

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 10 lipca 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku w sprawie zmian w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****[Côtes de Montravel (ChNP)]**

(2018/C 243/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu „Côtes de Montravel” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w artykułach 93–96, w art. 97 ust. 1, jak również w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zmianę w specyfikacji produktu „Côtes de Montravel”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu „Côtes de Montravel” (ChNP) zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 10 lipca 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„CÔTES DE MONTRAVEL”

AOP-FR-A0188-AM01

Data złożenia wniosku: 10 września 2014 r.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI

1. Przepisy, które mają zastosowanie do wprowadzania zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i uzasadnienie zmiany**2.1. Obszar geograficzny produkcji**

Obszar geograficzny produkcji opisany w rozdziale 1 pkt IV specyfikacji zostaje rozszerzony o terytorium 4 gmin; Fougueyrolles, Nastringues, Saint-Antoine-de-Breuilh i Vélignes oraz o terytorium dawnej gminy Port-Sainte-Foy, przed jej połączeniem z gminą Ponchapt. Również te gminy, położone na obszarze produkcji ChNP „Haut-Montravel”, mają identyczne cechy klimatyczne jak obszar produkcji pierwotnie wyznaczony w odniesieniu do ChNP „Côtes de Montravel” i uprawiane są w nich podobne szczepy winorośli. Zmiana ta jest związana ze zmianą warunków produkcji i służy zaakcentowaniu aksamitnego charakteru win białych objętych ChNP „Côtes de Montravel”.

Gminy dodawane obecnie do obszaru geograficznego były dotychczas wymienione jako położone w jego bezpośrednim sąsiedztwie, zapis ten zostaje zatem odpowiednio zmieniony.

Zmienia się zatem ppkt 6 jednolitego dokumentu.

Wina objęte nazwami „Côtes de Montravel” i „Haut-Montravel” pochodzą z tego samego terytorium i podlegają jednakowym czynnikom naturalnym.

Różnica między nimi wynika z czynnika ludzkiego. W istocie, wybory dokonywane przez winiarzy w prowadzeniu winorośli i zbiorów oraz ich umiejętności w zakresie produkcji wina pozwalają uzyskać różne produkty, znane od dawna pod odmiennymi nazwami.

Umiejętności producentów wina wyrażały się w długoletniej tradycji produkcji i przechowywania wina zawierającego cukier resztkowy. Wino to trafiało niekiedy bardzo daleko od miejsca pochodzenia (szczególnie do Europy Północnej).

Producenci wina udowodnili z czasem, że świetnie opanowali uprawę winorośli i produkcję wina, uzyskując, mimo kapryśków pogody, aksamitne lub słodkie wina białe wysokiej jakości, znane pod nazwami „Côtes de Montravel” i „Haut-Montravel”.

W rozdziale 1 pkt IV ppkt 2 dodano datę zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany powierzchni wyznaczonych działek rolnych w obrębie nowych granic wyznaczonego obszaru geograficznego produkcji.

Punkt ten nie zmienia znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

2.2. Zmiany redakcyjne

W rozdziale 1 pkt VI ppkt 1 lit. b) wyraz „oczek” uzupełnia się wyrazem „owoconośnych”: jest to poprawka redakcyjna, która nie zmienia znaczenia pierwotnego tekstu.

Wprowadza się tę zmianę w ppkt 6 lit. a) jednolitego dokumentu: wyrażenie „10 oczek” zastępuje się wyrażeniem „10 oczek owoconośnych”.

2.3. Parametry analityczne

W rozdziale 1 pkt VII ppkt 2 dotyczącym dojrzałości winogron, objętościowa zawartość alkoholu naturalnego i osiągnięcie minimalnego poziomu są odpowiednio dostosowane, tj. 12 % zamiast 12,5 % i 11 % zamiast 10,5 %.

W pkt IX ppkt 1 lit. b) odnoszącym się do norm analitycznych, zawartość cukrów ulegających fermentacji zmienia się z 51 g/l na 54 g/l. Punkt ten nie zmienia znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

Zmiany te są zgodne z charakterystyką wina z ChNP „Côtes de Montravel” oraz podkreślają aksamitny charakter tego produktu.

2.4. Dobór odmian winorośli i ich łączenie

W rozdziale 1 pkt V ppkt 2 w sprawie zasad dotyczących proporcji różnych odmian winorośli, które mają być nasadzone w gospodarstwie, precyzuje się: proporcja odmiany *Sémillon* B musi być większa lub równa 30 %. Ta odmiana, stanowiąca zdecydowaną większość na obszarze produkcji, wykazuje duże zdolności przejrzenia w klimacie oceanicznym, który występuje na obszarze produkcji.

W rozdziale 1 pkt IX ppkt 1 lit. a) w sprawie łączenia odmian winorośli, minimalną zawartość głównej odmiany przy łączeniu zmienia się 50 na 80 %. Doprecyzowuje się także, podobnie jak w przepisie dotyczącym odmian winorośli uprawianych w gospodarstwie odmianach, że udział odmiany *Sémillon* B przy łączeniu odmian musi być większy lub równy 30 %.

Zmiany te są zgodne z charakterystyką wina z ChNP „Côtes de Montravel” oraz podkreślają aksamitny charakter tego produktu.

2.5. Związek z miejscem pochodzenia

W rozdziale 1 pkt X dotyczącym związku z obszarem geograficznym powtórzono informację o rozszerzeniu obszaru geograficznego produkcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Côtes de Montravel

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina (win)

Są to wina białe niemusujące, łagodne w smaku, eleganckie i delikatne, aksamitne, w których obecność cukrów fermentacyjnych nie przeszkadza w wyrażeniu rzeźkości. Winogrona zbiera się gdy są przejrzyste i nastąpiło w nich lekkie zwiększenie koncentracji cukru. W celu uzyskania tego rodzaju win, jednocześnie świeżych i wyraźnie owocowych, łączy się różne odmiany winorośli, zachowując przewagę głównych odmian. Po fermentacji ich zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi między 25 g/l a 54 g/l. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win po wzbogacaniu nie przekracza 14,5 %. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12 %.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna ogólna kwasowość	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

W odniesieniu do: całkowitej objętościowej zawartości alkoholu, minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej łącznej zawartości dwutlenku siarki stosuje się normy określone w przepisach ogólnych.

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Wszelka obróbka termiczna zebranych winogron w temperaturze poniżej -5 °C i wszelkie użycie tuneli lub komór, w których stosuje się technikę *passerillage*, jest zabronione. Stosowanie kawałków drewna i dodawanie tanin jest zabronione. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win po wzbogacaniu nie przekracza 14,5 %. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Metoda uprawy

Minimalna gęstość obsady winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar. Odległość między rzędami nie może być większa niż 2 metry, a odstęp między roślinami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,80 metra.

Winorośl przycina się zgodnie z następującymi technikami: sznur Guyota, pędy formowane w sznur skośny lub cięcie krótkie.

Na jednej roślinie zostawia się maksymalnie 10 oczek owoconośnych.

Nawadnianie jest zabronione.

b) **Maksymalna wydajność**

60 hektolitrów na hektar

6. **Wyznaczony obszar**

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Dordogne: Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien i Vélines.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Sauvignon B, Muscadelle B, Sauvignon G, Semillon B

8. **Opis związku(-ów)**

Wyznaczony obszar działek składa się głównie z gliniasto-wapiennych działek o dobrym drenażu położonych na płaskowyżu oraz ze stoków zwróconych całkowicie na południe. Winoroślą obsadza się działki na glebach ubogich i pseudobielicowych, ale z wystarczającą zawartością gliny, aby w lecie skutki susz nie stanowiły problemu. Są one również starannie dobierane w celu uzyskania optymalnej jakości winogron do produkcji „Côtes de Montravel”.

Przepisy mające zastosowanie do produkcji win objętych nazwą określają minimalną gęstość obsady na 5 000 roślin na hektar i narzucają uzyskiwanie niskiego plonu z poszczególnych roślin. To rygorystyczne zarządzanie gwarantuje wystarczającą i wczesną dojrzałość winogron w celu uzyskania wysokiej zawartości cukru, w szczególności w odniesieniu do lokalnych odmian winorośli z regionu, takich jak: Muscadelle B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, dodatkowo Ondenc B, ale przede wszystkim odmiany Sémillon B, często stanowiącej główną odmianę w mieszance, która wykazuje duże zdolności przejrzenia w klimacie oceanicznym. Aby móc korzystać z ChNP „Côtes de Montravel” na wino zbiera się dobrze dojrzałe winogrona, dla których zawartość cukru przekracza 198 gramów na litr moszczu. Techniki podnoszenia zawartości cukru w drodze chłodzenia lub w tunelach z użyciem techniki *passerillage* są zabronione. Podobnie w celu ochrony winogron przed tłoczeniem stosowanie pras ślimakowych i skrzyń samowładawczych z pompami łopatkowymi jest zabronione.

Umiejętności producentów wina wyrażają się w długoletniej tradycji produkcji wina zawierającego cukier resztkowy, którą doskonale opanowali, i która pozwala im uzyskiwać wina białe półsłodkie lub słodkie wysokiej jakości, znane pod nazwami „Côtes de Montravel” i „Haut-Montravel”.

Wina objęte nazwą „Côtes de Montravel” to wina białe, najczęściej półsłodkie, czasem słodkie, eleganckie i delikatne, aksamitne, w których obecność cukrów fermentacyjnych nie przeszkadza w wyrażeniu rzeźkości. Aby uzyskać tego rodzaju wina, jednocześnie świeże i wyraźnie owocowe, wina objęte nazwą „Côtes de Montravel” otrzymuje się z połączenia różnych odmian winorośli z zachowaniem przewagi głównych odmian. Zawartość cukrów fermentacyjnych, która wynosi między 25 g/l a 54 g/l, podkreśla słodycz tych win, które są jednocześnie aksamitne i „gęste”. Różnią się one tym samym od białych win objętych nazwą „Haut-Montravel”, zarezerwowana dla win wyższej o zawartości cukrów fermentacyjnych (ponad 85 g/l) i pochodzących z przejrzałych winogron, porażonych lub nie szlachetną pleśnią (*botrytis cinerea*).

W okresie przed epidemią filoksery występuje mało wzmianek na temat win „Côtes de Montravel” i nawiązują one wyłącznie do win „Montravel” ogólnie, nie precyzując, czy chodzi o wina wytrawne czy o wina zawierające cukry fermentacyjne. W 1903 r. Edouard Feret sporządził szczegółowy spis uprawy winorośli w regionie Bergerac w książce „Region Bergerac i jego wina”. Odnotowuje on, że: „wina białe w kantonie Vélines mają wyjątkową esencję i bukiet, pozwalające klasyfikować je pod nazwą Côtes de Montravel. Są to wina o prawie białej barwie, bardzo delikatne i łagodne, słodkie i często o przyjemnym bukiecie”. Edouard FERET zauważa również, że najlepsze wina białe „Côtes de Montravel” to wina białe z miejscowości Montcaret, które odznaczają się delikatnością, wykwiutnością i doskonałym połączeniem smaków.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze**Większa jednostka geograficzna**

Podstawa prawna:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Côtes de Montravel” można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Sud-Ouest”. Nazwa przedmiotowej większej jednostki geograficznej może również występować na ulotkach lub na dowolnych pojemnikach. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Podstawa prawna:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji winogron i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

— w departamencie Dordogne: Bergerac, Le Fleix, Monfaucon, Saint-Laurent-des-Vignes,

— w departamencie Gironde: Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire i Saint-Emilion.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/historique/annee-2014/semaine-26>
