

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 3. august 2017

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af en ansøgning om ændring af varespecifikationen for en betegnelse inden for vinsektoren, jf. artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013**(Montravel (BOB))**

(2017/C 255/12)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Frankrig har i medfør af artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 ansøgt om ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Montravel«.
- (2) Kommissionen har behandlet ansøgningen og konstateret, at de betingelser, der er fastsat i artikel 93 til 96, i artikel 97, stk. 1, samt i artikel 100, 101 og 102 i forordning (EU) nr. 1308/2013 er opfyldt.
- (3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør ansøgningen om ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Montravel« offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Eneste artikel

Ansøgningen om ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montravel« (BOB) i medfør af artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 er indeholdt i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod ændringen af varespecifikationen for betegnelsen i stk. 1 inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. august 2017.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

BILAG

»MONTRAVEL«

AOP-FR-A0923-AM01

Dato for indgivelse af ansøgningen: 22. december 2014

ANSØGNING OM ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN

1. **Regler, der finder anvendelse for ændringen:**

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. **Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**2.1. *Geografisk område*

I første afsnit i punkt IV i kapitel 1 i varespecifikationen er det geografiske produktionsområde blevet ændret: en kommune, »Saint-Seurin-de-Prats«, er udgået, og to er blevet tilføjet: »Le Fleix« og »Monfaucon«. Disse to kommuner har skråninger, der udgør fortsættelsen af det oprindelige geografiske område. De har en identisk geologisk profil, hvilket ikke er tilfældet for kommunen »Saint-Seurin-de-Prats«, som i sin helhed er beliggende inden for flodsletten i Dordogne.

Enhedsdokumentets punkt 6 er blevet ændret.

2.2. *Afgrænset parcelområde*

Datoen, hvorpå den relevante nationale myndighed godkendte ændringen af det afgrænsede parcelområde inden for det nydefinerede geografiske produktionsområde, er blevet føjet til andet afsnit i punkt IV i kapitel 1 om parcelafgrænsning. På baggrund heraf er datoen for det nationale udvalgs godkendelse blevet føjet til varespecifikationen. Det skal bemærkes, at parcelafgrænsningen består i at identificere de parceller inden for det geografiske produktionsområde, som er egnede til fremstilling af det pågældende produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

2.3. *Område i umiddelbar nærhed*

Som følge af ændringen af det geografiske område er der foretaget en ændring af afsnit 3 i punkt IV i kapitel 1 om det område i umiddelbar nærhed, hvori vinen kan fremstilles, behandles og lagres. Tilføjjelsen af de to nye kommuner - »Le Fleix« og »Monfaucon« — til det geografiske område betyder, at de er blevet fjernet fra området i umiddelbar nærhed.

Omvendt er kommunen »Saint-Seurin-de-Prats« blevet fjernet fra det geografiske område og føjet til området i umiddelbar nærhed samt til listen over kommuner i betragtning af de eksisterende vinframstillingsmetoder.

Enhedsdokumentets punkt 9 er blevet ændret.

2.4. *Tilknytning til oprindelsesstedet*

Som følge af ændringen af det geografiske område er der foretaget en korrektion i første underafsnit i afsnit 1, »Oplysninger om det geografiske område«, i punkt X, »Tilknytning til det geografiske område«, i kapitel 1 i varespecifikationen. Antallet af kommuner, der er beliggende i produktionsområdet, er blevet korrigeret: tallet »14« er blevet erstattet af tallet »15«.

Ydermere har kommunerne inden for det geografiske område en geologisk profil, som er identisk med den, der er beskrevet under »Tilknytning til oprindelsesstedet«, og som derfor ikke er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Montravel«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Hvidvin

Hvidvinene fremstilles ved at blande druer eller vine fra mindst to primære sorter. Hvidvinene adskiller sig hovedsageligt på grund af de mange forskellige slags blandinger, deres eksotiske aromaer, deres liflighed, deres mineralske kvalitet og deres skønne, lange eftersmag. Disse tørre hvidvine lagres med vinbærmene, somme tider i egetræsfade, og er højt værdsat for deres kraftighed og runde smag og først og fremmest deres markante mineralske friskhed, som de bibeholder i mange år.

Det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen er 10,5 %

Efter tilsætning er det totale alkoholindhold udtrykt i volumen 13 %

Det gæringsdygtige sukkerindhold (glucose og fructose) er mindre end 3 gram pr. liter.

Rødvin

Rødvinene fremstilles ved at blande druer eller vine. De har en meget dyb og intens farve. Deres aroma er let ristet med noter af sorte bær og tilegner sig nuancer af planter og krydderier efter et stykke tid. De ligger generelt både kraftigt og elegant i munden med modne og usædvanligt elegante garvesyrer. Disse vine er fornemme og har en fin smag efter flere års lagring.

Det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen er 11 %

Efter tilsætning er det totale alkoholindhold udtrykt i volumen 13,5 %

Det maksimale indhold af æblesyre er fastsat til 0,4 gram pr. liter

Det gæringsdygtige sukkerindhold (glucose og fructose) er mindre end 3 gram pr. liter.

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a) *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningsmetoder

Beplantningstætheden er mindst 5 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 2 meter, og afstanden mellem planterne i samme række skal være mindst 0,8 meter.

Vinstokkene skal beskæres efter Guyot-metoden, Cordon de Royat-metoden eller med kort beskæring, således at der maksimalt er 10 skud pr. ranke.

Kunstvanding er ikke tilladt.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Enhver varmebehandling af vinhøsten på over 40 °C er ikke tilladt. Anvendelsen af træspåner i lagringen af vinen er ikke tilladt. Tilsætning af garvesyre er ikke tilladt. Efter tilsætning må vinenes totale alkoholindhold udtrykt i volumen ikke overstige 13,5 % for rødvine og 13 % for hvidvine. Foruden ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, der anvendes i fremstillingen af disse vine, opfylde de krav, der er fastsat på EU-niveau og i den franske landbrugslov («Code rural»).

b) *Maksimumsudbytter*

Rødvin

60 hl/ha

Hvidvin

70 hl/ha

6. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Druerne høstes, og vinene fremstilles, lagres og — udelukkende i rødvinenes tilfælde — tappes i følgende kommuner i departementet 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 og Vélignes.

7. **Primære druesorter**

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Sémillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område, som anvendes for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Montravel«, adskiller sig fra resten af Bergerac-regionen i kraft af skråningernes geomorfologiske sammensætning, som har klippeforekomster af »Astéries«-kalksten. Det afgrænsede parcelområde består hovedsageligt af veldræned, ler- og kalkholdige jorder på plateauet og de sydvendte skråninger.

Ønsket om at udnytte området bedst muligt har — i rødvinenes tilfælde — medført en større beplantningstæthed end i andre af Bergerac-regionens områder, en særlig blanding, hvor Merlot N-sorten er fremherskende, og et ønske om at fremstille vine, der drager fordel af lagring i lange tidsrum. I denne praksis er visse metoder ikke tilladt, f.eks. anvendelsen af træspåner i lagringen af vinen, tilsætning af garvesyre, varmebehandling af vinhøsten på over 40 °C eller anvendelsen af kontinuerlige pressemaskiner eller vingepumper.

Rødvine lagres i mindst 18 måneder, hvoraf mindst tre måneder skal være på flaske. De har en meget dyb og intens farve. Deres aroma er let ristet med noter af sorte bær og tilegner sig nuancer af planter og krydderier efter et stykke tid. De ligger generelt både kraftigt og elegant i munden med modne og usædvanligt elegante garvesyrer. Selv om disse rødvine kan nydes i de første par år på grund af deres friskhed og frugtagtige smag, opnår disse fornemme vine en smuk udtryksform efter lagring i en årrække. Indførelsen af en lagringsperiode på flaske i betingelserne for fremstillingen i det afgrænsede geografiske område og området i umiddelbar nærhed er et udtryk for, at lokalsamfundet agter at værne om produktets kvalitet og særlige egenskaber og dermed også den kontrollerede oprindelsesbetegnelses ry.

For så vidt angår de tørre hvidvine, gør havklimaet, som altid bevirker en høj luftfugtighed, og jordens indhold af ler det muligt at undgå vandmangel og meget varme sommerperioder. Dermed er det muligt for druerne at opnå den optimale modenhed. Disse vine fremstilles af blandinger af forskellige sorter. Blandt de mest fremtrædende findes Sémillon B og Sauvignon B eller Sauvignon Gris G. Disse hvidvine adskiller sig hovedsageligt på grund af de mange forskellige slags blandinger, deres eksotiske aromaer, deres liflighed, deres mineralske kvalitet og deres skønne, lange eftersmag. Disse tørre hvidvine lagres med vinbærmene, somme tider i egetræsfade, og er højt værdsat for deres kraftighed og runde smag og først og fremmest deres markante mineralske friskhed, som de bibeholder i mange år.

Den ældste henvisning til vindyrkningstradition i Montravel stammer fra år 1080, da benediktinerne fra Saint-Florent de Saumur-klostret slog sig ned i Montcaret, Breuilh, Bonneville og Montravel. Her ryddede de det vilde landskab for at dyrke vin og hvede, der er nadverens to hellige afgrøder.

Den mest berømte vinbonde fra »Montravel« er uden tvivl filosoffen Michel Eyquem de Montaigne, der var borgmester i Bordeaux, og hvis vingård strakte fra sig fra foden af det tårn, hvor han yndede at trække sig tilbage for at skrive: »Blandt rankerne, hvori består haver og frydefulde steder af enestående skønhed. Her var det, at jeg lærte, hvorledes ens færdigheder kan bruges på en knoldet, bølgende og ujævn mark.«

I 1903 skrev Edouard Féret, der redigerede bogen »Bergerac et ses vins«, følgende om det geografiske område »Montravel«: »Rødvine er robuste, levende og klare i smagen, og visse årgange er meget lig de fortræffelige vine fra Castillonais.«

Med sin historiske hovedstad og særlige lokaliteter vidner den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Montravel« således om en dybt forankret forbindelse til vinavl. Både hvidvine og rødvine, der fortrinsvis sælges i flasker, har deres rødder i et område, hvor samfundet har udnyttet sin knowhow og bestræbt sig på at forbedre et særligt og personligt produkt, der nyder et velfortjent ry.

9. Vigtige yderligere betingelser

Område i umiddelbar nærhed

Retlig ramme:

Den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område, der ligger umiddelbart i nærheden, og som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstillingen, lagringen og — udelukkende i rødvinenes tilfælde — aftapningen af vinen, omfatter følgende kommuners områder:

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

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

Større geografisk enhed

Retlig ramme:

Den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Montravel« er det tilladt at angive »Sud-Ouest« (sydvest) som større geografisk enhed. Denne større geografiske enhed kan også optræde på al litteratur og alle beholdere. Størrelsen på skrifttegnene for den større geografiske enhed må hverken i højden eller bredden være større end de skrifttegn, som udgør betegnelsen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Aftapning

Retlig ramme:

Den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Rødvinene lagres indtil den 31. marts i det andet år efter høsten, hvoraf mindst tre måneder skal være på flaske.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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