

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 503/2014 DER KOMMISSION**vom 8. Mai 2014****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Muscat du Ventoux (g. U.)]**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Frankreichs auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Muscat du Ventoux“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 378/1999 der Kommission ⁽²⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Ziel des Antrags ist die Änderung der Spezifikation durch nähere Angaben zur Beschreibung des Erzeugnisses, zum geografischen Gebiet, zum Ursprungsnachweis, zum Herstellungsverfahren, zur Etikettierung, zu den nationalen Rechtsvorschriften, zu den Kontrollstellen und der Erzeugergruppierung sowie durch Streichung der Verpflichtung, das Erzeugnis in dem Gebiet zu verpacken.
- (3) Die Kommission hat die betreffende Änderung geprüft und ist zu dem Schluss gelangt, dass sie gerechtfertigt ist. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50, 51 und 52 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Muscat du Ventoux“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das konsolidierte Einzige Dokument mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 8. Mai 2014

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 46 vom 20.2.1999, S. 13.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Muscat du Ventoux“ wird genehmigt:

1. Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Die Beschreibung des Erzeugnisses wurde durch die Bestimmungen in den nationalen Rechtsvorschriften, in denen die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Muscat du Ventoux“ definiert wird, und vor allem durch die Analysemerkmale der Bezeichnung (Refraktometerindex, Zucker/Säure-Verhältnis) und die Merkmale der Traube (Form, Mindestgewicht) ergänzt. Diese Angaben waren bereits in der auf EU-Ebene registrierten Spezifikation unter der Rubrik „Herstellungsverfahren“ enthalten.

2. Rubrik „Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets“

Hier werden die Verfahrensschritte aufgelistet, die obligatorisch im geografischen Gebiet stattfinden müssen; diese Liste ergibt sich aus der Anwendung der Vorschriften für das Herstellungsverfahren.

Die auf der Liste im Dekret vom 22. August 1997 zur Definition der AOC (*appellation d'origine contrôlée*, geschützte Ursprungsbezeichnung) beruhende Liste der Gemeinden, die das geografische Gebiet bilden, wird in die Spezifikation aufgenommen. Aufgrund eines Fehlers bei der Zählung der Gemeinden wird die Zahl der Gemeinden im geografischen Gebiet korrigiert.

Die Spezifikation präzisiert, wie die Parzellen ermittelt werden, die für die Erzeugung von Trauben mit der Bezeichnung geeignet sind.

3. Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ wurde angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften konsolidiert und enthält nun insbesondere Vorschriften für die Angaben in und das Führen von Registern, die die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und die Überwachung der Herstellungsbedingungen gewährleisten.

Diese Änderungen gehen auf die Reform des Systems zur Kontrolle von Ursprungsbezeichnungen zurück, die mit der Ordonnance 2006-1547 vom 7. Dezember 2006 über die Valorisierung von land- oder forstwirtschaftlichen Erzeugnissen oder Nahrungsmitteln und Meeresprodukten (*loi d'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer*) durchgeführt wurde.

Außerdem werden die historischen Angaben zu dem Erzeugnis in die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ verschoben.

4. Rubrik „Herstellungsverfahren“

Die Rubrik „Herstellungsverfahren“ wurde darüber hinaus um die folgenden Bestimmungen im ursprünglichen Dekret über die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Muscat du Ventoux“ ergänzt, das dem ursprünglichen Antrag auf Anerkennung der Bezeichnung als geschützte Ursprungsbezeichnung beilag:

- Mindestalter der Reben bei Erzeugungsbeginn;
- Pflanzdichte;
- Schnittformen;
- zulässiger Traubenbehang und zulässige Wuchshöhe;
- Faktoren für den Erntebeginn und Verpflichtungen im Hinblick auf den Ertrag;
- besondere Bestimmungen für Trauben, die in Kühlkammern für längere Zeit gelagert werden.

Schließlich werden in der Spezifikation die inzwischen nicht mehr angemessenen Bestimmungen gestrichen, nach denen bei außergewöhnlichen Witterungsbedingungen Ausnahmen für den Refraktometerindex, das Datum für den Erntebeginn und den Ertrag zulässig sind.

5. Rubrik „Besondere Angaben zur Etikettierung“

Die Bestimmungen über die Etikettierung werden geändert, um

- die Verpflichtung zum Anbringen des Logos der Europäischen Union für eine g. U. einzuführen;
- sie in Einklang mit der Streichung der Verpflichtung zur Verpackung im Erzeugungsgebiet und der Änderung der Modalitäten für die Kennzeichnung der Erzeugnisse zu bringen. Derzeit werden die Erzeugnisse durch eine Banderole gekennzeichnet, die die Rückverfolgbarkeit garantiert und beim Verpacken angebracht wird. Da beantragt wurde, die Verpflichtung zur Verpackung im Erzeugungsgebiet zu streichen, wird die Banderole auf den Erntekisten oder bei langzeitgelagerten Trauben bei der Entnahme aus der Kühlkammer angebracht. Bei der weiteren Handhabung des Erzeugnisses zwecks Endverpackung wird lediglich die Nummer der Banderole auf der Etikettierung der Erzeugnisse übernommen, um die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse zu garantieren.

6. Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“

Gemäß der innerstaatlichen Reform der Kontrollregelung wird die Spezifikation durch eine Tabelle ergänzt, in der die wesentlichen zu kontrollierenden Aspekte und die Methode für ihre Bewertung aufgeführt sind.

7. Sonstiges

- Die Vorschrift, nach der die Verpackung im Erzeugungsgebiet zu erfolgen hat, wird gestrichen, das sie sich als nicht mehr notwendig erwiesen hat.
 - In den Rubriken „Angaben zu den Kontrollstellen“ und „Antragstellende Erzeugervereinigung“ werden die Namen und Anschriften der amtlichen Kontrollstellen und der Erzeugervereinigung auf den neuesten Stand gebracht, um insbesondere den geänderten Kontrollmodalitäten Rechnung zu tragen.
-

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT — KONSOLIDIERTE FASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (*)

„MUSCAT DU VENTOUX“

EG-Nr.: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012

g. g. A. () g. U. (X)

1. **Name**

„Muscat du Ventoux“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das die unter Punkt 1 aufgeführte Bezeichnung gilt*

Die Traube „Muscat du Ventoux“ ist eine schwarzblaue Tafeltraube von der Rebsorte „Muscat de Hambourg“. Sie zeichnet sich durch ziemlich große, im Allgemeinen farbintensive, bissfeste Beeren ohne rote Kerne aus und entwickelt einen zugleich kräftigen und eleganten Muskatellerduft. Die Trauben sind einheitlich geformt mit einem Mindestgewicht von 250 g. Die einzelnen Beeren sind locker und gleichmäßig über die ganze Traube verteilt. Die besonders intensive Blaufärbung der Rebsorte ist für Erzeugnisse mit der Bezeichnung typisch. Der Duftfilm der Beeren darf nicht verändert sein, und die Traube muss einen prallen Kamm aufweisen.

Die Beeren haben einen Refraktometerindex von mehr als 18 (das entspricht einem Zuckergehalt von 169,3 g/l) und ein Zucker/Säure-Verhältnis von mehr als 25 (der Zucker wird in Gramm Gesamtzucker pro Liter, der Säuregehalt in Gramm Weinsäure pro Liter ausgedrückt).

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

—

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Phasen der Traubenerzeugung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Die Langzeitlagerung der Trauben erfolgt im geografischen Gebiet, damit die Trauben rasch in die Kühlkammer verbracht werden können, um das Erzeugnis zu konservieren und jegliche Veränderung zu vermeiden. Die schnelle Senkung der Kerntemperatur der Traube ist nämlich eine Grundvoraussetzung für die Lagerung über Monate hinweg. Bei der Entnahme von Trauben aus der Kühlkammer werden systematisch analytische und organoleptische Prüfungen vorgenommen, um sicherzustellen, dass die Merkmale des Erzeugnisses unverändert sind.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Die Etikettierung der Trauben mit der Ursprungsbezeichnung „Muscat du Ventoux“ umfasst den Namen der Ursprungsbezeichnung, das Logo der Europäischen Union für eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) und die Nummer der Banderole.

(*) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der Traube „Muscat du Ventoux“ wird durch drei Bergmassive begrenzt: im Norden durch den Mont Ventoux, im Osten durch die Bergkette Monts du Vaucluse und im Süden durch den Gebirgszug des Luberon. Im Département umfasst das Gebiet folgende Gemeinden:

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, Jocas, Lacoste, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, 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 und Villes-sur-Auzon.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

5.1.1. Natürliche Faktoren

Die Region Ventoux weist typische geologische und klimatische Besonderheiten auf.

Die sandig-lehmigen Tonböden eignen sich zur Erzeugung von hochwertigen Wein- und Tafeltrauben.

Im Gebiet herrscht Mittelmeerklima, das namentlich durch eine hohe Sonneneinstrahlung im Sommer und geringe Niederschlagsmengen gekennzeichnet ist. Durch den Einfluss des Mont Ventoux mit einer Höhe von mehr als 1900 m kühlen die Temperaturen nachts ab. Außerdem schützt dieses Bodenrelief vor dem Mistral, dem manchmal stürmischen Wind, der im Rhône-tal vorherrscht.

Die wegen der geringen Jahresniederschlagsmenge niedrige Luftfeuchtigkeit hat eine vorbeugende Wirkung, die den Anbau von Reben besonders begünstigt.

5.1.2. Menschliche Faktoren

Der Anbau der Traube „Muscat du Ventoux“ in der Region Vaucluse geht auf den Beginn des 20. Jahrhunderts zurück. Im Département Vaucluse werden seit 1914 Anpflanzungen von „Muscat de Hambourg“ erfasst, der Rebsorte, mit der „Muscat du Ventoux“ erzeugt wird.

Die Erzeuger haben im Erzeugungsgebiet ein gediegenes Fachwissen darüber entwickelt, wie die Rebe zu pflegen ist, um gesunde Beeren mit intensiver Farbe zu erhalten. Durch den Rebschnitt im Winter und die Steuerung der Blattdichte in der Wachstumsperiode stärkt der Erzeuger im Jahresverlauf seine Pflanzen und sorgt für die optimale Reifung der Trauben. Die Ernte von Hand, bei der direkt vor Ort ausgelichtet und sortiert wird, steht am Ende des aus langjähriger Erfahrung hervorgegangenen Fachwissens, das über Generationen hinweg überliefert wurde.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Traube „Muscat du Ventoux“ ist eine schwarzblaue Tafeltraube, die an der Rebe „Muscat de Hambourg“ erzeugt wird. Sie zeichnet sich durch ziemlich große, im Allgemeinen farbintensive, bissfeste Beeren ohne rote Kerne aus und entwickelt den typischen Duft und Geschmack der Rebsorte „Muscat de Hambourg“. Die besonders intensive Blaufärbung der Rebsorte bei der Reifung ist für Erzeugnisse mit der Bezeichnung typisch. Der Duftfilm der Beeren darf nicht verändert werden. Die Trauben sind homogen mit einem hohen Zuckergehalt.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)*

Das Mittelmeerklima des Gebiets und besonders die hohe Sonneneinstrahlung erlauben eine optimale Reifung der Trauben. Darüber hinaus findet die Muskatellertraube in diesem Gebiet aufgrund des Einflusses des Mont Ventoux, der für ein starkes Tag-Nacht-Temperaturgefälle sorgt, ideale Bedingungen für die Blaupigmentierung und die Konzentration der Aromen in den Beeren vor. Besonders die kühlen Nachttemperaturen tragen zur Erhaltung der Aromen bei.

Der Rebschnitt, durch den der Ertrag gemindert wird, gestattet eine optimale Reifung der Traubenbeeren. Außerdem wird die Dichte des Blattwerks sorgfältig gesteuert. Dadurch wird dafür gesorgt, dass eine optimale Blattfläche erreicht wird, die ein notwendiger Faktor für die reichliche Photosynthese von Zucker, der organoleptischen Bestandteile der Traube und der für die Färbung der Beeren verantwortlichen Anthocyane ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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