

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 3 sierpnia 2017 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****[Montravel (ChNP)]**

(2017/C 255/12)

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<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu „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 nazwy „Montravel”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „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 3 sierpnia 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## ZAŁĄCZNIK

## „MONTRAVEL”

## AOP-FR-A0923-AM01

Data złożenia wniosku: 22 grudnia 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**

W rozdziale 1 pkt IV.1 specyfikacji zmieniono obszar geograficzny produkcji: jedną gminę – „Saint-Seurin de Prats” – usunięto, a dwie dodano: „Le Fleix” i „Monfaucon”. W tych dwóch gminach znajdują się wzniesienia, które tworzą jedną całość z początkowym obszarem geograficznym. Wykazują one identyczną budowę geologiczną, w przeciwieństwie do gminy „Saint-Seurin de Prats”, w całości położonej na aluwialnej równinie rzeki Dordogne.

Zmieniono pkt 6 jednolitego dokumentu.

**2.2. Wyznaczona działka rolna**

W rozdziale 1 pkt IV.2 w sprawie wyznaczenia granic działek dodano datę zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany obszaru wyznaczonej działki rolnej w obrębie nowo określonego wyznaczonego obszaru geograficznego produkcji. Oznacza to, że w specyfikacji dodano datę posiedzenia komitetu krajowego, który dokonał zatwierdzenia. Dla przypomnienia, wyznaczenie granic działki rolnej polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**2.3. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

W związku ze zmianą obszaru geograficznego zmieniono rozdział 1 pkt IV.3 dotyczący obszaru bezpośredniego sąsiedztwa, w obrębie którego można produkować i udoskonalać wino oraz gdzie może ono dojrzewać. Włączenie do obszaru geograficznego dwóch nowych gmin „Le Fleix” i „Monfaucon” spowodowało usunięcie ich z obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Z kolei gmina „Saint-Seurin-de-Prats”, usunięta z obszaru geograficznego, została włączona do obszaru bezpośredniego sąsiedztwa i dodana do wykazu gmin z uwzględnieniem obecnych praktyk enologicznych.

Zmieniono pkt 9 jednolitego dokumentu.

**2.4. Związek z miejscem pochodzenia**

W związku ze zmianą obszaru geograficznego wprowadzono poprawkę w rozdziale 1 specyfikacji pkt X „Związek z obszarem geograficznym” pkt 1 „Informacje dotyczące obszaru geograficznego” akapit pierwszy. Polegała ona na skorygowaniu liczby gmin znajdujących się na obszarze produkcji: liczbę „14” zastąpiono liczbą „15”.

Ponadto gminy dodane do obszaru geograficznego wykazują taką samą budowę geologiczną jak ta opisana w punkcie dotyczącym związku produktu z jego pochodzeniem, który w związku z tym nie został zmieniony.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Montrvel

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów winiarskich**

1. Wino

#### 4. Opis wina (win)

##### *Wina białe*

Wina białe pochodzą z połączenia winogron lub wina z co najmniej dwóch głównych odmian winorośli. Białe odmiany winorośli wyróżniają się zazwyczaj – dzięki różnorodności mieszanek – egzotycznymi aromatami, żywym charakterem, mineralnością, a ich smak długo utrzymuje się w ustach. Dojrzewające na cienkim osadzie, czasem w dębowych beczkach, białe wina wytrawne są bardzo cenione ze względu na ich moc i bogactwo, a przede wszystkim ogromną świeżość mineralną, którą zachowują przez wiele lat.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13 % po wzbogaceniu.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) poniżej 3 g na litr.

##### *Wina czerwone*

Wina czerwone pochodzą z połączenia winogron lub wina. Mają bardzo głęboką, intensywną barwę. Zapach, z nutami czarnych owoców jagodowych i subtelnym palonym aromatem, zmienia się z upływem czasu i nabiera nut roślinnych i korzennych. Smak jest na ogół zarówno wyraźny, jak i szlachetny, garbniki są bardzo dojrzałe i niezwykle delikatne. Są to rasowe wina, które osiągają pełnię smaku po kilku latach przechowywania.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13,5 % po wzbogaceniu.

Maksymalna zawartość kwasu jabłkowego jest ustalona na poziomie 0,4 g na litr.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) poniżej 3 g na litr.

#### 5. Praktyki winiarskie

##### a) Podstawowe praktyki winiarskie

###### Metoda uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar. Odległość między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2 metry, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 metra.

Winorośl przycina się w sznur Guyota, w sznur skośny (Royat) lub krótko (fr. *taille „à cots”*), pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie.

Nawadnianie jest zakazane.

###### Szczególne praktyki enologiczne

Zakazana jest wszelka obróbka termiczna winogron, w której stosuje się temperaturę powyżej 40 °C. Wykorzystywanie kawałków drewna w procesie dojrzewania wina jest zabronione. Dodawanie garbników jest zakazane. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 % w przypadku win czerwonych i 13 % w przypadku win białych. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszelkich wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa.

##### b) Maksymalne zbiory

###### Wino czerwone

60 hektolitrów na hektar

###### Wino białe

70 hektolitrów na hektar

#### 6. Wyznaczony obszar

Zbiór winogron, produkcja wina, jego otrzymywanie i dojrzewanie oraz – jedynie w odniesieniu do wina czerwonego – butelkowanie odbywa się na obszarze następujących gmin w departamencie Dordogne: Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien et Vélignes.

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

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

#### 8. Opis związku(-ów)

Obszar geograficzny kontrolowanej nazwy pochodzenia „Montravel” różni się od reszty regionu winiarskiego Bergerac budową geomorfologiczną swoich zboczy, na których wapień krynoidowy (fr. *calcaire à „astéries”*) podchodzi ku powierzchni. Wyznaczony obszar działek składa się głównie z gliniasto-wapiennych działek o dobrym drenażu położonych na płaskowyżu oraz ze stoków zwróconych całkowicie na południe.

Chęć uwydatnienia tego dziedzictwa przejawia się, w przypadku win czerwonych, w gęstszej niż na innych obszarach regionu Bergerac obsadzie, specjalnym łączeniu odmian winorośli, w którym dominuje odmiana merlot N, oraz w chęci produkowania wina przeznaczonego do przechowywania, o dłuższym okresie dojrzewania. Jednocześnie zakazuje się następujących praktyk: wykorzystywania kawałków drewna w procesie dojrzewania wina, dodawania garbników, obróbki termicznej zebranych winogron, podczas której temperatura wzrasta do ponad 40 °C, jak również używania pras ślimakowych lub skrzyń ładunkowych z pompami łopatkowymi.

Wina czerwone dojrzewają co najmniej przez osiemnaście miesięcy, z czego co najmniej przez trzy miesiące w butelkach. Mają bardzo głęboką, intensywną barwę. Zapach, z nutami czarnych owoców jagodowych i subtelnym palonym aromatem, zmienia się z upływem czasu i nabiera nut roślinnych i korzennych. Smak jest na ogół zarówno wyraźny, jak i szlachetny, garbniki są bardzo dojrzałe i niezwykle delikatne. Chociaż te wina czerwone można degustować już w pierwszych latach dzięki ich świeżości oraz owocowemu smakowi i zapachowi, są to wina rasowe, które osiągają pełnię smaku po kilku latach przechowywania. Uwzględniając w warunkach produkcji okres dojrzewania w butelkach na wyznaczonym obszarze geograficznym oraz obszar bezpośredniego sąsiedztwa, wspólnota lokalna ma na celu lepszą ochronę jakości i szczególnego charakteru produktu, a co za tym idzie renomę kontrolowanej nazwy pochodzenia.

W przypadku win białych wytrawnych charakteryzujący się zawsze wysoką wilgotnością klimat oceaniczny oraz zawartość ilu w glebie pozwalają uniknąć deficytu wody lub letnich upałów, co sprzyja optymalnemu dojrzewaniu winogron. Wina te otrzymuje się dzięki łączeniu odmian, przede wszystkim takich jak *sémillon B*, *sauvignon B* czy *sauvignon gris G*. Te białe odmiany winorośli wyróżniają się zazwyczaj – dzięki różnorodności mieszanek – egzotycznymi aromatami, żywym charakterem, mineralnością, a ich smak długo utrzymuje się w ustach. Dojrzewające na cienkim osadzie, czasem w dębowych beczkach, białe wina wytrawne są bardzo cenione ze względu na ich moc i bogactwo, a przede wszystkim ogromną świeżość mineralną, którą zachowują przez wiele lat.

Najstarsza wzmianka świadcząca o tradycji produkcji wina w Montravel sięga 1080 r., kiedy to benedyktyni z zakonu Saint-Florent de Saumur przybyli do Montcaret, Breuilh, Bonneville i Montravel. Wykarczowali oni nieużytki, aby uprawiać na nich winorośl i pszenicę – dwa rodzaje świętych upraw komunijnych.

Bez wątplenia najslawniejszym plantatorem winorośli był Michel Eyquem de Montaigne, mer Bordeaux, którego winnice rozciągały się u podnóża wieży, w której lubił odpoczywać i pisać: „Winnice są ogrodami oraz miejscami przyjemności i wyjątkowego piękna. To tu dowiedziałem się, w jakim stopniu sztuka potrafi wykorzystać pofałdowany, górzysty i nierówny teren”.

W 1903 r. Edouard Féret, wydawca książki pt. „Bergerac i jego wina”, poczynił następujące uwagi odnośnie do obszaru geograficznego „Montravel”: „Wina czerwone są treściwe, barwne, o wyrazistym smaku, a niektóre roczniki bardzo przypominają znakomite wina regionu Castillonnais”.

Poprzez swój historyczny kapitał oraz szczególne obszary uprawy kontrolowana nazwa pochodzenia „Montravel” zaświadcza o głębokim związku z kulturą uprawy winorośli. Przeważnie sprzedawane w butelkach, zarówno białe jak i czerwone wina są głęboko zakorzenione na terenach, na których miejscowa wspólnota wykorzystywała swoje umiejętności i podejmowała wysiłki, by uwydatnić zalety oryginalnego, owianego tajemnicą procesu produkcji i charakterystycznego produktu, który cieszy się zasłużoną renomą.

## 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępowania w odniesieniu do produkcji wina, jego otrzymywania i dojrzewania oraz – jedynie w odniesieniu do wina czerwonego – butelkowania, składa się z obszaru następujących gmin:

w departamencie Dordogne: Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Seurin-de-Prats,

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

*Większa jednostka geograficzna*

Ramy prawne

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Montravel” można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Sud-Ouest”. Nazwa przedmiotowej większej jednostki geograficznej może również występować w 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.

*Butelkowanie*

Ramy prawne

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Wina czerwone dojrzewają co najmniej do dnia 31 marca drugiego roku po zbiorach, w tym przynajmniej 3 miesiące w butelkach.

## **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688)

---