

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Ιουλίου 2017

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα [Skalický rubín (ΠΟΠ)]

(2017/C 224/04)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Σλοβακία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Skalický rubín» σύμφωνα με το μέρος II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση αυτή και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευτούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «Skalický rubín»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που συντάσσεται σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «Skalický rubín» (ΠΟΠ) περιλαμβάνονται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της προστασίας της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 12 Ιουλίου 2017.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ EE L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«SKALICKÝ RUBÍN»

PDO-SK-01899

Ημερομηνία υποβολής: 17.12.2014

1. Ονομασία(-ες)

Skalický rubín

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)

Skalický rubín

Το Skalický rubín είναι ένας οίνος ερυθρός που παράγεται αποκλειστικά με ολική ή μερική αλκοολική ζύμωση νωπών σταφυλιών προερχόμενων μόνο από τις ποικιλίες Frankonka modrá, Svätovavrinecké και Modrý Portugal. Ο οίνος αυτός πρέπει να παράγεται χρησιμοποιώντας αποκλειστικά σταφύλια που καλλιεργούνται στο επακριβώς καθορισμένο έδαφος του λόφου Vintorek· η χαρακτηριστική σύνθεση του εδάφους του λόφου προσδίδει στον οίνο τον χαρακτήρα του. Ο οίνος χαρακτηρίζεται από τη γεμάτη γεύση του, υψηλή περιεκτικότητα σε τανίνες και το χρώμα του, που παρέχει στον οίνο την ιστορική του ονομασία.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαύγεια — ο οίνος πρέπει να είναι διαυγής, με μικρό αναβρασμό, μπορεί δε να περιέχει μεμονωμένες ίνες από το διηθητικό μέσο, κρυστάλλους των τρυγικών αλάτων, και να παρουσιάζει ελαφρά καθίζηση των χρωστικών ουσιών.

Χρώμα — ο οίνος πρέπει να έχει πολύ έντονο βαθυπόφυρο χρώμα· για τα παλαιότερα έτη τρυγητού, το χρώμα μπορεί να είναι λιγότερο έντονο και να έχει καστανές αποχρώσεις.

Άρωμα — τυπικό, φρουτώδες, με λεπτούς τόνους ανεξαρτήτως της ηλικίας· στο στάδιο της ωριμότητας για εμφιάλωση, θυμίζει δαμάσκηνα και μαρμελάδα δαμάσκηνου.

Γεύση — ήπια, με πλήρες σώμα και αρμονική.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 meq/l
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α) Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Skalický rubín

Ειδική οινολογική πρακτική — Κοινές διατάξεις:

Το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου αυτού πρέπει να προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στο σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου. Η μεταποίηση πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης περιοχής, ώστε να είναι δυνατή η παρακολούθηση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και της τεχνικής μεταποίησης. Η εμφιάλωση μπορεί να πραγματοποιείται εκτός της περιοχής, αλλά μόνο στην περίπτωση τελικού οίνου, του οποίου δεν επιτρέπεται περαιτέρω επεξεργασία μετά την έξοδό του από το εργοστάσιο στη συγκεκριμένη περιοχή.

Μέθοδος παραγωγής του οίνου:

Ο οίνος είναι ένα μείγμα των επιτρεπόμενων ποικιλιών και δύο διαφορετικές μέθοδοι παραγωγής είναι δυνατές:

- a) Ο οίνος παράγεται με ανάμειξη των σχετικών επιτρεπόμενων τύπων οίνων, οι οποίοι παράγονται χωριστά και αναμειγνύονται έπειτα από τεχνολογική μεταποίηση στις αντίστοιχες αναλογίες.
- β) Ο οίνος παράγεται με αλκοολική ζύμωση νωπών σταφυλιών προερχόμενων από τις σχετικές επιτρεπόμενες ποικιλίες.

Για την παραγωγή οίνου, τα σταφύλια πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 16 °NM κατά τη συγκομιδή. Τα σταφύλια ή το γλεύκος σταφυλιών μπορούν να εμπλουτιστούν έως και 24 °NM, ο δε εμπλουτισμός του γλεύκους επιτρέπεται βάσει ειδικών κανόνων (κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου).

β) *Μέγιστες αποδόσεις*

Skalický rubín

18 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Για την παραδοσιακή ένδειξη *Akostné víno* (οίνοι ποιότητας)

17 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Για την παραδοσιακή ένδειξη *Akostné víno s prínlastkom* (οίνοι ποιότητας με μνεία)

12 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη περιοχή

Η παραγωγή του Skalický rubín εκτελείται εντός της γεωγραφικής ενότητας που οριοθετείται από την περιοχή κτηματολογίου της πόλης Skalica και τις περιοχές κτηματολογίου των δήμων Mokrý Háj, Popudinské Močidľany, Prietržka, Radošovce και Vrádište. Η γεωγραφική ενότητα καλύπτει έκταση περίπου 50 km².

7. Κυριότερα οινοποιήσιμα σταφύλια

Svätovavrinecké

Frankovka modrá

Modrý Portugal

8. Περιγραφή του (των) δεσμού(-ων)

Skalický rubín

Η περιοχή βρίσκεται στους πρόποδες των Λευκών Καρπαθίων, όπου ο φλοιός της γης έχει παραμορφωθεί γεωλογικά από τη λεκάνη απορροής του ποταμού Morava. Το έδαφος αποτελείται κυρίως από chernozem (μαύρη γη), που περιέχει άμμο και άργιλο, ενώ το βραχώδες υπέδαφος παρέχει υγρασία. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από έντονες βροχοπτώσεις την άνοιξη, καταιγίδες κατά τους θερινούς μήνες και ξηρό φθινόπωρο. Τα τελευταία χρόνια οι βροχοπτώσεις είχαν μέσο ύψος 565 mm/έτος. Η μέση ετήσια ηλιοφάνεια (1 857 ώρες/έτος) επιτρέπει στα μελανά σταφύλια να ωριμάσουν επαρκώς.

Οι κάτοικοι της περιοχής αξιοποιούν τις συνθήκες αυτές για να καλλιεργούν αμπέλια από τον 9ο αιώνα, όπως αποδεικνύεται από αρχαιολογικά ευρήματα εργαλείων αμπελοκαλλιέργειας στο Korpešnica.

Χάρη στη μακρά και ηλιόλουστη φθινοπωρινή περίοδο που καθιστά δυνατή την όψιμη συγκομιδή έως τα τέλη Οκτωβρίου, οι ποικιλίες μαύρου σταφυλιού φθάνουν σε υψηλό βαθμό ωρίμασης· στη συνέχεια υφίστανται μεταποίηση σε οιναποθήκες που βρίσκονται στον αμπελώνα ή πολύ κοντά σ' αυτόν, γεγονός που ελαχιστοποιεί τον χρόνο μεταξύ της συγκομιδής και της μεταποίησης των σταφυλιών και επιτρέπει την ιδιαίτερα λεπτή μεταποίηση σε γλεύκος. Υφίστανται ζύμωση σε επαφή με τα στέμφυλα, ο δε χρόνος ζύμωσης υπαγορεύεται από τις κλιματικές συνθήκες στις οιναποθήκες ή από ελεγχόμενες τεχνικές ζύμωσης. Η επακόλουθη μηλογαλακτική ζύμωση μειώνει την περιεκτικότητα σε οξέα και η παλαίωση των οίνων για 12-18 μήνες προσδίδει διακριτικό φρουτώδες άρωμα και βελούδινη γεύση στο τελικό προϊόν.

Τις καλές χρονιές τα σταφύλια συλλέγονται με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, γεγονός που καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνων με τη μνεία «výber z hrozna», τα οποία προσφέρονται συνήθως ιδιαίτερα για εκχύλιση και έχουν πλούσιο μπουκέτο. Δεν επιτρέπεται να τροποποιείται ο οίνος με παλαίωση σε βαρέλια ή με την προσθήκη τεμαχίων ξύλου ή να παράγεται ľadové víno (οίνος πάγου) ή slamové víno (οίνος άχρου).

Ακόμη και με ξηρό φθινόπωρο, το βαρύ αργιλώδες υπέδαφος εξασφαλίζει την ύπαρξη επαρκούς υγρασίας για τις αμπέλους, ώστε να μην μαραίνονται οι ρώγες. Στην εν λόγω περιοχή, η καλλιέργεια των αμπέλων πραγματοποιείται στις καταλληλότερες θέσεις, στις καλύτερες τοποθεσίες, σε μικρούς αμπελώνες των οποίων το έδαφος παρουσιάζει χαρακτηριστικά, κλίση και έκθεση που ποικίλλουν, γεγονός που προσδίδει σταθερότητα στο παραγόμενο προϊόν. Οι οίνοι αποθηκεύονται στις παλαιές υπόγειες αποθήκες που έχουν δικό τους ιδιαίτερο κλίμα και χαρακτηριστική ατμόσφαιρα.

Οι οιναποθήκες είναι υπόγειοι θάλαμοι κατασκευασμένοι μέσα στις πλαγιές και η πρόσβαση σε αυτούς γίνεται μέσω της αιθουσας του οινοπνευστηρίου. Οι οιναποθήκες είναι ως επί το πλείστον θολωτές και βρίσκονται σε βάθος 1,5-5 m, σε συνάρτηση με την κλίση της πλαγιάς μέσα στην οποία έχουν κατασκευαστεί. Αυτό εξασφαλίζει ότι η θερμοκρασία παραμένει σταθερή, μεταξύ 8 έως 15 °C, με κατάλληλο και σταθερό επίπεδο υγρασίας. Υπάρχουν περίπου 2 000 τέτοιες οιναποθήκες σε ολόκληρη τη γεωγραφική ενότητα. Ορισμένες είναι ηλικίας άνω των 300 ετών, αλλά οι περισσότερες από αυτές χρονολογούνται από τον 20ό αιώνα. Η έκτασή τους κυμαίνεται από 15 m² έως ορισμένες εκατοντάδες τετραγωνικά μέτρα.

Η γεωγραφική θέση και η εγγύτητα με τα σύνορα, το υλικό που χρησιμοποιείται στους αμπελώνες και η κοινωνική θέση των ιδιοκτητών οιναποθηκών αποτέλεσαν τη βάση για την ανάπτυξη του οίνου σήματος Skalický rubín (značkové víno) κατά τη δεκαετία του 1920.

Τα σταφύλια ωριμάζουν κατά μέσο όρο στους 19 °NM, όταν η περιεκτικότητα σε οξέα υπερβαίνει τα 6 g/l, πράγμα που επιτρέπει την παραγωγή οίνων καλής ποιότητας.

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας της ονομασίας επιβεβαιώνεται από τα ακόλουθα στοιχεία:

Ο οίνος σήματος Skalický rubín υπάρχει από το 1924, όπως μαρτυρείται από τη δημοσιότητα που του δόθηκε στο Σλοβάκκο VII το 1965, όπου αναφέρεται στο τμήμα για την καλλιέργεια της αμπέλου στη Skalica.

Η ονομασία Skalický rubín περιλαμβάνεται στο μητρώο ονομασιών προέλευσης του Παγκόσμιου Οργανισμού Διανοητικής Ιδιοκτησίας (ΠΟΔΙ) με έδρα τη Γενεύη από τις 22 Νοεμβρίου 1967· είναι καταχωρισμένη στο μητρώο της ομοσπονδιακής υπηρεσίας ευρεσιτεχνιών από το 1974 και, από τη διάσπαση της πρώην Τσεχοσλοβακίας, είναι καταχωρισμένη στο μητρώο που τηρεί η σλοβακική υπηρεσία βιομηχανικής ιδιοκτησίας.

Η ένδειξη προστατευόταν επίσης βάσει διμερών συμφωνιών: συνθήκη μεταξύ της Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Τσεχοσλοβακίας και της Δημοκρατίας της Αυστρίας για την προστασία των ενδείξεων προέλευσης, των ονομασιών προέλευσης και των λοιπών προσδιορισμών της προέλευσης γεωργικών και βιομηχανικών προϊόντων (1981)· συνθήκη μεταξύ της Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Τσεχοσλοβακίας και της κυβέρνησης της Πορτογαλικής Δημοκρατίας για την προστασία των ενδείξεων προέλευσης, των ονομασιών προέλευσης και λοιπών γεωγραφικών ή άλλων ενδείξεων (1987).

Το κείμενο της ένδειξης περιλαμβανόταν επίσης σε διάφορα καταχωρισμένα εμπορικά σήματα (βάσει της τότε ισχύουσας εθνικής νομοθεσίας).

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας της ονομασίας αποδεικνύεται επίσης από το ιστορικό σήμα του 1974.

Όλα τα προαναφερόμενα δικαιώματα αποκτήθηκαν όσον αφορά τον οίνο και την ονομασία οίνων που προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η ονομασία Skalický rubín είναι σύνθετη ονομασία που αποτελείται από τη γεωγραφική ονομασία Skalický και τον πρόσθετο όρο «rubín» (ρουμπινί), που αναφέρεται στο χρώμα του οίνου. Η γεωγραφική ονομασία προέρχεται από το όνομα της πόλης Skalica καθώς επίσης και από το όνομα της αμπελουργικής υποπεριοχής Skalický (Skalický vinohradnícky rajón), που αποτελεί τμήμα της αμπελουργικής περιοχής Malokarpatská (Malokarpatská vinohradnícká oblast). Η διαίρεση των αμπελουργικών περιοχών σε υποπεριοχές ανάγεται σε ιστορικούς λόγους και κατοχυρώνεται στη σχετική εθνική νομοθεσία.

Ο οίνος παρασκευάζεται από σταφύλια με περιεκτικότητα σε σάκχαρο τουλάχιστον 16 °NM. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρο είναι δυνατόν να προσαρμοστεί σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Ο αριθμός των οφθαλμών της αμπέλου διατηρείται σε επίπεδο τέτοιο ώστε να παράγονται ποσότητες που δεν υπερβαίνουν τους 18 t/ha. Οι οίνοι είναι στην πλειονότητά τους —σχεδόν το 100 % της παραγωγής— ξηροί οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα έως 2 g/l. Δεδομένου ότι επιτρέπεται ο εμπλουτισμός με ζάχαρη, ο αλκοολικός τίτλος των οίνων μπορεί να φθάνει το 15 % vol.

Τα εδάφη πηλώδους έως πηλοαργιλώδους τύπου προσδίδουν πιο έντονο ορυκτώδη χαρακτήρα στους οίνους· οι μέσες τιμές του εκχυλισματος χωρίς σάκχαρο φθάνουν επομένως έως και τα 19,0 g/l.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Skalický rubín

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Νόμος αριθ. 313/2009 περί αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης, όπως τροποποιήθηκε.

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που αναφέρεται στις παρούσες προδιαγραφές μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε μία από τις ακόλουθες δύο μορφές:

Skalický rubín

SKALICKÝ RUBÍN

Οι προδιαγραφές αυτές δεν καθορίζουν το μέγεθος ή τον τύπο της γραμματοσειράς που πρέπει να χρησιμοποιηθεί.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Skalicky%20rubin.pdf
