

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 12. srpnja 2017.****o objavi u *Službenom listu Europske unije* jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina [Skalický rubín (ZOI)]**

(2017/C 224/04)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 97. stavak 3,

budući da:

- (1) Slovačka je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Skalický rubín” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je pregledala taj zahtjev i zaključila da su zadovoljeni uvjeti iz članka 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članka 100., 101. i 102.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, u *Službenom listu Europske unije* trebalo bi stoga objaviti jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te Uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Skalický rubín”,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Skalický rubín” (ZOI) sadržani su u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora protiv zaštite naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 12. srpnja 2017.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„SKALICKÝ RUBÍN”

PDO-SK-01899

Datum podnošenja: 17. prosinca 2014.

1. Naziv

Skalický rubín

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od grožđa i vina

1. Vino

4. Opis vina

Skalický rubín

Skalický rubín crno je vino dobiveno potpunom ili djelomičnom fermentacijom isključivo svježega grožđa sorti Frankovka modrá, Svätovavrinecké i Modrý Portugal. To se vino mora proizvoditi samo od grožđa uzgajanog na točno definiranom području brda Vintoperk. Njegova svojstva proizlaze iz sastava tla karakterističnog za to područje. Karakteristično je po okusu, visokom udjelu tanina i boji, po kojoj je i dobilo svoje povijesno ime.

Organoleptička svojstva:

Bistrina – vino mora biti bistro s malo mjehurića i može sadržavati izolirana vlakna iz filtra i fine kristale vinskog kamena; moguće je lagano taloženje bojenih tvari.

Boja – vino mora biti intenzivne rubin-crvene boje. U starijim berbama boja može biti manje intenzivna, a može imati i primjese smeđe.

Miris – tipičan voćni s blagim notama bez obzira na starost. Kad je dovoljno zrelo za punjenje u boce osjeća se okus šljiva i džema od šljiva.

Okus – čisti i usklađeni, puni okus

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	9,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 meq/l
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. Postupci proizvodnje vina

(a) Osnovni enološki postupci

Skalický rubín

Posebni enološki postupci, opće odredbe:

Sve grožđe koje se upotrebljava za proizvodnju tog vina mora biti uzgojeno na zemljopisnom području opisanom u odjeljku 5 Jedinstvenog dokumenta. Također se mora prerađivati na tom području kako bi se sirovine i tehnička prerada mogli nadzirati. Izvan tog područja u boce se može puniti samo gotovo vino koje se više ne može prerađivati nakon što je odvezeno s poljoprivrednoga gospodarstva na tom području.

Metoda proizvodnje vina:

To je vino mješavina priznatih sorti, a moguće su dvije različite metode proizvodnje:

- (a) Vino se proizvodi miješanjem određenih priznatih sorti vina, koje se proizvode odvojeno, a miješaju se nakon tehnološke prerade u određenom omjeru.
- (b) Dobiva se alkoholnom fermentacijom svježeg grožđa određenih priznatih sorti.

Za proizvodnju tog vina grožđe prilikom berbe mora imati udio šećera od najmanje 16 ° NM. Grožđe ili groždani mošt mogu se pojačati do 24 ° NM, a pojačanje mošta odobrava se u skladu s posebnim propisima (Uredba (EZ) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća).

(b) *Najveći urodi*

Skalický rubín

18 000 kg grožđa po hektaru

Za tradicionalni naziv *Akostné víno* (kvalitetno vino)

17 500 kg grožđa po hektaru

Za tradicionalni naziv *Akostné víno s prívlastkom* (kvalitetno vino s oznakom)

12 000 kg grožđa po hektaru

6. Ograničeno područje

Zemljopisno područje proizvodnje vina Skalický rubín katastarsko je područje grada Skalica te općina Mokry Háj, Popudinské Močidlány, Prietržka, Radošovce i Vrádište. To je područje površine od oko 50 km².

7. Glavne sorte vinove loze

Svätovavrinecké

Frankovka modrá

Modrý Portugal

8. Opis povezanosti

Skalický rubín

Područje se nalazi u podnožju Bijelih karpata, gdje je zemljina kora geološki deformirana dolinom rijeke Morave. Tlo je većinom černozem, koji sadržava pijesak i glinu s kamenitim podtlom koji mu daje vlagu. Područje karakteriziraju obilne kiše u proljeće, oluje u ljetnim mjesecima i suha razdoblja u jesen. Posljednjih godina prosječna količina oborina iznosi je 565 mm godišnje. U prosjeku sunčano je 1 857 sati godišnje što je dovoljno za odgovarajuće zrenje grožđa.

Arheološki nalazi u Kopečnici potvrđuju da stanovnici tog područja iskorištavaju navedene uvjete za uzgoj vinove loze od 9. stoljeća.

Zahvaljujući dugim, sunčanim jesenima moguća je kasna berba, sve do kraja listopada, pa sorte crnoga grožđa mogu postići visok stupanj zrelosti. To se grožđe poslije prerađuje u podrumima koji se nalaze vrlo blizu vinograda tako da se vrijeme između berbe i prerade svodi na najmanju moguću mjeru i omogućuje vrlo blagi prijelaz u mošt. Fermentira na kožici, a prosječno vrijeme fermentiranja određeno je klimatskim uvjetima u podrumima ili se kontrolira tehnikama fermentacije. Nakon toga slijedi malolaktička fermentacija kojom se smanjuje udio kiseline, a odležavanjem vina završni proizvod dobiva nježan voćni miris i baršunast okus.

U vrlo plodnim godinama ubrano grožđe ima visok udio šećera i tada je moguća proizvodnja vina s oznakom „výber z hrozna“. Ta su vina vrlo ekstraktivna s bogatim organoleptičkim svojstvima. Nije dopuštena izmjena vina starenjem u *barrique* bačvama ili dodavanjem iverja, ni proizvodnja ledenog vina (*ľadové víno*) ili slamnatog vina (*slamové víno*).

Čak i kad su jeseni suhe, podtlo s visokim udjelom gline osigurava dovoljno vlage za vinovu lozu i sprječava sušenje bobica. Na tom području vinova se loza uzgaja na najboljem položaju, na najboljim mjestima, u malim vinogradima s različitim svojstvima tla, najboljim stupnjevima nagiba i smjerovima strmina, što konačnom proizvodu nakon miješanja daje stabilnost. Vina se čuvaju u originalnim podzemnim podrumima sa svojom prirodnom klimom i karakterističnim ugođajem.

Podrumi su podzemni, sagrađeni u obroncima, a u njih se može ući kroz prostorije za prešanje grožđa. Nalaze se na dubini od 1,5–5 m, ovisno o stupnju nagiba brda. Tako se osigurava stabilna temperatura od 8 do 15 °C s odgovarajućim i stabilnim stupnjem vlage. Na tom zemljopisnom području nalazi se oko 2 000 takvih podruma. Neki su stariji od 300 godina, no većina ih je sagrađena u 20. stoljeću. Površine su od 15 m² do nekoliko stotina kvadratnih metara.

Zemljopisni položaj i blizina granice te materijal koji se upotrebljava u vinogradu i društveni status vlasnika podruma temelj su za proizvodnju vina s oznakom kakvoće Skalický rubín (*značkové víno*) u dvadesetim godinama prošlog stoljeća.

Grožđe sazrijeva na 19 °NM s udjelom kiseline od više od 6 g/l, što omogućuje proizvodnju visokokvalitetnog vina.

Sljedeće su činjenice temelj tradicionalnog aspekta naziva:

Prema publikaciji Slovácko VII iz 1965., u kojoj se spominje u odjeljku o uzgoju vinove loze u Skalici, vino s oznakom kakvoće Skalický rubín počelo se proizvoditi 1924.

Zaštićena oznaka Skalický rubín uvrštena je u registar zaštićenih oznaka WIPO u Ženevi 22. studenoga 1967. Od 1974. u registru je Federalnog ureda za izume, a od raspada Čehoslovačke u registru je Ureda za industrijsko vlasništvo Slovačke.

Oznaka je zaštićena i sljedećim bilateralnim sporazumima: Ugovor između Čehoslovačke Socijalističke Republike i Republike Austrije o zaštiti oznaka izvornosti, zaštićenih oznaka podrijetla i drugih zaštićenih oznaka koje se odnose na podrijetlo poljoprivrednih i industrijskih proizvoda (1981.); Ugovor između Vlade Čehoslovačke Socijalističke Republike i Vlade Portugalske Republike o zaštiti oznaka izvornosti, zaštićenih oznaka podrijetla i drugih zemljopisnih sličnih zaštićenih oznaka (1987.).

Tekst oznake naveden je na nekoliko žigova koji su uvedeni u registar (u okviru tadašnjeg zakonodavstva).

O tradicionalnom aspektu naziva svjedoči i povijesna oznaka iz 1974.

Navedena prava dodijeljena su za vino i zaštićenu oznaku vina s određenog zemljopisnog područja.

Naziv Skalický rubín složenica je zemljopisnog naziva Skalický i dodatnog termina *rubín* (rubin) koji se odnosi na boju vina. Zemljopisni naziv dobiven je od naziva grada Skalica i naziva vinogradarske regije Skalický (Skalický vinohradnícky rajón), koja je dio malokarpatske vinogradarske regije (Malokarpatská vinohradnícká oblasť). Podjela vinskih regija na podregije povijesno je utemeljena i unesena u relevantno nacionalno zakonodavstvo.

Vino se proizvodi od grožđa s udjelom šećera od najmanje 16 °NM. Udjel šećera može se prilagođavati u skladu sa zakonodavstvom na snazi. Broj cijepova toliki je da prinos može biti najviše 18 t/ha. Većina vina (gotovo 100 % proizvedenog vina) suho je vino s udjelom neprevrelog šećera od 2 g/l. Budući da se mogu pojačati šećerom, alkoholna snaga vina može doseći 15 % vol.

Ilovača ili glinasta ilovača mogu doprinijeti većoj mineralnosti vina. Prosječna vrijednost za ekstrakt bez šećera može biti do 19,0 g/l.

9. Osnovni dodatni uvjeti

Skalický rubín

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Akt o vinogradarstvu i vinarstvu br. 313/2009 mijenja se.

Zaštićena oznaka izvornosti iz ove specifikacije proizvoda može se koristiti samo za sljedeće dvije sorte:

Skalický rubín

SKALICKÝ RUBÍN

U ovoj specifikaciji proizvoda nije navedena veličina, tip ni vrsta slova koji se moraju upotrebljavati.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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