

**РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**

от 12 юли 2017 година

за публикуване в *Официален вестник на Европейския съюз* на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор [Skalický rubín (ЗНП)]

(2017/C 224/04)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007<sup>(1)</sup>, и по-специално член 97, параграф 3 от него

като има предвид, че:

- (1) Словакия е изпратила заявление за защита на наименованието „Skalický rubín“ в съответствие с част II, дял II, глава I, раздел 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- (2) В съответствие с член 97, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че условията, предвидени в членове 93—96, както и в член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от посочения регламент, са спазени.
- (3) С цел да се даде възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в *Официален вестник на Европейския съюз* следва да се публикуват единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, както и препратката към публикацията на спецификацията на продукта, направена в хода на предварителната национална процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „Skalický rubín“.

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

*Член единствен*

Единният документ, изготвен в съответствие с член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, както и препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименованието „Skalický rubín“ (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу защитата на наименованието, посочено в първия параграф на настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Съставено в Брюксел на 12 юли 2017 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

<sup>(1)</sup> ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## „SKALICKÝ RUBÍN“

## PDO-SK-01899

Дата на представяне: 17.12.2014 г.

**1. Наименование/наименования**

„Skalický rubín“

**2. Вид географско означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

**3. Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

**4. Описание на виното/вината**

„Skalický rubín“

„Skalický rubín“ е вид червено вино, което се получава изключително в резултат на пълна или частична алкохолна ферментация на прясно грозде само от сортовете Frankovka modrá, Svätovavrinecké и Modrý Portugal. За производството му трябва да бъде използвано единствено грозде, отглеждано на територията на хълма Vintoperk; качествата на виното се дължат на характерния състав на почвата на хълма. То се отличава с плътния си вкус, високо съдържание на танин, както и с цвета си, който дава историческото име на това вино.

Органолептични характеристики:

Бистрота — виното трябва да бъде бистро и леко искрящо, като може да съдържа отделни фибри от използваното филтриращо средство, както и малки кристалчета винен камък и лека утайка от пигмент.

Цвят — виното трябва да е със силно наситен рубинено-червен цвят; при по-старите реколти цветът може да е по-малко наситен и с кафяв оттенък.

Аромат — характерен, плодов, с постоянни деликатни нотки; при достигане на зрялост за бутилиране, ароматът му напомня сливи или мармалад от сливи.

Вкус — чист, наситен и хармоничен.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	15
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	9,5
Минимална обща киселинност	3,5 милиеквивалента на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (милиеквивалента на литър)	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (милиграма на литър)	150

**5. Винопроизводствени практики**

а. Основни енологични практики

„Skalický rubín“

Специфична енологична практика — общи разпоредби:

100 % от гроздето, използвано за производството на виното трябва да произхожда от определения географски район, описан в точка 5 от единния документ. Неговото обработване трябва да се извършва в определения район, за да може използваните суровини и процесът на техническа обработка да бъдат контролирани. Позволява се бутилиране извън района, но единствено при условие че виното е готово и не изисква допълнителна обработка извън завода, намиращ се във въпросния район.

Метод за производство на виното:

Виното е смес от разрешени сортове, като са възможни два различни производствени метода:

- a) Виното се произвежда чрез смесване на съответните разрешени видове вино, произведени поотделно и смесени след технологична обработка в нужното съотношение.
- b) Виното се произвежда чрез алкохолна ферментация на пряно грозде от разрешените сортове.

Гроздето, използвано за производството на виното, трябва да има съдържание на захар най-малко 16 °NM при прибиране на реколтата. Гроздето или гроздовата мъст могат да бъдат обогатени до максимално съдържание на захар в размер на 24 °NM, като обогатяването е разрешено съгласно специални правила (Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета).

б. *Максимални добиви*

„Skalický rubín“

18 000 кг грозде на хектар

За традиционното наименование *Akostné víno* (качествено вино)

17 500 кг грозде на хектар

За традиционното наименование *Akostné víno s prívlastkom* (качествено вино с характеристика)

12 000 кг грозде на хектар

#### 6. **Определен район**

Географската единица за производство на „Skalický rubín“ е очертана от границите на кадастралната зона на град Skalica и границите на кадастралните зони на общините Mokřý Háj, Popudinské Močidlany, Prietřzka, Radošovce и Vřádířte. Географската единица има площ от около 50 км<sup>2</sup>.

#### 7. **Основни винени сортове грозде**

Svätovavřinecké

Frankovka modrá

Modřý Portugal

#### 8. **Описание на връзката/връзките**

„Skalický rubín“

Районът се намира в подножието на Белите Карпати, където земната кора е геоложки деформирана от басейна на река Морава. Почвата е предимно чернозем (черна), като съдържа пясък и глина и каменист подпочвен слой, който ѝ осигурява влага. Районът се характеризира с обилни валежи през пролетта, бури през лятото и суха есен. През последните години средното количество на валежите възлиза на 565 мм/година. Средногодишното слънцегреене (1 857 часа/година) благоприятства доброто узряване на черното грозде.

Предметите в областта на лозаровинарството, открити при археологически разкопки в Корещица, свидетелстват, че от 9-и век насам жителите на района се възползват от природните условия, за да отглеждат лозя.

Дългата и слънчева есен, която позволява късно прибиране на реколтата — до края на октомври, прави възможно доброто зреене на сортовете черно грозде, които впоследствие се преработват в избите, разположени във или в непосредствена близост до лозовите насаждения, като по този начин се свежда до минимум времето между прибирането на реколтата и преработката на гроздето и прави възможна неговата особено деликатна преработка в гроздова мъст. Гроздето ферментира с обвивката, като средното време за ферментация се обуславя от климатичните условия в избите или от техниките за контролирана ферментация. Последващата малолактична ферментация намалява съдържанието на киселини, а отлежаването на виното в продължение на 12—18 месеца придава на готовия продукт фин плодов аромат и кифен вкус.

В добри години узрялото грозде съдържа високо количество захар, което дава възможност за производство на вина с обозначението „*vřber z hrozna*“, които обикновено са силно екстрактивни и с богат аромат. Не се допуска виното да бъде оставяно да отлежава в бъчви или към него да бъдат добавяни дървени частици, както и от него да се произвежда *řadové víno* (ледено вино) или *řlamové víno* (стафилено вино).

Дори при суха есен тежките глинести подпочвени пластове на лозовите насаждения осигуряват достатъчна влажност, която пази гроздето от изсъхване. Лозята в този район се отглеждат при най-подходящо разположение, на най-благоприятните места и на малки площи с различни характеристики на почвата, наклон и посока на склоновете, като всичко това заедно придава устойчивост на крайния продукт. Вината се съхраняват в автентичните подземни изби, които имат свой естествен климат и характерна атмосфера.

Тези изби представляват подземни камери, изградени в хълмове, като до тях се достига при преминаване през помещенията за мачкане на гроздето. Избите са предимно сводести и са разположени на дълбочина от 1,5 до 5 м, в зависимост от наклона на склона, в който са вградени. По този начин се гарантира, че температурата остава постоянна, в диапазона от 8 до 15 °C, с оптимално и устойчиво ниво на влажност. Съществуват около 2 000 такива изби в цялата географска единица. Повечето датират от 20-ти век, но някои от тях са на възраст над 300 години. Те са разположени на площи от 15 м<sup>2</sup> до няколко стотин квадратни метра.

Географското положение и граничното местоположение на терена, както и материалната и социалната значимост на лозовите насаждения и на собствениците на винарните дават началото на развитието на „Skalický rubín“ като марково вино (*značkové víno*) през 20-те години на миналия век.

Гроздето се счита за узряло, когато има средно съдържание на захар от 19 °NM и киселинност над 6 г/л, което дава възможност за производство на качествени вина.

Традиционният произход на наименованието се потвърждава и от следните факти:

Марковото вино „Skalický rubín“ се произвежда за пръв път през 1924 г. За това свидетелства публикация от 1965 г. в изданието Slovácko VII, която споменава марката във връзка с винопроизводството в град Skalica.

Наименованието „Skalický rubín“ присъства в Регистъра на наименованията за произход на СОИС в Женева от 22 ноември 1967 г.; от 1974 г. насам е включено и в регистъра на Федералната служба за интелектуална собственост, като след разпадането на бивша Чехословакия е добавено в регистъра на Словашката служба за индустриална собственост.

Наименованието е било защитено и в рамките на двустранни споразумения: Договорът между Чехословашката социалистическа република и Република Австрия относно закрилата на указанията за произход, наименованията за произход и останалите наименования, указващи произхода на селскостопански и промишлени стоки (1981 г.); Споразумението между правителствата на Чехословашката социалистическа република и Португалската република относно закрилата на указанията за произход, наименованията за произход и други географски и подобни наименования (1987 г.).

Наименованието е било част и от няколко регистрирани търговски марки (съгласно приложимото към онзи момент национално законодателство).

Традиционният произход на наименованието се потвърждава и от историческия надпис от 1974 г.

Всички гореспоменати права се отнасят към виното и неговото наименование, идващо от определения географски район.

„Skalický rubín“ е съставно наименование, съдържащо в себе си географското наименование „Skalický“ и термина „rubín“ (рубин), отнасящ се за цвета на виното. Географското наименование произтича от името на град Skalica, както и от името на винарския подрегион Skalický (Skalický vinohradnícky rajón), който е част от винарския регион Malokarpatská (Malokarpatská vinohradnícká oblast). Разделянето на винарските региони на подрегиони има историческа основа и е залегнало в съответното национално законодателство.

Виното се произвежда от грозде с най-малко 16 °NM съдържание на захар, което може да варира в съответствие с действащото национално законодателство. Оставят се толкова лозови пъпки, колкото са необходими за получаването на добив от не повече от 18 т/ха. Почти 100 % от готовия продукт представлява сухо вино със съдържание на остатъчна захар до 2 г/л. Алкохолното му съдържание може да достигне 15 об. %, тъй като се позволява добавянето на захар.

Мергелните до мергелно-глинестите почви придават по-голям минерален привкус на вината; средната стойност на беззахарния екстракт съответно достига 19,0 г/л.

## 9. Основни допълнителни условия

„Skalický rubín“

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Закон № 313/2009 за лозарството и винарството с неговите изменения.

Защитеното наименование за произход по смисъла на настоящата спецификация може да бъде използвано само в един от следните два варианта:

„Skalický rubín“

SKALICKÝ RUBÍN

В настоящата спецификация не се посочват размерът или видът на шрифта, който трябва да се използва.

**Връзка към спецификацията на продукта**

[http://www.upv.sk/swift\\_data/source/pdf/specifikacie\\_op\\_oz/Skalicky%20rubin.pdf](http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Skalicky%20rubin.pdf)

---