

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 503/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 8ης Μαΐου 2014

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Muscat du Ventoux (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscat du Ventoux», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 378/1999 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών, με διευκρινίσεις στα σημεία που αφορούν την περιγραφή του προϊόντος, τη γεωγραφική περιοχή, την απόδειξη προέλευσης, τη μέθοδο παραγωγής, την επισήμανση, τις εθνικές απαιτήσεις και τα στοιχεία των οργανισμών ελέγχου και της ομάδας παραγωγών, καθώς και την κατάργηση της υποχρέωσης συσκευασίας εντός της γεωγραφικής περιοχής.
- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να ακολουθήσει τη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscat du Ventoux» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 8 Μαΐου 2014.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOS
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 46 της 20.2.1999, σ. 13.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscat du Ventoux»:

1. Κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος»

Η περιγραφή του προϊόντος συμπληρώνεται με τις διατάξεις που προβλέπονται από τα εθνικά νομοθετικά κείμενα τα οποία ορίζουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Muscat du Ventoux», και ιδίως με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά της συγκεκριμένης ονομασίας (δείκτης διάθλασης, σχέση σακχάρων/οξύτητας), καθώς και με τα χαρακτηριστικά που αφορούν τον βότρυ (σχήμα, ελάχιστο βάρος). Τα εν λόγω στοιχεία υπήρχαν ήδη στις καταχωρισμένες σε επίπεδο Ένωσης προδιαγραφές, στο κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής».

2. Κεφάλαιο «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής»

Αναφέρεται εκ νέου ο κατάλογος των φάσεων που εκτελούνται υποχρεωτικά εντός της γεωγραφικής περιοχής, ο οποίος απορρέει από την εφαρμογή των διατάξεων που προβλέπονται στη μέθοδο παραγωγής.

Ενσωματώνεται στις προδιαγραφές ο κατάλογος των κοινοτήτων που αποτελούν τη γεωγραφική περιοχή, βάσει του καταλόγου που περιλαμβάνονταν στο διάταγμα της 22ας Αυγούστου 1997, το οποίο ορίζει την ΑΟΚ. Λόγω λάθους στον υπολογισμό του αριθμού των κοινοτήτων, διορθώνεται ο αριθμός των κοινοτήτων της περιοχής.

Διευκρινίζονται στις προδιαγραφές οι λεπτομέρειες ταυτοποίησης των αγροτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή της ονομασίας.

3. Κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή»

Λαμβάνοντας υπόψη την εξέλιξη των εθνικών νομοθετικών και κανονιστικών ρυθμίσεων, ενοποιείται το κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή» και περιλαμβάνει τις υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων και τήρησης μητρώων σχετικών με την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις συνδέονται με τη μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης με το νομοθετικό διάταγμα αριθ. 2006-1547 της 7ης Δεκεμβρίου 2006 περί αξιοποίησης των γεωργικών, δασικών ή διατροφικών προϊόντων και των προϊόντων της θάλασσας.

Εξάλλου, τα στοιχεία σχετικά με την ιστορία του προϊόντος μεταφέρονται στο κεφάλαιο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

4. Κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής»

Επιπλέον, το κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής» συμπληρώνεται με διατάξεις που περιλαμβάνονται στο αρχικό διάταγμα αναγνώρισης της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscat du Ventoux», το οποίο είχε επισυναφεί στην αρχική αίτηση αναγνώρισης της ονομασίας ως ΠΟΠ, ιδίως όσον αφορά:

- την ελάχιστη ηλικία των αμπέλων για την έναρξη της παραγωγής,
- τις πυκνότητες φύτευσης,
- τους τρόπους κλαδέματος,
- το φορτίο κατά ποικιλία και το επιτρεπόμενο ύψος βλάστησης,
- τους όρους έναρξης της συγκομιδής και τις υποχρεώσεις όσον αφορά την απόδοση,
- τις ειδικές διατάξεις που ισχύουν για τα σταφύλια που διατηρούνται επί μεγάλο χρονικό διάστημα σε ψυκτικούς θαλάμους.

Τέλος, απαλείφονται από τις προδιαγραφές οι διατάξεις που επιτρέπουν, σε έκτακτες καιρικές συνθήκες, παρέκκλιση από τους κανόνες για τον δείκτη διάθλασης, την ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής και την απόδοση, δεδομένου ότι οι διατάξεις αυτές δεν είναι πλέον οι κατάλληλες.

5. Κεφάλαιο «Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης»

Τροποποιούνται οι διατάξεις σχετικά με την επισήμανση ώστε:

- να επιβληθεί υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης,
- να εξασφαλισθεί η συνέπεια με την κατάργηση της υποχρέωσης να συσκευάζονται τα προϊόντα στην περιοχή και με την τροποποίηση των τρόπων ταυτοποίησης των προϊόντων. Σήμερα, η ταυτοποίηση των προϊόντων εξασφαλίζεται με τοποθέτηση στις συσκευασίες ετικέτας σε σχήμα ταινίας ως μέσου ιχνηλασιμότητας. Δεδομένου ότι ζητείται η κατάργηση της υποχρέωσης συσκευασίας εντός της οριοθετημένης περιοχής, η ετικέτα σε σχήμα ταινίας τοποθετείται στα τελάρα συγκομιδής ή, για τα σταφύλια μακράς διατήρησης, κατά την έξοδο από τον ψυκτικό θάλαμο. Σε περίπτωση περαιτέρω χειρισμού του προϊόντος για την τελική συσκευασία του, μόνον ο αριθμός της ταινίας-ετικέτας μεταφέρεται στην επισήμανση των προϊόντων, ώστε να επιτρέπεται να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα των προϊόντων.

6. Κεφάλαιο «Εθνικές απαιτήσεις»

Σύμφωνα με την εθνική μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου, στις προδιαγραφές προστίθεται πίνακας που παρουσιάζει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

7. Άλλα

- Καταργείται η υποχρέωση να συσκευάζονται τα προϊόντα στην περιοχή, δεδομένου ότι η εν λόγω διάταξη δεν είναι πλέον αναγκαία.
- Κεφάλαια «Στοιχεία που αφορούν τους οργανισμούς ελέγχου» και «Αιτούσα ομάδα»: επικαιροποιούνται τα στοιχεία, όπως όνομα και διεύθυνση των επίσημων οργανισμών ελέγχου και της αιτούσας ομάδας, ιδίως προκειμένου να ληφθεί υπόψη η αλλαγή στους τρόπους διενέργειας των ελέγχων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (*)

«MUSCAT DU VENTOUX»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. **Όνομασία**

«Muscat du Ventoux»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Muscat du Ventoux» είναι μαύρο επιτραπέζιο σταφύλι παραγόμενο από την ποικιλία «Μοσχάτο Αμβούργου». Χαρακτηρίζεται από ρώγες μάλλον μεγάλου μεγέθους, χωρίς κόκκινους πυρήνες, συνήθως με πολύ έντονο χρώμα, τραγανές και με έντονο αλλά λεπτό άρωμα μοσχάτου. Ο βότρυς είναι ομοιογενής, με ελάχιστο βάρος 250 γραμμαρίων, με ελεύθερες ρώγες που διατάσσονται με τακτικό τρόπο. Η ενίσχυση του υποκύανου χρώματος της ποικιλίας αποτελεί χαρακτηριστικό της ονομασίας. Η επάνδιση των σταφυλιών πρέπει να παραμένει ανέπαφη. Ο βόστρυχος πρέπει να είναι διογκωμένος.

Τα σταφύλια έχουν δείκτη διάθλασης (IR) μεγαλύτερο του 18 (που αντιστοιχεί σε 169,3 g/l σακχάρων) και αναλογία ολικά σάκχαρα/οξύτητα (S/A) μεγαλύτερη από 25 (τα σάκχαρα εκφράζονται σε g/l ολικών σακχάρων, η οξύτητα σε g/l τρυγικού οξέος).

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Τα σταφύλια μακράς διατήρησης αποθηκεύονται εντός της γεωγραφικής περιοχής, ώστε να είναι δυνατή η ταχύτατη τοποθέτηση στον ψυκτικό θάλαμο, με αποτέλεσμα να διαφυλάσσεται το προϊόν και να αποφεύγεται η αλλοίωσή του. Πράγματι, η ταχεία μείωση της θερμοκρασίας στο κέντρο του σταφυλιού αποτελεί αναγκαία προϋπόθεση για τη διατήρησή του επί πολλούς μήνες. Συστηματικά εκτελούνται αναλυτικές και οργανοληπτικές δοκιμασίες των σταφυλιών κατά την έξοδό τους από τους ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η επισήμανση των σταφυλιών με ονομασία προέλευσης «Muscat du Ventoux» περιλαμβάνει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ και τον αριθμό της ταινίας-ετικέτας.

(*) Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή του «Muscat du Ventoux» βρίσκεται μεταξύ τριών ορεινών όγκων: του όρους Ventoux στα βόρεια, των ορέων Vaucluse στα ανατολικά και του ορεινού όγκου του Luberon στα νότια. Καλύπτει το έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων, του διοικητικού διαμερισματος Vaucluse:

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, Malaucène, Malmort-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 και Villes-sur-Auzon.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

5.1.1. Ανθρώπινος παράγοντας.

Η περιοχή του Ventoux διακρίνεται από τα ιδιαίτερα γεωλογικά και κλιματολογικά χαρακτηριστικά της.

Τα εδάφη είναι αμμο-πηλο-αργιλώδη. Αυτά τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά οδήγησαν την περιοχή στην παραγωγή οίνου και επιτραπέζιων σταφυλιών ποιότητας.

Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακού τύπου. Χαρακτηρίζεται ιδίως από έντονη θερινή ηλιοφάνεια και χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων. Εντούτοις, λόγω της επίδρασης του όρους Ventoux, του οποίου το ύψος υπερβαίνει τα 1 900 μέτρα, οι νυχτερινές θερμοκρασίες είναι χαμηλότερες. Το συγκεκριμένο ανάγλυφο ασκεί επίσης προστατευτική επίδραση στην περιοχή, καθώς την προφυλάσσει από τον μείζτρο, τον ενίοτε ισχυρότατο άνεμο που επικρατεί στο σύνολο της κοιλάδας του Ροδανού.

Το χαμηλό ποσοστό υγρασίας του αέρα, οφειλόμενο στο χαμηλό ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων, δρα προφυλακτικά και ευνοεί ιδιαίτερος την αμπελοκαλλιέργεια.

5.1.2. Ανθρώπινος παράγοντας

Η καλλιέργεια του «Muscat du Ventoux» ανάγεται στις αρχές του 20ού αιώνα, στην περιοχή Vaucluse. Από το 1914 είναι καταγεγραμμένοι στο διοικητικό διαμέρισμα Vaucluse αμπελώνες καλλιεργούμενοι με την ποικιλία «Μοσχάτο Αμβούργου», η οποία χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Muscat du Ventoux».

Οι παραγωγοί έχουν αναπτύξει στην περιοχή παραγωγής πραγματική τεχνογνωσία όσον αφορά τη φροντίδα των αμπελώνων ώστε να λαμβάνουν υγιή σταφύλια με έντονο χρώμα. Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, από το μέγεθος των κλημάτων το χειμώνα έως τη διαχείριση του φυλλώματος σε περίοδο βλάστησης, ο παραγωγός βελτιστοποιεί τη θαλερότητα των φυτών του και την ωρίμαση των βότρων. Η χειρωνακτική συγκομιδή με ψαλίδι και διαλογή στο αγροτεμάχιο ολοκληρώνει την εφαρμογή της τεχνογνωσίας, που έχει συφρηλατηθεί πάνω στη μακρόχρονη εμπειρία η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Muscat du Ventoux» είναι μαύρο επιτραπέζιο σταφύλι παραγόμενο από την ποικιλία «Μοσχάτο Αμβούργου». Χαρακτηρίζεται από ρώγες μάλλον μεγάλου μεγέθους, χωρίς κόκκινους πυρήνες, συνήθως με πολύ έντονο χρώμα, τραγανές, με άρωμα και γεύση μοσχάτου, χαρακτηριστικά της ποικιλίας «Μοσχάτο Αμβούργου». Η ενίσχυση του υποκύανου χρώματος της ποικιλίας κατά την ωρίμαση αποτελεί χαρακτηριστικό της ονομασίας. Η επάνδηση των σταφυλιών πρέπει να παραμένει ανέπαφη. Οι βότρες είναι ομοιογενείς, με υψηλό σακχαριμετρικό βαθμό.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΠΕ)

Το μεσογειακό κλίμα της περιοχής, ιδίως χάρη στη μεγάλη ηλιοφάνεια, επιτρέπει τη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών. Επιπλέον, χάρη στην επίδραση του όρους Ventoux, στην οποία οφείλεται η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά την περίοδο ωρίμασης, το μοσχάτο βρίσκεται στη συγκεκριμένη περιοχή τις ιδανικές συνθήκες που του επιτρέπουν να αποκτήσει τον υποκύανο χρωματισμό του και συμπυκνωμένο άρωμα στις ρώγες. Η νυχτερινή δροσιά συμβάλλει ιδιαίτερος στη διατήρηση των αρωμάτων.

Το κλάδεμα των αμπέλων, καθώς περιορίζει την απόδοση, επιτρέπει στις ρώγες να φθάσουν στον βέλτιστο βαθμό ωρίμασης. Επιπλέον, δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στη διαχείριση του φυλλώματος. Η εργασία αυτή επιτρέπει να επιτυγχάνεται η βέλτιστη επιφάνεια του φυλλώματος, η οποία αποτελεί ένα από τα απαραίτητα στοιχεία για την ορθή φωτοσύνθεση των σακχάρων, των οργανοληπτικών συστατικών του σταφυλιού και των ανθοκυανών στις οποίες οφείλεται το χρώμα των ρωγών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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