

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 12 lipca 2017 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina [Skalický rubín (ChNP)]**

(2017/C 224/04)

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) Słowacja złożyła wniosek o objęcie ochroną nazwy „Skalický rubín” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1, art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Skalický rubín”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji znajduje się jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Skalický rubín” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 12 lipca 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„SKALICKÝ RUBÍN”

PDO-SK-01899

Data złożenia wniosku: 17.12.2014

1. Nazwa(-y)

Skalický rubín

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina (win)

Skalický rubín

Skalický rubín jest czerwonym winem wytwarzanym wyłącznie w drodze pełnej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych winogron odmian Frankovka modrá, Svätovavrinecké i Modrý Portugal. Wino to musi być wytwarzane wyłącznie z winogron uprawianych w obrębie ściśle określonego terytorium wzgórza Vintoperk; wino zawdzięcza swoje właściwości charakterystycznemu składowi tamtejszej gleby. Wino ma charakterystyczny pełny smak, dużą zawartość garbników i kolor, któremu zawdzięcza swą historyczną nazwę.

Właściwości organoleptyczne:

Przejrzystość – wino musi być jasne, lekko połyskliwe, może zawierać pojedyncze włókna materiału filtracyjnego, drobne kryształki kamienia winnego i nieznaczny osad pigmentu.

Kolor – wino musi mieć bardzo intensywne rubinowe zabarwienie; w przypadku starszych roczników kolor może być mniej intensywny i wpadać w odcień brązowy.

Aromat – typowy, owocowy, zawsze z subtelnymi odcieniami; po osiągnięciu dojrzałości butelkowej aromat przywozdi na myśl śliwki i powidła śliwkowe.

Smak – czysty, nasycony i harmonijny.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	3,5 meq/l
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki w miligramach na litr)	150

5. Praktyki wytwarzania wina

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Skalický rubín

Wspólne przepisy dotyczące szczególnych praktyk enologicznych:

100 % winogron wykorzystywanych do produkcji tego wina musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego opisanego w pkt 5 jednolitego dokumentu. Przetwarzanie wina musi odbywać się na wyznaczonym obszarze, aby umożliwić monitorowanie wykorzystywanych surowców i technik obróbki. Butelkowanie może odbywać się poza wyznaczonym obszarem geograficznym, ale tylko w przypadku gotowego wina, które po opuszczeniu zakładu na wyznaczonym obszarze nie może być dalej przetwarzane.

Metoda produkcji wina:

Wino jest mieszanką dozwolonych odmian i możliwe są dwie różne metody produkcji:

- a) Wino jest produkowane poprzez kupażowanie odpowiednich dozwolonych rodzajów wina, które są wytwarzane oddzielnie i mieszane po obróbce w odpowiednich proporcjach.
- b) Wino jest wytwarzane w drodze fermentacji alkoholowej ze świeżych winogron odpowiednich dozwolonych odmian.

Na potrzeby produkcji wina zawartość cukru winogron w momencie zbioru musi wynosić co najmniej 16 °NM. Winogrona lub moszcz winogronowy mogą zostać wzbogacone do maksymalnie 24 °NM, przy czym wzbogacanie moszczu jest dozwolone pod konkretnymi warunkami (rozporządzenie (WE) nr 1308/2013 Parlamentu Europejskiego i Rady).

b) *Maksymalne zbiory*

Skalický rubín

18 000 kg winogron na hektar

Dla wina objętego określeniem tradycyjnym *Akostné víno* (wino gatunkowe)

17 500 kg winogron na hektar

Dla wina objętego określeniem tradycyjnym *Akostné víno s prívlastkom* (wino gatunkowe z wyróżnikiem)

12 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar

Obszar geograficzny produkcji „Skalický rubín” wyznaczony jest przez granice obszaru katastralnego miasta Skalica i obszarów katastralnych gmin Mokry Háj, Popudinské Močidlány, Prietržka, Radošovce i Vrádište. Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje powierzchnię około 50 km².

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Svätovavrinské

Frankovka modrá

Modrý Portugal

8. Opis związku(-ów)

Skalický rubín

Obszar położony jest u podnóża Białych Karpat, gdzie skorupa ziemska została geologicznie odkształcona przez dorzecze rzeki Morawa. Tutejsze gleby to w dużej mierze czarnoziemy zawierające piasek i glinę, z kamienistym podglebiem zapewniającym wilgoć. Obszar ten charakteryzuje się obfitymi opadami w okresie wiosennym, burzami w miesiącach letnich i suchymi jesieniami. W ostatnich latach średnia opadów atmosferycznych wynosiła 565 mm/rok. Średnie roczne nasłonecznienie (1 857 godzin rocznie) pozwala na wystarczające dojrzewanie czarnych winogron.

Mieszkańcy obszaru wykorzystują te warunki do uprawy winorośli już od IX wieku, co potwierdzają narzędzia do pielęgnacji winorośli znalezione w wykopaliskach archeologicznych w Kopečnicy.

Długie słoneczne jesienie umożliwiające późne zbiory do końca października powodują, że odmiany czarnych winogron mogą osiągnąć wysoki stopień dojrzałości. Są one następnie przetwarzane w piwnicach znajdujących się na terenie winnic lub w ich pobliżu, co pozwala na ograniczenie czasu między zerwaniem i przetworzeniem winogron i umożliwienie delikatnego procesu przerobienia ich na moszcz. Na powierzchni skórek owoców zachodzi fermentacja, a jej średni czas zależy od temperatury i wilgotności w piwnicach lub od kontrolowanych technik fermentacji. Następująca potem fermentacja jabłkowo-mlekowa zmniejsza kwasowość a proces dojrzewania wina przez 12–18 miesięcy nadaje ostatecznemu produktowi delikatny owocowy aromat i aksamitny smak.

W dobrych latach zbiera się winogrona o dużej zawartości cukru, co pozwala na produkcję win z wyróżnikiem „výber z hrozna”, które są zazwyczaj bardzo gęste o bogatym bukacie. Niedozwolone jest modyfikowanie wina metodą leżakowania w beczułce lub poprzez dodanie kawałków drewna, wytwarzanie wina typu *ľadové víno* (wino lodowe) ani *slamové víno* (wino słomkowe).

Nawet przy suchej jesieni ciężkie ilaste podglebie winnic zapewnia winoroślom wystarczającą ilość wilgoci, tak aby nie zwiędły owoce. Na tym obszarze uprawia się winorośle na najbardziej odpowiednich stanowiskach, na najlepszych terenach, w małych winnicach o różnych właściwościach glebowych, różnym nachyleniu i kierunku stoku, co – obok kupażowania – nadaje ostatecznie stabilność produktowi końcowemu. Wina są przechowywane w specjalnie przeznaczonych do tego piwnicach, mających swój naturalny mikroklimat i charakterystyczne właściwości powietrza.

Piwnice te to wydrążone w zboczach podziemne komory, do których wchodzi się przez pomieszczenie zwane tlocznia. Piwnice zazwyczaj są sklepione łukowo i znajdują się na głębokości 1,5–5 m w zależności od nachylenia zbocza, w którym zostały wydrążone. Gwarantuje to stałą temperaturę na poziomie 8–15 °C o raz odpowiedni stały poziom wilgotności. W obrębie całego wyznaczonego obszaru geograficznego istnieje około 2 000 takich piwnic. Niektóre z nich mają ponad 300 lat, ale większość pochodzi z XX wieku. Mają one powierzchnię od 15 do kilkuset metrów kwadratowych.

Położenie geograficzne terenu, niedaleko granicy, oraz sytuacja materialna i społeczna właścicieli winnic i piwnic stworzyły w latach 20. XX w. podwaliny pod rozwój markowego wina Skalický rubín (*značkové víno*).

Winogrona dojrzewają przy średniej zawartości cukru 19 °NM i kwasowości wynoszącej więcej niż 6 g/l, co pozwala na produkcję wina dobrej jakości.

Tradycyjny charakter nazwy potwierdzają następujące fakty:

wino markowe „Skalický rubín” powstało w 1924 r., jak potwierdza jego reklama w *Slovácko VII* z 1965 r., gdzie jest o nim mowa w części dotyczącej uprawy winorośli w Skalicy.

Nazwa „Skalický rubín” widnieje w rejestrze nazw pochodzenia WIPO w Genewie od dnia 22 listopada 1967 r.; od 1974 r. była ona wpisana do rejestru Federalnego Urzędu ds. Wynalazków, a od czasu rozpadu Czechosłowacji widnieje w rejestrze prowadzonym przez słowacki Urząd Własności Przemysłowej.

Oznaczenie to jest również objęte ochroną na podstawie umów dwustronnych: Traktatu między Czechosłowacką Republiką Socjalistyczną i Republiką Austrii w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych, nazw pochodzenia i innych nazw związanych z pochodzeniem produktów rolnych i przemysłowych (1981); Umowy między Rządem Czechosłowackiej Republiki Socjalistycznej a Rządem Republiki Portugalskiej w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych, nazw pochodzenia i innych oznaczeń geograficznych i tym podobnych (1987).

Treść oznaczenia włączono również do kilku znaków towarowych, które zostały zarejestrowane (na mocy przepisów krajowych obowiązujących w tamtym czasie).

Tradycyjny charakter nazwy potwierdza również historyczna etykieta z 1974 r.

Wszystkie wyżej wymienione prawa zostały nabyte w odniesieniu do wina i oznaczenia wina z określonego obszaru geograficznego.

Nazwa „Skalický rubín” jest nazwą złożoną składającą się z nazwy geograficznej *Skalický* i dodatkowego określenia *rubín* (rubin) wskazującego na barwę wina. Nazwa geograficzna pochodzi od nazwy miasta Skalica, a także od nazwy podregionu winiarskiego *Skalický* (*Skalický* winohradnícky rajón), który jest częścią regionu winiarskiego *Malokarpatská* (*Malokarpatská* vinohradnícká oblasť). Podział regionów winiarskich na podregiony ma podstawy historyczne i jest określony w odpowiednich przepisach krajowych.

Wino jest wytwarzane z winogron o zawartości cukru przynajmniej 16 °NM. Zawartość cukru może być modyfikowana zgodnie z obowiązującymi przepisami. Obciążenie krzewów pozostaje na takim poziomie, aby przynosiły one zbiory nie większe niż 18 t/ha. Większość wina – blisko 100 % produkcji – to wino wytrawne o zawartości cukru resztkowego do 2 g/l. Ponieważ wino może być wzbogacane cukrem, jego zawartość alkoholu może sięgać 15 % vol.

Dzięki glebom piaszczysto-gliniastym i piaszczysto-ilastym wina zawierają większą ilość składników mineralnych; średnie wartości dla ekstraktu bezcukrowego wynoszą nawet do 19,0 g/l.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Skalický rubín

Podstawa prawna:

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Ustawa nr 313/2009 w sprawie uprawy winorośli i wytwarzania wina, z późniejszymi zmianami.

Chroniona nazwa pochodzenia, o której mowa w niniejszej specyfikacji, może być stosowana jedynie w jednym z dwóch następujących wariantów:

Skalický rubín

SKALICKÝ RUBÍN

Niniejsza specyfikacja nie określa wielkości lub rodzaju stosowanej czcionki.

Link do specyfikacji produktu

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