

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 503/2014 AL COMISIEI**din 8 mai 2014****de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Muscat du Ventoux (DOP)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Franței de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Muscat du Ventoux”, înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 378/1999 al Comisiei ⁽²⁾.
- (2) Cererea vizează modificarea caietului de sarcini precizând descrierea produsului, aria geografică, dovada originii, metoda de obținere, etichetarea, cerințele naționale, coordonatele structurilor de control și ale grupului și eliminarea obligației ambalării în aria geografică.
- (3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a concluzionat că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Muscat du Ventoux” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

*Articolul 3*Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 8 mai 2014.

*Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei*

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 46, 20.2.1999, p. 13.

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Muscat du Ventoux”:

1. Rubrica „Descrierea produsului”

Descrierea produsului a fost completată cu dispozițiile prevăzute de textele naționale care definesc denumirea de origine controlată „Muscat du Ventoux”, în special cu caracteristicile analitice referitoare la această denumire (indice refractometric, raport zaharuri/aciditate) și cu caracteristicile ciorchinului (formă, greutate minimă). Aceste elemente erau deja prezente în caietul de sarcini înregistrat la nivelul Uniunii la rubrica „Metoda de obținere”.

2. Rubrica „Delimitarea ariei geografice”

Este amintită lista etapelor care trebuie să se desfășoare obligatoriu în aria geografică; aceasta decurge din aplicarea dispozițiilor prevăzute în metoda de obținere.

Lista comunelor care alcătuiesc aria geografică este integrată în caietul de sarcini pe baza listei care figura în decretul din 22 august 1997 în care era definită DOC. Dată fiind prezența unei erori de calculare a numărului comunelor, numărul comunelor din aria geografică este rectificat.

Modalitățile de identificare a parcelelor care pot produce produsele purtând această denumire sunt precizate în caietul de sarcini.

3. Rubrica „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică”

Având în vedere evoluțiile legislației și ale reglementărilor naționale, rubrica „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică” a fost consolidată și regrupează, în particular, obligațiile referitoare la declarare și la ținerea de registre privitoare la trasabilitatea produsului și la monitorizarea condițiilor de producție.

Aceste modificări sunt legate de reforma sistemului de control al denumirilor de origine, introdusă prin Ordonanța nr. 2006-1547 din 7 decembrie 2006 privind valorificarea produselor agricole, forestiere sau alimentare și a produselor marine.

Totodată, elementele legate de istoria produsului sunt deplasate la rubrica „Legătura cu aria geografică”.

4. Rubrica „Metoda de obținere”

Rubrica „Metoda de obținere” a fost completată cu dispoziții care figurează în decretul inițial de recunoaștere a denumirii de origine controlate „Muscat du Ventoux” anexat la cererea inițială de recunoaștere a denumirii ca DOP și se referă în special la:

- vârsta minimă de intrare în producție a podgoriilor;
- densitatea plantației;
- modalitățile de tăiere;
- numărul de ciorchini pe butuc și înălțimea autorizată a vegetației;
- modalitățile de stabilire a începerii recoltării și obligațiile în materie de randament;
- dispozițiile specifice aplicabile strugurilor puși la conservat pe termen lung în camere frigorifice.

În fine, dispozițiile care permit, în circumstanțe climatice excepționale, derogarea de la normele referitoare la indicele refractometric, la data începerii recoltării și la randament sunt eliminate din caietul de sarcini, nemaifiind adecvate.

5. Rubrica „Norme specifice privind etichetarea”

Dispozițiile referitoare la etichetare sunt modificate pentru:

- a introduce obligația de a aplica simbolul DOP al Uniunii Europene;
- a le face coerente cu eliminarea obligației de ambalare în aria geografică și cu modificarea modalităților de identificare a produselor. În prezent, identificarea produselor este asigurată printr-o vinieta aplicată pe ambalaje care permite trasabilitatea produselor. Având în vedere cererea de a elimina obligația de ambalare în aria geografică, vinieta este aplicată pe lădițele de recoltare sau la ieșirea din camera frigorifică, în cazul strugurilor puși la conservat pe termen lung. În cazul manipulării ulterioare a produsului în vederea ambalării sale finale, numai numărul vinietei este păstrat pe eticheta produselor, pentru a le asigura trasabilitatea.

6. Rubrica „Cerințe naționale”

În conformitate cu reforma națională a sistemului de control, caietul de sarcini este completat cu un tabel care prezintă principalele aspecte care trebuie controlate și metoda de evaluare a acestora.

7. Altele

- Obligația ambalării în aria geografică este eliminată, această dispoziție nemaifiind necesară.
 - Rubricile „Coordonatele structurilor de control” și „Grup solicitant”: denumirea și coordonatele structurilor oficiale de control și cele ale grupului au fost actualizate, în special pentru a ține cont de modificarea intervenită în privința modalităților de control.
-

ANEXA II

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare (*)

„MUSCAT DU VENTOUX”

Nr. CE: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012

IGP () DOP (X)

1. **Denumire**

„Muscat du Ventoux”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentară**3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1*

„Muscat du Ventoux” este un strugure de masă negru produs din soiul Muscat de Hamburg. El se caracterizează prin boabe de talie relativ mare, fără semințe roșii, în general foarte colorate, crocante și cu un parfum de muscat intens și elegant. Ciorchinii sunt omogeni, cu o greutate de minimum 250 de grame, boabele libere fiind dispuse uniform pe ciorchine. Culoarea albastruie intensă a soiului este tipică pentru această denumire. Pruina strugurelui nu trebuie să fie deteriorată. Rahisul trebuie să fie turgescen.

Strugurii au un indice refractometric (IR) mai mare de 18 (echivalentul a 169,3 g/l de zahăr) și un raport între zaharurile totale și aciditate (Z/A) de peste 25 (zahărul fiind exprimat în g/l zaharuri totale, aciditatea în g/l acid tartric).

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele procesului de producție a strugurilor se desfășoară în aria geografică delimitată.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Depozitarea strugurilor pe termen lung este realizată în aria geografică pentru a permite introducerea rapidă în camera frigorifică, conservând astfel produsul și evitând orice alterare a acestuia. Viteza cu care scade temperatura strugurilor este o condiție indispensabilă pentru conservarea acestora timp de mai multe luni. La ieșirea din camerele frigorifice sunt efectuate în mod sistematic examinări analitice și organoleptice ale strugurilor pentru a asigura menținerea caracteristicilor produsului.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Eticheta strugurilor care poartă denumirea de origine „Muscat du Ventoux” cuprinde denumirea de origine, simbolul DOP al Uniunii Europene și numărul vinietei.

(*) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

4. Delimitarea succintă a ariei geografice

Aria geografică a denumirii de origine „Muscat du Ventoux” se situează între trei masive muntoase: la nord, Muntele Ventoux, la est, Monts du Vaucluse și la sud, Masivul Luberon. Ea cuprinde, în departamentul Vaucluse, teritoriul următoarelor comune:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Jocas, Lacoste, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-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 și Villes-sur-Auzon.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

5.1.1. Factorii naturali

Regiunea Ventoux se distinge prin caracteristici geologice și climatice proprii.

Solurile sunt nisipoase, nămoase și argiloase. Aceste caracteristici edafice au făcut ca această zonă să producă vin și struguri de masă de calitate.

Climatul zonei este mediteranean. El se caracterizează în principal printr-o cantitate mare de radiație solară în timpul verii și cantități scăzute de precipitații. Cu toate acestea, influența Muntelui Ventoux, cu o înălțime de peste 1900 m, se face simțită prin temperaturi nocturne mai scăzute. Acest relief are totodată și un rol de protecție împotriva mistralului, vânt dominant, adesea violent, care suflă pe valea Ronului.

Indicele higrometric scăzut, consecință a cantităților scăzute de precipitații anuale, are un efect profilactic deosebit de favorabil culturii viței-de-vie.

5.1.2. Factorii umani

Cultura „Muscat du Ventoux” datează de la începutul secolului XX în regiunea Vaucluse. Încă din 1914, în departamentul Vaucluse existau plantații de Muscat de Hamburg, soi utilizat pentru producerea strugurilor „Muscat du Ventoux”.

Producătorii au dezvoltat în cadrul ariei de producție o veritabilă tehnică a îngrijirii viței-de-vie pentru a obține struguri sănătoși și colorați. Pe tot parcursul anului, prin tăierea coardelor în timpul iernii și gestionarea masei foliare în perioada vegetativă, producătorii optimizează vitalitatea plantelor și maturarea ciorchinilor. Recoltarea manuală cu cizelare și sortare la parcelă completează o tehnică deprinsă printr-o lungă experiență transmisă din generație în generație.

5.2. Specificitatea produsului

„Muscat du Ventoux” este un strugure de masă negru produs din soiul Muscat de Hamburg. El se caracterizează prin boabe de talie relativ mare, fără semințe roșii, în general foarte colorate, crocante și cu un parfum și o savoare de muscat caracteristice soiului Muscat de Hamburg. Culoarea albastruie intensă a soiului în momentul maturării este tipică pentru această denumire. Pruina strugurelui nu trebuie să fie deteriorată. Ciorchinii sunt omogeni, cu un nivel bun al conținutului de zahăr.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Climatul mediteranean al zonei, în special datorită radiației solare, permite o maturare optimă a strugurilor. În plus, datorită influenței Muntelui Ventoux, responsabil de amplitudinea termică mare între zi și noapte în perioada de maturare, muscatul beneficiază în acest teritoriu de condiții ideale pentru obținerea pigmentației sale albastrui și a concentrației aromelor în boabe. Răcoarea din timpul nopții are o contribuție deosebită la conservarea aromelor.

Tăierea viței-de-vie, prin limitarea randamentului, permite o maturare optimă a boabelor. În plus, o atenție deosebită este acordată gestionării masei foliare. Această activitate permite obținerea unei suprafețe optime de frunziș, element necesar pentru o bună fotosinteză a zaharurilor, a componentelor organoleptice ale strugurelui și a antocianilor responsabili de culoarea boabelor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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