

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 5 stycznia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku w sprawie zmian w specyfikacji produktu sektora wina, o których mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****[Haut-Montravel (ChNP)]**

(2018/C 4/04)

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 „Haut-Montravel” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 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 „Haut-Montravel”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu „Haut-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 5 stycznia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„HAUT-MONTRAVEL”

PDO-FR-A0152-AM01

Data złożenia wniosku: 15.9.2014 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 nieznacząca

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

Obszar geograficzny produkcji opisany w rozdziale 1 pkt IV specyfikacji rozszerza się o terytorium 8 gmin: Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien. Gminy te wchodzi również w obręb obszaru produkcji ChNP „Côtes de Montravel”; wykazują one identyczne cechy glebowo-klimatyczne jak obszar produkcji początkowo wyznaczony dla ChNP „Haut-Montravel” i uprawiane tam są podobne odmiany winorośli. Zmiana ta idzie w parze ze zmianą warunków produkcji w celu potwierdzenia charakteru likierowego win białych objętych ChNP „Haut-Montravel”.

Zmiany te są powiązane ze zmianami wprowadzanymi równoległe do specyfikacji produktu objętego ChNP „Côtes de Montravel”. Obecnie obszary obu tych ChNP pokrywają się, lecz w odniesieniu do różnych produktów: wina objęte ChNP „Côtes de Montravel” to wina białe łagodne. Pozwala to wyjaśnić ofertę.

Gminy dodawane obecnie do obszaru geograficznego były dotychczas wymienione jako położone w jego bezpośrednim sąsiedztwie, zapis ten zostaje zatem odpowiednio zmieniony (rozdział 1 pkt IV ppkt 3 specyfikacji).

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. Związek z miejscem pochodzenia

Związek z miejscem pochodzenia opisany w pkt X specyfikacji zmienia się odpowiednio do zmian wprowadzonych w specyfikacji.

Podsumowanie związku, opisane w pkt 7 jednolitego dokumentu, odpowiednio skorygowano, uwzględniając przy tym maksymalną liczbę znaków dopuszczalną w systemie e-ambrosia.

2.3. 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.

Zmienia się ten punkt jednolitego dokumentu: wyrażenie „10 oczek” zastępuje się wyrażeniem „10 oczek owoconośnych”.

— W rozdziale 1 pkt XI dotyczącym środków przejściowych usuwa się ppkt 2 „Normy analityczne – Całkowita objętościowa zawartość alkoholu”, ponieważ przepis ten miał zastosowanie jedynie do zbiorów do 2011 r. włącznie.

Jest to aktualizacja redakcyjna, która nie zmienia znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

2.4. Wydajność

— W rozdziale 1 pkt VIII ppkt 1 specyfikacji zmienia się przepisy dotyczące wydajności: wydajność zostaje zmniejszona do 25 hl/ha zamiast 50, a wydajność maksymalna również do 30 hl/ha zamiast 60 hl/ha.

Punkt 5 lit. b) jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony.

— W rozdziale 1 pkt VI ppkt 1 lit. d) średnia dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki zostaje zmieniona z 8 000 kg/ha na 7 000 kg/ha zgodnie ze zmianą wydajności.

Zmiana ta nie zmienia znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

- W pkt VIII specyfikacji dodaje się ppkt 4, który stanowi, że na tym samym określonym obszarze produkcji winorośli można przyznawać kontrolowaną nazwę pochodzenia „Haut-Montravel” i kontrolowaną nazwę pochodzenia „Côtes de Montravel”.

W takim przypadku ilość zgłoszona jako kontrolowana nazwa pochodzenia „Côtes de Montravel” nie powinna być większa niż różnica między dopuszczalną roczną wydajnością w ramach kontrolowanej nazwy pochodzenia „Côtes de Montravel” a ilością zgłoszoną jako kontrolowana nazwa pochodzenia „Haut-Montravel”, skorygowaną według współczynnika k. Współczynnik k jest równy ilorazowi dopuszczalnej rocznej wydajności kontrolowanej nazwy pochodzenia „Côtes de Montravel” i dopuszczalnej rocznej wydajności kontrolowanej nazwy pochodzenia „Haut-Montravel”.

Zmiana ta nie zmienia znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

Zmiany warunków produkcji odzwierciedlają chęć zwiększenia rozpoznawalności wina „Haut-Montravel” jako wina słodkiego, zwanego likierowym, otrzymanego z przejrzałych winogron zbieranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

2.5. Dojrzałość winogron i normy analityczne

- W rozdziale 1 pkt VII ppkt 1 specyfikacji zmienia się przepisy dotyczące zbiorów, aby doprecyzować, że winogrona są zbierane na etapie przejrzenia, z porażeniem szlachetną pleśnią lub bez niego.
- Dodana zostaje wzmianka, że winogrona są zbierane ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.
- W rozdziale 1 pkt VII ppkt 2 specyfikacji podniesiono próg dojrzałości winogron: zawartość cukru w winogronach, naturalną objętościową zawartość alkoholu i minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu dostosowano, ustalając te wartości odpowiednio na poziomie: 225 g/l zamiast 198 g/l; 17 % zamiast 12,5 % i 12 % zamiast 10,5 %.
- W pkt 3 jednolitego dokumentu wprowadza się zmiany w odniesieniu do minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu i minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu.
- W rozdziale 1 pkt IX lit. b) dotyczącym norm analitycznych zawartość cukrów fermentacyjnych zwiększa się do 85 g/l, zastępując poprzednio wskazany przedział 25–51 g/l.
- Dodaje się także, że wina przed pakowaniem (wina luzem) wykazują, na zasadzie odstępstwa, zawartość kwasu lotnego określoną wspólnym zarządzeniem ministra ds. konsumpcji i ministra ds. rolnictwa.

Zmiany warunków produkcji odzwierciedlają chęć zwiększenia rozpoznawalności wina „Haut-Montravel” jako wina słodkiego, zwanego likierowym, otrzymanego z przejrzałych winogron zbieranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

2.6. 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, dodaje się zdanie: „proporcja odmiany Sémillon B wynosi co najmniej 50 % wszystkich odmian winorośli”. Ta odmiana, stanowiąca zdecydowaną większość na obszarze produkcji, wykazuje duże zdolności przejrzenia w klimacie oceanicznym, który występuje na obszarze produkcji.

Zmiana ta nie zmienia znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

- W rozdziale 1 pkt IX ppkt 1 lit. a) przepisy dotyczące łączenia odmian winorośli zostają poddane przeglądowi, aby doprecyzować, że minimalna zawartość odmiany Sémillon B wynosi co najmniej 50 %.

Zmiana ta nie zmienia znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

Zmiany te są zgodne z charakterystyką wina z ChNP „Haut-Montravel” oraz stwierdzeniem likierowego charakteru tej produkcji.

2.7. Praktyki enologiczne

W rozdziale 1 pkt IX ppkt 1 lit. c) dotyczącym praktyk enologicznych zabrania się od tej pory wzbogacania win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Haut-Montravel”.

Punkt 4 „Praktyki winiarskie” jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony.

2.8. Wprowadzanie do obrotu win przeznaczonych dla konsumenta

W rozdziale 1 pkt IX ppkt 4 specyfikacji wprowadza się okres uprawy (przedłużenie okresu uprawy); wina są wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta dopiero od 1 września roku następującego po zbiorze.

Zmiany warunków produkcji odzwierciedlają chęć zwiększenia rozpoznawalności wina „Haut-Montravel” jako wina słodkiego, zwanego likierowym, otrzymanego z przejrziałych winogron zbieranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

Zmiana ta nie zmienia znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

2.9. Kontrola:

Opis i uzasadnienie

Rozdział II pkt I specyfikacji dotyczący wymogów sprawozdawczych zostaje zmieniony.

Data złożenia oświadczenia o rezygnacji z produkcji zostaje zmieniona i ustalona przed rozpoczęciem zbiorów.

Znosi się możliwość złożenia oświadczenia o wycofaniu.

Rozdział II pkt II specyfikacji dotyczący prowadzenia rejestrów zostaje zmieniony w celu dodania wymogu prowadzenia dziennego rejestru zbiorów służącego gromadzeniu informacji na temat odesłań katastralnych działek, z których zebrano winogrona, daty, wielkości zbiorów i zawartości cukru poszczególnych partii.

Tabela głównych punktów, które należy poddać kontroli, zamieszczona w rozdziale III pkt I specyfikacji zostaje uzupełniona, aby dodać punkt dotyczący kontroli ręcznych zbiorów winogron metodą zbiorów sukcesywnych.

Zmiany te, mające na celu kontrolę specyfikacji produktu, nie mają wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Haut-Montravel

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina (win)

Chodzi o delikatne i słodkie wina białe o bardzo wysokiej zawartości cukru. Ich „słodki” charakter ujawnia się, gdy winogrona zostają porażone „szlachetną pleśnią” (*botrytis cinerea*). Są to wina, które bardzo dobrze dojrzewają. Wykazując bardzo dużą zawartość cukrów fermentacyjnych (> 85 g/l) i pewne bogactwo smaku, te słodkie wina białe posiadają aromat gotowanych owoców lub owoców kandyzowanych, czasem z nutami miodu.

Nie stosuje się wzbogacania. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu = 17 %.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12 %.

Wina przed pakowaniem (wina luzem) wykazują, na zasadzie odstępstwa, zawartość kwasu lotnego określoną wspólnym zarządzeniem ministra ds. konsumpcji i ministra ds. rolnictwa.

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Wszelkie praktyki wzbogacania są zabronione.

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. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszelkich wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa.

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**

30 hektolitrow 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 Vélignes.

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

Muscadelle B

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. **Opis związku(-ów)**

Obszar geograficzny objęty kontrolowaną nazwą pochodzenia „Haut-Montravel” stanowi część obszaru geograficznego objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Montravel”. Od południa ograniczony doliną rzeki Dordogne, a od północy lasem regionu Landais, przedmiotowy obszar położony jest w zachodniej części departamentu Dordogne i obejmuje terytorium 13 gmin.

Z punktu widzenia geomorfologicznego obszar geograficzny „Haut-Montravel” stanowi wyjątkowy obszar na terytorium Bergerac. Jest on wąski, jego ramy stanowią doliny rzek Lidoire i Dordogne, a jego rzeźbę terenu można nazwać „stołową”.

Starannie wyselekcjonowany w celu otrzymania optymalnej jakości winogron 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 zapobiegać skutkom susz.

Rygorystyczne wyznaczenie działek dopuszczonych do produkcji wina wymaga odpowiedniego zarządzania uprawą – dlatego minimalną gęstość obsady ustalono na 5 000 roślin na hektar i z poszczególnych roślin uzyskuje się niski plon. 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.

Wysoką zawartość cukru w winogronach należy uzyskać w sposób naturalny, a 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 samowładowczych z pompami łopatkowymi jest zabronione.

Z drugiej strony, szczególne warunki klimatyczne związane z doliną rzeki Dordogne i masywem leśnym Landais sprzyjają występowaniu jesienią porannych mgieł, po których następują słoneczne popołudnia. Gdy wszystkie te warunki są spełnione, producenci wina dokonują zbiorów przejrzałych winogron, bardzo bogatych w cukier i porażonych szlachetną pleśnią w wyniku działania *botrytis cinerea*, metodą zbiorów sukcesywnych. Otrzymywane wina to delikatne i słodkie wina białe o wysokiej zawartości cukru, o zawartości cukrów fermentacyjnych powyżej 85 gramów na litr oraz o całkowitej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14,5 % bez wzbogacania. Te wina o „słodkim” charakterze wykazują pewne bogactwo smaku, aromaty gotowanych owoców lub owoców kandyzowanych, czasem z nutami miodu, które świadczą o ogromnym potencjale tego obszaru. Wina te posiadają doskonałą zdolność dojrzenia.

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).

W okresie przed epidemią filoksery występuje mało wzmianek na temat win „Haut-Montravel” i nawiązują one wyłącznie do win „Montravel” ogólnie, nie precyzując, czy chodzi o wina wytrawne czy 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: „w gminach Fougueyrolles, Nastringues, Saint-Antoine-de-Breuilh (między innymi) najlepsze roczniki konkurują z winem Sainte-Foy. Są one bardzo delikatne, słodkie i łagodne oraz mają często przyjemny bukiet”.

Wydajność produkcji była niewielka i wina wprowadzano do obrotu wyłącznie w butelkach. Producenci wina udowodnili z czasem, że świetnie opanowali uprawę winorośli i produkcję wina, uzyskując, mimo kaprysów pogody, słodkie wina białe wysokiej jakości.

Podczas wielu wydarzeń lokalnych (rolniczych i innych) termin „Montravel” jest coraz bardziej promowany, aby podtrzymać renomę tego wyjątkowego obszaru okolic Bergerac.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

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.

Zasady dotyczące etykietowania

Podstawa prawna:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Haut-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.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c142e23c-3854-4c0e-bdb3-97c3b983b620
