

**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 12. Juli 2017****über die Veröffentlichung des einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für eine Bezeichnung im Weinsektor im Amtsblatt der Europäischen Union (Skalický rubín (g.U.))**

(2017/C 224/04)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Slowakei hat gemäß Teil II Titel II Kapitel 1 Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 den Schutz des Namens „Skalický rubín“ beantragt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 geprüft und festgestellt, dass die in den Artikeln 93 bis 96, in Artikel 97 Absatz 1 sowie in den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 festgelegten Bedingungen erfüllt sind.
- (3) Um die Vorlage von Einsprüchen gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zu ermöglichen, sollte das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der genannten Verordnung sowie die Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation im Laufe des vorläufigen nationalen Verfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz der Bezeichnung „Skalický rubín“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

*Einziges Artikel*

Das einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und die Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation für den Namen „Skalický rubín“ (g.U.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 begründet die Veröffentlichung dieses Beschlusses das Recht, innerhalb von zwei Monaten ab dem Zeitpunkt seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* Einspruch gegen den Schutz des in Absatz 1 des vorliegenden Artikels genannten Namens einzulegen.

Brüssel, den 12. Juli 2017

*Für die Kommission*

Phil HOGAN

*Mitglied der Kommission*

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

## ANHANG

## EINZIGES DOKUMENT

## „SKALICKÝ RUBÍN“

## PDO-SK-01899

Datum der Einreichung: 17.12.2014

**1. Bezeichnung(en)**

Skalický rubín

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

Skalický rubín

Skalický rubín ist ein Rotwein, der ausschließlich aus der vollständigen oder teilweisen alkoholischen Gärung frischer Trauben der Rebsorten Frankovka modrá, Svätovavrnické und Modrý Portugal hergestellt wird. Dieser Wein muss ausschließlich unter Verwendung von Trauben hergestellt werden, die in dem genau abgegrenzten Gebiet des Berges Vintoperk angebaut wurden. Der Charakter des Weins ist auf die Bodenzusammensetzung des Berges zurückzuführen. Der Wein zeichnet sich durch seinen vollen Geschmack, einen hohen Tanningehalt und seine Farbe aus, die dem Wein seinen historisch begründeten Namen verleiht.

Organoleptische Merkmale:

Klarheit — der Wein muss klar sein und etwas Brillanz aufweisen, er kann einzelne Fasern des Filtermediums, feine Weinstinkristalle und geringes Pigmentpräzipitat enthalten.

Farbe — der Wein muss eine sehr intensive rubinrote Farbe haben; bei älteren Jahrgängen kann die Farbe weniger intensiv sein und ins Bräunliche tendieren.

Aroma — typisch, fruchtig, jederzeit dezente Noten; bei Abfüllreife ein Hauch von Pflaumen und Pflaumenmus.

Geschmack — sauber, vollmundig und harmonisch.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 meq/l
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

**5. Weinbereitungsverfahren**a) *Wesentliche önologische Verfahren*

Skalický rubín

Spezifisches önologisches Verfahren Gemeinsame Bestimmungen:

Die für die Herstellung dieses Weins verwendeten Trauben müssen zu 100 % aus dem in Abschnitt 5 des Einzigsten Dokuments abgegrenzten geografischen Gebiet stammen. Die Verarbeitung muss in dem abgegrenzten Gebiet stattfinden, damit das verwendete Rohmaterial und die technischen Verfahren überwacht werden können. Die Abfüllung des fertigen Weins kann außerhalb des Gebiets stattfinden, aber der Wein darf nicht weiterverarbeitet werden, sobald er das Weingut in dem betreffenden Gebiet verlassen hat.

Methode zur Herstellung des Weins:

Der Wein ist eine Mischung der zugelassenen Rebsorten; zwei verschiedene Herstellungsmethoden sind möglich:

- a) Der Wein wird hergestellt durch Mischen der einschlägigen zugelassenen Weinarten, die getrennt hergestellt und nach technologischer Verarbeitung im jeweiligen Mischungsverhältnis vermischt werden.
- b) Der Wein wird durch alkoholische Gärung frischer Trauben der einschlägigen zugelassenen Rebsorten hergestellt.

Für die Weinherstellung müssen die Trauben bei der Ernte einen Zuckergehalt von mindestens 16 °NM aufweisen. Trauben oder Traubenmost können auf bis zu 24 °NM angereichert werden; die Anreicherung des Traubenmosts ist nach besonderen Vorschriften zulässig (Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates).

b) *Höchstserträge*

Skalický rubín

18 000 kg Trauben pro ha

Für die traditionelle Bezeichnung *Akostné víno* (Qualitätswein)

17 500 kg Trauben pro ha

Für die traditionelle Bezeichnung *Akostné víno s prívlastkom* (Qualitätswein mit Prädikat)

12 000 kg Trauben pro ha

#### 6. **Abgegrenztes Gebiet**

Das geografische Gebiet für die Herstellung des Weines Skalický rubín wird abgegrenzt durch die Grenzen des Katastergebiets der Stadt Skalica und die der Katastergebiete der Gemeinden Mokry Háj, Popudinské Močidlany, Prietržka, Radošovce und Vrátiste. Das geografische Gebiet hat eine Fläche von etwa 50 km<sup>2</sup>.

#### 7. **Wichtigste Keltertrauben**

Svätovavrinecké

Frankovka modrá

Modrý Portugal

#### 8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Skalický rubín

Das Gebiet befindet sich am Fuß der Weißen Karpaten, wo die Erdkruste durch das Einzugsgebiet des Flusses March verformt ist. Der Boden ist hauptsächlich sand- und tonhaltiger Chernozem (schwarze Erde) mit einem steinigen, feuchtigkeitsspendenden Unterboden. Das Gebiet ist durch starke Regenfälle im Frühjahr, Stürme in den Sommermonaten und trockene Herbste gekennzeichnet. In den vergangenen Jahren betragen die durchschnittlichen Niederschläge 565 mm/Jahr. Die durchschnittliche Zahl der Sonnenstunden pro Jahr (1 857 Std./Jahr) lässt die schwarzen Trauben ausreichend reifen.

Die Bewohner des Gebiets nutzen diese Bedingungen seit dem 9. Jahrhundert für den Anbau von Weinreben, was durch Gerätschaften für den Weinanbau belegt wird, die in archäologischen Ausgrabungen bei Kopečnica gefunden wurden.

Dank der langen, sonnigen Herbste sind späte Ernten bis Ende Oktober möglich. Daher können die schwarzen Rebsorten einen hohen Reifegrad erzielen. Die Trauben werden dann in Kellereien im Weingut selbst oder in unmittelbarer Nähe des Weinguts verarbeitet. Auf diese Weise wird die Zeit zwischen Ernte und Verarbeitung der Trauben minimiert und ihre höchst delikate Verarbeitung zu Most ermöglicht. Sie gären auf der Beerenhaut, wobei die durchschnittliche Gärdauer von den klimatischen Bedingungen in den Kellern oder von gesteuerten Gärtechniken abhängt. Die anschließende malolaktische Gärung verringert den Säuregehalt, und die Reifung der Weine über 12 bis 18 Monate verleiht dem fertigen Erzeugnis ein delikates, fruchtiges Aroma und einen samtigen Geschmack.

In guten Jahren werden die Trauben mit einem hohen Zuckergehalt geerntet, aus denen Weine mit dem Attribut „výber z hrozna“ hergestellt werden können, die typischerweise stark extraktiv mit umfangreichem Bouquet sind. Es ist nicht erlaubt, den Wein durch Reifung in einem Barrique oder durch Zusatz von Wood-chips zu verändern oder *ľadové víno* (Eiswein) oder *slamové víno* (Strohwein) herzustellen.

Die schweren tonhaltigen Unterböden der Weinberge enthalten auch in einem trockenen Herbst genug Feuchtigkeit für die Reben, sodass die Beeren nicht verdorren. Die Reben werden in diesem Gebiet an den günstigsten Stellen, in den besten Lagen in kleinen Weinbergen mit unterschiedlichen Bodenmerkmalen, Hangneigungen und -ausrichtungen angebaut, was dem Endprodukt nach dem Mischen Stabilität verleiht. Die Weine werden in den ursprünglichen unterirdischen Kellern mit ihrem eigenen natürlichen Klima und einer charakteristischen Atmosphäre gelagert.

Die Keller sind in die Hänge gebaute unterirdische Kammern, die über einen Weinpressraum zugänglich sind. Sie haben meistens gewölbte Decken und befinden sich je nach Neigung des Hangs, in den sie gebaut sind, in einer Tiefe von 1,5 bis 5 m. So wird eine stabile Temperatur im Bereich von 8 bis 15 °C mit einem geeigneten und stabilen Feuchtigkeitsniveau gewährleistet. In dem geografischen Gebiet gibt es etwa 2 000 derartige Keller. Einige sind über 300 Jahre alt, aber die meisten stammen aus dem 20. Jahrhundert. Ihre Größe reicht von 15 m<sup>2</sup> bis zu mehreren hundert Quadratmetern.

Die geografische Lage und die Grenzlage des Landes sowie die materielle und soziale Stellung des Weinbergs und der Kellereibesitzer waren die Grundlage für die Entwicklung des Markenweins (*značkové víno*) Skalický rubín in den 1920er-Jahren.

Die Trauben reifen durchschnittlich bei 19 °NM, wenn sie einen Säuregehalt von mehr als 6 g/l haben; deshalb kann Wein guter Qualität hergestellt werden.

Der traditionelle Aspekt des Namens wird durch folgende Tatsachen untermauert:

Der Markenwein Skalický rubín wurde 1924 eingeführt; dies wird belegt durch die Werbung für ihn in Slovácko VII im Jahr 1965, wo er im Abschnitt über Weinanbau in Skalica erwähnt wird.

Die Bezeichnung Skalický rubín ist seit dem 22. November 1967 in das Register der Ursprungsbezeichnungen bei der WIPO in Genf aufgenommen. Sie war seit 1974 im Register des Föderativen Amtes für Erfindungen eingetragen und ist seit der Teilung der ehemaligen Tschechoslowakei im Register des slowakischen Amtes für den gewerblichen Rechtsschutz aufgeführt.

Die Bezeichnung ist auch im Rahmen bilateraler Abkommen geschützt, z. B. dem Vertrags zwischen der Republik Österreich und der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und sonstigen auf die Herkunft hinweisenden Bezeichnungen landwirtschaftlicher und gewerblicher Erzeugnisse (1981) und dem Abkommen zwischen der Regierung der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik und der Portugiesischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen und ähnlichen Bezeichnungen (1987).

Der Wortlaut der Angabe war auch in mehreren Markenzeichen enthalten, die (gemäß den seinerzeit geltenden nationalen Rechtsvorschriften) registriert wurden.

Der traditionelle Aspekt des Namens ist auch durch das historische Etikett von 1974 belegt.

Die genannten Rechte wurden in Bezug auf den Wein und die Bezeichnung des Weins aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet erworben.

Der Name Skalický rubín ist ein zusammengesetzter Name, der aus der geografischen Bezeichnung Skalický und einem zusätzlichen Begriff, rubín (rubinrot), der sich auf die Farbe des Weins bezieht, besteht. Die geografische Bezeichnung leitet sich vom Namen der Stadt Skalica ab und auch vom Namen der Weinunterregion Skalický (Skalický vinohradnícky rajón), die Teil der Malokarpatská-Weinregion (Malokarpatská vinohradnícká oblasť) ist. Die Untergliederung von Weinregionen in Unterregionen hat historische Gründe und ist in den einschlägigen nationalen Rechtsvorschriften festgelegt.

Der Wein wird aus Trauben mit einem Zuckergehalt von mindestens 16 °NM hergestellt. Der Zuckergehalt kann gemäß den geltenden Vorschriften eingestellt werden. Die Zahl der Trauben pro Weinrebe wird auf dem Niveau belassen, bei dem Erträge von nicht mehr als 18 t/ha erzielt werden. Der Großteil des Weins — fast 100 % der Produktion — ist trockener Wein mit einem Restzuckergehalt von bis zu 2 g/l. Da die Weine mit Zucker angereichert sein können, kann ihr Alkoholgehalt bis zu 15 % vol betragen.

Die lehmigen bis lehmig-tonigen Böden verleihen den Weinen mehr Mineralik. Die Durchschnittswerte für zuckerfreien Extrakt betragen daher bis zu 19,0 g/l.

## 9. Weitere wesentliche Bedingungen

Skalický rubín

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Gesetz über Weinbau und Weinbereitung Nr. 313/2009, geänderte Fassung.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung gemäß dieser Spezifikation darf nur in einer der beiden folgenden Versionen verwendet werden:

Skalický rubín

SKALICKÝ RUBÍN

Diese Spezifikation schreibt weder die zu verwendende Schriftart noch die Größe der Schrift vor.

**Link zur Produktspezifikation**

[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)

---