

KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,**3. august 2017,****Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamise kohta Euroopa Liidu Teatajas****(Montravel (KPN))**

(2017/C 255/12)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 97 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Prantsusmaa on esitanud nimetuse „Montravel“ tootespetsifikaadi muutmise taotluse vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105.
- (2) Komisjon vaatas taotluse läbi ja leidis, et määruse (EL) nr 1308/2013 artiklites 93–96, artikli 97 lõikes 1 ning artiklites 100, 101 ja 102 sätestatud tingimused on täidetud.
- (3) Selleks et lubada vastuväidete esitamist vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98, tuleks Euroopa Liidu Teatajas avaldada nimetuse „Montravel“ tootespetsifikaadi muutmise taotlus.

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Nimetuse „Montravel“ (KPN) tootespetsifikaadi muutmise taotlus vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105 on esitatud käesoleva otsuse lisas.

Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98 annab käesoleva otsuse avaldamine õiguse esitada vastuväiteid käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud tootespetsifikaadi muutmise suhtes kahekuulise tähtaja jooksul alates käesoleva otsuse avaldamise kuupäevast Euroopa Liidu Teatajas.

Brüssel, 3. august 2017

*Komisjoni nimel**komisjoni liige*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

LISA

„MONTRAVEL“**AOP-FR-A0923-AM01****Taotluse esitamise kuupäev 22. detsember 2014**

SPETSIFIKAADI MUUTMISTAOTLUS

1. Muutmise suhtes kohaldatavad eeskirjad

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. Muudatuse kirjeldus ja põhjendus**2.1. Geograafiline piirkond**

Tootespetsifikaadi 1. peatüki IV punkti lõikes 1 märgitud geograafilist tootmispiirkonda on muudetud järgmiselt: kommuun Saint-Seurin de Prats on jäetud välja ning kaks kommuuni, Le Fleix ja Monfaucon, on lisatud juurde. Kõnealused kaks kommuuni on algse geograafilise piirkonnaga ühenduses olevad mäenõlvad, millel on ühtne geoloogiline profiil, samas kui Saint-Seurin de Prats' asub täielikult Dordogne'i tulvaveealal.

Koonddokumenti on muudetud punktis 6.

2.2. Piiritletud maatüki kogupindala

Maatüki piiritlemisega seotud 1. peatüki IV punkti lõikesse 2 on lisatud kuupäev, mil pädev riiklik asutus uuesti määratletud geograafilise tootmispiirkonna piiritletud maatüki kogupindala muudatuse heaks kiitis, ning seda arvesse võttes lisatakse tootespetsifikaati kuupäev, mil riiklik komitee oma heakskiidu andis. Tuletatakse meelde, et maatüki piiritlemise eesmärk on määrata kindlaks tootmispiirkond, mille maatükid on sobivad asjaomase kaitstud päritolunimetusega toote tootmiseks.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

2.3. Vahetus läheduses asuv piirkond

Lähtuvalt geograafilise piirkonna muutmisele on 1. peatüki IV punkti lõiget 3 muudetud seoses vahetus läheduses asuva piirkonnaga, kus võib toimuda viinamarjade pressimine, veini valmistamine ja kääritsemine. Kahe uue kommuuni Le Fleix ja Monfaucon lisamine tootmispiirkonnale eeldab nende välja jätmist vahetus läheduses asuva piirkonna kommuunide loetelust.

Kommuun Saint-Seurin-de-Prats jäetakse välja geograafilise piirkonna kommuunide loetelust ning lisatakse vahetus läheduses asuva piirkonna kommuunide hulka, võttes arvesse viinamarjade pressimise tava säilimist.

Koonddokumenti on muudetud punktis 9.

2.4. Seos geograafilise piirkonnaga

Seoses geograafilise piirkonna muutmisele on parandatud tootespetsifikaadi 1. peatüki X punkti (Seos geograafilise piirkonnaga) 1. osa (Teave geograafilise piirkonna kohta) esimest lõiku ning muudetud tootmispiirkonnas asuvate kommuunide arvu: number „14“ on asendatud numbriga „15“.

Kuna geograafilise piirkonna alla lisatud kommuunidel on samasugune geoloogiline profiil nagu seda on kirjeldatud punktis „Seos geograafilise piirkonnaga“, ei ole kõnealust punkti muudetud.

KOONDDOKUMENT

1. Nimetus(ed)

„Montravel“

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Valged veinid

Valged veinid valmistatakse mitme viinamarjasordi segust või vähemalt kahest peamisest viinamarjasordist. Sõltuvalt segust annavad valged viinamarjasordid veinile tavaliselt eksootilise aroomi, erksuse, mineraalsuse ja pika nautitava järelmaitse. Valged kuivad veinid, mida on kääritatud koos vähese settega ning vahel tammevaatides, on väga hinnatud oma jõulisuse, täidlase maitse ning eriti suure mineraalse värskuse poolest, mida nad säilitavad paljude aastate jooksul.

Minimaalne naturaalne alkoholisaldus 10,5 %

Kogu alkoholisaldus pärast rikastamist 13 %

Veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on alla 3 grammi liitri kohta.

Punased veinid

Punased veinid valmistatakse viinamarjasortide või veinide segust. Veinid on värvilt sügavpunased. Lõhnas on tunda õrnalt röstitud mustade marjade noote, mis aja jooksul muutuvad taimseteks ja värtsikateks. Maitsetl on veinid ühtaegu jõulised ja elegantsed, tanniinid on hästi küpsed ning nende peen maitse on tuntav. Tegemist on väga kvaliteetsete veinidega, mille meeldiv maitse säilib ka pärast mitmeaastast seismist.

Minimaalne naturaalne alkoholisaldus 11 %

Kogu alkoholisaldus pärast rikastamist 13,5 %

Maksimaalne õunhappe sisaldus on 0,4 grammi liitri kohta

Veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on alla 3 grammi liitri kohta.

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Viljelustavad

Puude minimaalne istutustihedus on 5 000 puud hektari kohta. Ridade vahemaa ei tohi olla suurem kui 2 meetrit ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahemaa peab jääma alla 0,80 meetri.

Viinapuud on lõigatud Guyot', Royaut' või „cots“ lõikamismeetodiga nii, et igal viinapuul on maksimaalselt 10 punga.

Niisutamine on keelatud.

Veinivalmistuse eritavad

Termiline töötlemine üle 40 °C on keelatud. Veinide kääritamisel on puutükkide lisamine keelatud. Tanniinide lisamine on keelatud. Pärast rikastamist ei tohi veinide alkoholisaldus ületada 13,5 mahuprotsenti punaste veinide puhul ja 13 mahuprotsenti valgete veinide puhul. Lisaks eespool nimetatud sätetele tuleb veinivalmistustavade puhul võtta arvesse kohustusi, mis on kehtestatud ühenduse tasemel ning sätestatud maaeluseadustikus.

b. *Maksimaalne saagikus*

punane vein

60 hektoliitrit hektari kohta

valge vein

70 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud piirkond**

Viinamarjade koristamine ja pressimine, veini valmistamine ja kääritsemine ning punaste veinide puhul ka pakendamine toimub Dordogne'i departemangu järgmistes kommunides: 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 ja Vélignes.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

„Cabernet-Sauvignon N“

„Cabernet franc N“

„Cot N“

„Muscadelle B“

„Merlot N“

„Semillon B“

„Sauvignon gris G“

„Sauvignon B“

8. Seos(ed)

Kaitstud päritolunimetuse „Montravel“ geograafiline piirkond erineb ülejäänud Bergeracois' piirkonnast oma nõlvade geomorfoloogia poolest, sinne lubjakivi sisaldab hulgaliselt meritähtede kivistisi. Piiritletud maatükkide kogupindala hõlmab nii hästi vett läbilaskva savi- ja lubjakivirikka pinnasega kõrgustikul asuvaid maatükke kui ka lõunasse avanevaid nõlvu.

Pärandi väärtustamine avaldub selles, et võrreldes Bergeracois' muude piirkondadega istutatakse punaste veinide viinamarjasordid tihedamalt, veini valmistatakse spetsiifilisest viinamarjade segust, kus domineerib viinamarjasort „Merlot N“ ning valmistatakse säilitamiseks mõeldud pika käärimisajaga veine, mille puhul on keelatud puutükkide kasutamine kääritamisel, tanniinide lisamine, termiline töötlemine üle 40 °C aga ka viinamarjade pressimine automaatsete pressimismasinatega või labapumpadega konteinerites.

Punaste veinide valmistamiseks kulub vähemalt 18 kuud, sealjuures peab vein vähemalt kolm kuud laagerduma pudelis. Vein on värvilt sügavpunane. Lõhnas on tunda õrnalt röstitud mustade marjade noote ning mis aja jooksul muutuvad taimseteks ja vürtsikateks. Maitselt on veinid ühtaegu jõulised ja elegantsed, tanniinid on hästi küpsed ning nende peen maitse on tuntav. Kuigi tänu oma värskusele ja puuviljasusele sobivad need punased veinid joomiseks alates nende tootmise aastast, on tegemist väga kvaliteetsete veinidega, mille meeldiv maitse säilib ka pärast mitmeaastast seismist. Lisades tootmistingimustesse nõude, et veini kääritsemine pudelis peab toimuma geograafilises piirkonnas ja vahetus läheduses asuvas piirkonnas, on kogukonna eesmärk kaitsta paremini toote kvaliteeti ja eripära ning sellest tulenevalt kaitstud päritolunimetuse mainet.

Valgete kuivade veinide puhul võimaldab alati suure õhuniiskusega ookeaniline kliima ja savine muld vältida veepuudust ning suvised kuumalained lihtsustavad viinamarjade parima küpsusastme saavutamist. Nende veinide valmistamisel kasutatakse viinamarjasortide segu, kus peamiste viinamarjasortidena domineerivad „Sémillon B“ ja „Sauvignon B“ või „Sauvignon Gris G“. Sõltuvalt segust annavad valged viinamarjasordid veinile tavaliselt eksootilise aroomi, erksuse, mineraalsuse ja pika nauditava järelmaitse. Valged kuivad veinid, mida on kääritatud koos vähese settega ning vahel tammevaatides, on väga hinnatud oma jõulisuse, täidlase maitse ning eriti suure mineraalse värskuse poolest, mida nad säilitavad paljude aastate jooksul.

Kõige vanem teadaolev viide veninivalmistamise traditsioonile Montravelis ulatub aastasse 1080, kui benediktiinimungad Saint-Florent de Saumuri kloostrist asusid elama Montcarnet', Breuilh', Bonneville'i ja Montraveli aladele. Seal nad harisid maad, et kasvatada viinapuid ja nisu, mis on kaks armulaua püha taimeliiki.

Montraveli kuulsaim viinamarjakasvataja oli kahtlemata Bordeaux' linnapea, filosoof Michel Eyquem de Montaigne, kelle viinamarjaistandus ulatus kuni lossitornini, kus ta armastas kirjutada: „Viinamarjaistandused on kui aiad, nauditavad ja erakordse iluga paigad. Seal ma mõistsin, kui palju oskust on võimalik rakendada ühe kühmulise, künkalise ja ebatasase maa juures“.

1903. aastal märkis Edouard Féret, raamatu „Bergerac ja selle veinid“ („Bergerac et ses vins“) toimetaja, nimetuse „Montravel“ geograafilise piirkonna kohta järgmist: „punased veinid on tugevad, sügava värviga, konkreetse maitsega ja mõned aastakäigud sarnanevad väga suurepärase Castilloni veinidega.“

Kaitstud päritolunimetuse „Montravel“ ajalugu ja erilised kasvukohad annavad tunnistust tugevast seotusest viinapuude harimisega territooriumil, kus kogukond on oma oskusteabe abil edendanud eripärast, piirkonnale omast tootmist, mida on õiglaselt tunnustatud ning mille valgeid ja punaseid veine turustatakse vaid pudelisse villituna.

9. Olulised lisatingimused

Vahetus läheduses asuv piirkond

Õigusraamistik:

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Piiratud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Vahetus läheduses asuvaks piirkonnaks, mille suhtes kohaldatakse erandit viinamarjade pressimise ning veini valmistamise ja kääritamise osas, on järgnevate kommuunide territooriumid:

Dordogne'i departemang: Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Seurin-de-Prats

Gironde'i departemang: Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèveset-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire ja Saint-Emilion.

Suurem geograafiline üksus

Õigusraamistik:

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusega „Montravel“ veinide märgistusel võib osutada suuremale geograafilisele piirkonnale „Sud-Ouest“. Kõnealust viidet suuremale geograafilisele piirkonnale võib kasutada ka mis tahes reklaamkirjanduses või pakenditel. Kõnealuse suurema geograafilise piirkonna märgistuse mõõtmed ei tohi olla suuremad (ei kõrguses ega laiuses) kui kaitstud päritolunimetuse märgistuse suurus.

Pakendamine

Õigusraamistik:

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Pakendamine kindlaksmääratud piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Punaseid veine, mis on pärast saagikoristust vähemalt kolm kuud pudelis laagerdunud, kääritatakse vähemalt kuni teise aasta 31. märtsini.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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