projev po několika letech stárnutí.

Minimální přirozený obsah alkoholu je 11 % objemových.

Celkový obsah alkoholu je 13,5 % po obohacení.

Maximální obsah kyseliny jablečné je stanoven na 0,4 gramu na litr.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) je menší než 3 gramy na litr.

5. Enologické postupy

a. *Základní enologické postupy*

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotou výsadby 5 000 rostlin na hektar. Spon mezi řadami nesmí mít větší než dva metry a mezery mezi kořeny v jedné řadě menší než 0,80 m.

Réva je prořezávána Guyotovým řezem, kordonovým řezem Royat nebo krátkým řezem „na čípky“, nejvíce s deseti oky na kořen.

Zavlažování je zakázáno.

Zvláštní enologické postupy

Je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C. Používání kousků dřeva při dozrávání vína je zakázáno. Přidávání tříslovin je zakázáno. Celkový obsah alkoholu ve víně nepřekročí po obohacení 13,5 % u červených vín a 13 % u bílých vín. Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zemědělském zákoníku.

b. *Maximální výnosy*

Červené víno

60 hektolitrů na hektar

Bílé víno

70 hektolitrů na hektar

6. Vymezená oblast

Sběr hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín, a pouze v případě červeného vína i balení, se uskutečňují na území obcí departementu Dordogne, tj. 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 a Vélignes.

7. Hlavní moštové odrůdy

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet Franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. Popis souvislosti

Zeměpisná oblast chráněného označení původu „Montravel“ se odlišuje od zbytku oblasti Bergeracois geomorfologickým složením svých svahů, kde vystupuje na povrch vápenec s fosíliemi mořských hvězdic. Vymezená oblast se skládá z pozemků s dobře odvodněnými jílovito-vápencovými půdami na plošině a na jižních svazích.

Snaha zhodnocovat toto dědictví se v případě červených vín projevuje vyšší hustotou výsadby, než je v ostatních oblastech regionu Bergeracois, specifickým mísením, při němž převládá odrůda Merlot N, a snahou vyrábět vína vhodná ke stárnutí s dlouhým zráním, při současném zákazu postupů, jako je používání kousků dřeva během zrání vín, přidávání tříslovin, tepelné zpracování hroznů zahrnující teplotu vyšší než 40 °C, ale i použití kontinuálních lisů či nádob vybavených lopatkovým čerpadlem.

Červená vína dozrávají nejméně osmnáct měsíců, z toho nejméně tři měsíce v lahvích. Jejich barva je sytá a velmi výrazná. Vůně s tóny černého ovoce, velmi jemně pražená, přechází postupně k rostlinným a kořenitým tónům. Chuť je obecně silná a současně elegantní, třísloviny jsou zralé a mají pozoruhodnou jemnost. I když si tato vína lze díky jejich svěžesti a ovocné chuti vychutnat už během prvních let, jde o ušlechtilá vína, která získávají pěkný projev po několika letech stárnutí. Tím, že si místní společenství začlenilo do podmínek výroby období zrání v láhvi ve vymezené zeměpisné oblasti a v oblasti v bezprostřední blízkosti, stanovilo si za cíl lepší ochranu kvality a specifičnosti výrobku, a tím i dobrou pověst chráněného označení původu.

Oceánské podnebí s trvale vysokou vlhkostí a obsah jílů v půdě umožňují v případě bílých suchých vín zabránit vodnímu stresu nebo vlivu letních veder, čímž je usnadněno optimální zrání hroznů. Bílá vína se získávají ze směsi odrůd, v níž převládají hlavní odrůdy jako Sémillon B a Sauvignon B nebo Sauvignon gris G. Uvedené bílé odrůdy se obvykle, podle různých kupází, vyznačují exotickými aromaty, živostí, mineralitou a dlouhou dochutí. Bílá vína dozrávají na jemných kvasinkách, někdy v dubových sudech, a jsou velmi ceněna pro svou sílu, kulatost a zejména pro svou velkou minerální svěžest, kterou si uchovávají po mnoho let.

Nejstarší zmínka, která dokazuje vinařskou tradici v oblasti „Montravel“, pochází z roku 1080, kdy se benediktini z kláštera Saint-Florent de Saumur usadili v obcích Montcaret, Breuilh, Bonneville a Montravel. Obdělávali nekultivané půdy, aby na nich pěstovali révu a pšenici, tj. dvě posvátné plodiny řehole.

Nejslavnějším vinařem z „Montravel“ je bezpochyby filozof Michel Eyquem de Montaigne, starosta města Bordeaux, jehož vinice se rozprostíraly na úpatí věže, kde rád psal: „vinice, které jsou zahradami a místy rozkoše, neobyčejně krásy, kde jsem se naučil, jak umění dokáže posloužit hrbolaté, kopcovité a nerovné místo“.

V roce 1903 Edouard Féret, vydavatel knihy „Bergerac et ses vins“, uvedl tato zjištění o zeměpisné oblasti „Montravel“: „červená vína jsou silná, pestrá, mají poctivou chuť a u některých vinic se velmi přibližují vynikajícím vínům z Castillonais“.

Chráněné označení původu „Montravel“ je tak díky svému historickému kapitálu a svým vhodným lokalitám důkazem o hlubokém spojení s vinařskou kulturou na území, kde lidské společenství prostřednictvím svého know-how usilovalo o zhodnocení původní nevelké produkce s přiměřenou pověstí, která se prodává výlučně v lahvích, a to v případě bílých i červených vín.

9. Další základní podmínky

Oblast bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, určená jako výjimka pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, a pouze v případě červeného vína i pro balení, zahrnuje území těchto obcí:

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

departement Gironde: Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèveset-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire a Saint-Emilion.

Větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na označení vín s chráněným označením původu „Montravel“ se může uvádět větší zeměpisná jednotka „Sud-Ouest“. Tato větší zeměpisná jednotka se současně může uvádět na všech prospektech a na všech nádobách. Písmo používané při uvádění větší zeměpisné jednotky nesmí být vyšší ani širší než písmo tvořící název chráněného označení původu.

Balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené oblasti

Popis podmínek:

Červená vína dozrávají nejméně do 31. března druhého roku po sklizni a z toho nejméně tři měsíce v láhvi.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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