

**PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 503/2014****od 8. svibnja 2014.****o odobrenju manje izmjene specifikacije za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla [Muscat du Ventoux (ZOI)]**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 53. stavak 2. drugi podstavak,

budući da:

- (1) U skladu s člankom 53. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je ispitala zahtjev Francuske za odobrenje izmjene specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Muscat du Ventoux”, registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 378/1999 <sup>(2)</sup>.
- (2) Zahtjev se podnosi radi izmjene specifikacije kako bi sadržavala detaljnije informacije u odnosu na opis proizvoda, zemljopisno područje, dokaz o podrijetlu, način proizvodnje, označivanje, nacionalne zahtjeve, upućivanja na nadzorna tijela i skupinu koja podnosi zahtjev te na ukidanje obveze pakiranja na zemljopisnom području.
- (3) Komisija je ispitala tu izmjenу i utvrdila da je opravdana. Budući da je izmjena manja u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je može odobriti bez primjene postupka utvrđenog u člancima 50. do 52. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

*Članak 1.*

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Muscat du Ventoux” mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

*Članak 2.*

Pročišćeni jedinstveni dokument u kojem se navode glavne točke specifikacije nalazi se u Prilogu II. ovoj Uredbi.

*Članak 3.*Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 8. svibnja 2014.

*Za Komisiju,*  
*u ime predsjednika,*  
Dacian CIOLOȘ  
Član Komisije

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 46, 20.2.1999., str. 13.

## PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Muscat du Ventoux” mijenja se kako slijedi:

**1. Rubrika „Opis proizvoda”**

Opis proizvoda dopunjen je odredbama iz nacionalnih tekstova kojima se utvrđuje kontrolirana oznaka izvornosti „Muscat de Ventoux” i analitička svojstva povezana s tom oznakom (refraktometrijski indeks, odnos šećera i kiselosti) te svojstva grozda (oblik, najmanja težina). Ti se podaci već nalaze u specifikaciji registriranoj na razini Unije pod rubrikom „način proizvodnje”.

**2. Rubrika „Posebnosti zemljopisnog područja”**

Naveden je i popis postupaka koji se obvezno provode na zemljopisnom području, a on proizlazi iz provedbe odredaba predviđenih načinom proizvodnje.

Popis općina obuhvaćenih zemljopisnim područjem uključen je u specifikaciju na osnovi popisa iz Odluke od 22. kolovoza 1997. kojom je utvrđena kontrolirana oznaka izvornosti. Izmijenjen je broj općina na zemljopisnom području uslijed pogreške u izračunu.

U specifikaciji su utvrđeni načini identificiranja zemljišnih čestica pogodnih za proizvodnju oznake.

**3. Rubrika „Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja”**

U skladu s razvojem nacionalnih zakona i propisa tekst rubrike „Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja” pročišćen je i objedinjuje osobito obveze prijavljivanja i vođenja evidencije o sljedivosti proizvoda i praćenju uvjeta proizvodnje.

Te su izmjene povezane s reformom sustava kontrole oznaka izvornosti koja je uvedena Zakonom br. 2006-1547 od 7. prosinca 2006. o vrednovanju poljoprivrednih, šumskih ili prehrambenih te morskih proizvoda.

Osim toga, podaci o povijesti proizvoda premješteni su u rubriku „povezanost sa zemljopisnim područjem”.

**4. Rubrika „Način proizvodnje”**

Nadalje, rubrika „način proizvodnje” dopunjena je odredbama navedenima u prvotnoj odluci kojom je priznata kontrolirana oznaka izvornosti „Muscat de Ventoux”, koja je pridružena prvotnom zahtjevu za priznanje naziva kontrolirane oznake izvornosti, a obuhvaća sljedeće:

- najmanju starost vinograda za ulazak u uzgoj;
- gustoću sadnje;
- načine obrezivanja;
- dopušteno opterećenje po trsu i visinu raslinja;
- uvjete za početak berbe i obveze u pogledu prinosa;
- posebne odredbe za grožđe koje se dugo čuva u rashladnim komorama.

Naposlijetku, iz specifikacije se uklanjaju odredbe kojima je u slučaju izvanrednih klimatskih nepogoda omogućeno odstupanje od pravila o refraktometrijskom indeksu, datumu početka berbe i prinosa, jer te odredbe više nisu primjerene.

## 5. Rubrika „Posebni elementi označivanja”

Odredbe o označivanju izmijenjene su radi:

- uvođenja obveze stavljanja oznake ZOI Europske unije;
- usklađivanja s ukidanjem obveze pakiranja na zemljopisnom području i izmjena detaljnih pravila o identificiranju proizvoda. Identifikacija proizvoda trenutačno se provodi isticanjem naljepnica na pakiranju, a njihova je svrha omogućivanje sljedivosti. Uzevši u obzir zahtjev za ukidanje pakiranja na zemljopisnom području, naljepnica se stavlja na podložak za branje ili, za grožđe koje se dugo čuva, po vađenju iz rashladne komore. U slučaju naknadnog rukovanja proizvodom radi konačnog pakiranja, na etiketu se stavlja samo broj proizvoda kako bi se jamčila sljedivost proizvoda.

## 6. Rubrika „Nacionalni zahtjevi”

U skladu s nacionalnom reformom sustava nadzora, specifikacija je dopunjena tablicom koja sadržava glavne točke koje je potrebno provjeriti i metodu za njihovu evaluaciju.

## 7. Ostalo

- Briše se obveza pakiranja na zemljopisnom području jer se ta odredba pokazala nepotrebnom.
  - U rubrike „Upućivanja na nadzorna tijela” i „Skupina koja podnosi zahtjev”: ažurirani su naziv te podaci službenih nadzornih tijela i skupine kako bi se u obzir uzela promjena uvedena u načine nadziranja.
-

## PRILOG II.

## PROČIŠĆENI JEDINSTVENI DOKUMENT

## UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (\*)

## „MUSCAT DU VENTOUX”

EZ br.: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012.

ZOZP ( ) ZOI (X)

## 1. NAZIV

„Muscat du Ventoux”

## 2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Francuska

## 3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

## 3.1 Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

## 3.2 Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Muscat du Ventoux” je crno stolno grožđe sorte muškata Hamburg. Odlikuje se ovecim bobicama, bez crvenih zrna, obično vrlo obojenima, hrskavima i muškatastog mirisa koji je istodobno intenzivan i elegantan. Grozdovi su homogeni, najmanje težine od 250 grama, s pravilno raspoređenim odvojenim bobicama. Za ovu oznaku tipično je razvijanje plavkaste boje grožđa. Kožica grožđa ne smije se oštetiti. Peteljka mora biti čvrsta.

Grožđe ima refraktometrijski indeks (RI) veći od 18 (što odgovara 169,3 g/l šećera) i omjer između ukupnih šećera i kiselosti (S/A) veći od 25 (šećer je izražen u g/l ukupnih šećera, a kiselost u g/l vinske kiseline).

## 3.3 Sirovine (samo za prerađene proizvode)

–

## 3.4 Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

–

## 3.5 Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Svi postupci proizvodnje grožđa odvijaju se na određenom zemljopisnom području.

## 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Grožđe se dugotrajno skladišti na zemljopisnom području radi vrlo brzog stavljanja u rashladne komore kako bi se očuvao proizvod i izbjeglo njegovo kvarenje. Naime, brzo smanjenje temperature u grožđu neophodan je uvjet za njegovo višemesečno skladištenje. Analitička i organoleptička ispitivanja grožđa sustavno se provode pri vađenju iz rashladnih komora kako bi se očuvala svojstva proizvoda.

## 3.7 Posebna pravila o označivanju

Etiketa grožđa oznake izvornosti „Muscat du Ventoux” sadržava oznaku izvornosti, oznaku ZOI Europske unije i broj naljepnice.

(\*) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str.1.).

#### 4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Zemljopisno područje grožđa „Muscat du Ventoux” omeđeno je trima planinskim lancima: planinom Ventoux na sjeveru, planinama Vaucluse na istoku i planinskim lancem Luberon na jugu. Prostire se departmanom Vaucluse na području sljedećih općina:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrecieux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Joucas, 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 i Villes-sur-Auzon.

#### 5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

##### 5.1 Posebnosti zemljopisnog područja

###### 5.1.1. Prirodni čimbenici

Regija Ventoux ističe se posebnim geološkim i klimatskim obilježjima.

Tla imaju pjeskovito-muljevito-glinovitu teksturu. Ta su edafska svojstva pogodovala proizvodnji kvalitetnog vina i stolnog grožđa.

To je podneblje pod utjecajem mediteranske klime. Ljeti je karakteristična po velikom broju sunčanih sati i maloj količini padalina. Zbog utjecaja planine Ventoux, koja se uzdiže do 1 900 m visine, temperature su noću svježije. Taj krajolik istodobno štiti od mistrala, katkad snažnog vjetrova koji prevladava dolinom rijeke Rhone.

Nizak stupanj vlažnosti zraka rezultat je male godišnje količine padalina, a ima povoljan i profilaktičan utjecaj na vinovu lozu.

###### 5.1.2. Ljudski čimbenici

Grožđe „Muscat du Ventoux” uzgaja se od početka 20. stoljeća u regiji Vaucluse. Nasadi muškata Hamburg, sorte od koje se proizvodi grožđe „Muscat du Ventoux”, zabilježeni su 1914. u departmanu Vaucluse.

Proizvođači su na proizvodnom području stekli pravo znanje i umijeće brižnog uzgoja vinove loze radi dobivanja zdravog i obojenog grožđa. Uzevši u obzir veličinu rožgvi zimi i uklanjanje suvišnog lišća tijekom vegetacijskog razdoblja, proizvođač tijekom cijele godine optimira vitalnost svojih biljaka i dozrijevanje grozdova. Ručna berba zajedno s uklanjanjem oštećenih bobica s grozda i razvrstavanje na zemljišnoj čestici upotpunjuje znanje i umijeće utemeljeno na dugoj tradiciji koja se prenosi s naraštaja na naraštaj.

##### 5.2 Posebnosti proizvoda

„Muscat du Ventoux” je crno stolno grožđe sorte muškata Hamburg. Odlikuje se ovecim bobicama, bez crvenih zrna, obično vrlo obojenima, hrskavima i muškata mirisa koji je istodobno intenzivan i elegantan. Za ovu oznaku tipično je razvijanje plavkaste boje grožđa tijekom zrenja. Kožica grožđa ne smije se oštetiti. Grozdovi su homogeni i bogati šećerom.

##### 5.3 Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Mediteranska klima tog podneblja, osobito zbog osunčanosti, optimalna je za sazrijevanje grožđa. Osim toga, zahvaljujući utjecaju planine Ventoux koja je odgovorna za veliku temperaturnu amplitudu između dana i noći tijekom dozrijevanja, u ovom podneblju muškatu osigurava idealne uvjete za dobivanje plavkastog pigmenta i za koncentraciju aroma na razini bobica. Svježije noći posebno pridonose očuvanju aroma.

Veličina vinograda, ograničavajući prinose, omogućuje optimalno dozrijevanje zrna grožđa. Usto, posebno se pažljivo uklanja suvišno lišće. Tim se postupkom dobiva optimalna površina lišća koja je jedan od neophodnih uvjeta za dobru fotosintezu šećera, organoleptičke spojeve grožđa i antocijana odgovornih za boju bobica.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

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

---