

**DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION****du 12 juillet 2017****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole [Skalický rubín (AOP)]**

(2017/C 224/04)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil <sup>(1)</sup>, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) La Slovaquie a envoyé une demande de protection de la dénomination «Skalický rubín» conformément à la partie II, titre II, chapitre I, section 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné la demande conformément aux dispositions de l'article 97, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013 et en a conclu que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 dudit règlement, sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale préliminaire d'examen de la demande de protection de la dénomination «Skalický rubín»,

DÉCIDE:

*Article unique*

Le document unique établi conformément à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges concernant la dénomination «Skalický rubín» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 12 juillet 2017.

*Par la Commission*

Phil HOGAN

*Membre de la Commission*

---

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

## ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE  
«SKALICKÝ RUBÍN»  
PDO-SK-01899

Date de présentation: 17.12.2014

**1. Dénomination(s)**

Skalický rubín

**2. Type de l'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

**3. Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

**4. Description du ou des vins**

Skalický rubín

Skalický rubín est un vin rouge produit exclusivement à partir de la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais des variétés Frankovka modrá, Svätovavrinecké et Modrý Portugal. Le vin doit être produit uniquement à partir des raisins cultivés sur le territoire précisément défini de la colline de Vintoperk; le vin tire son caractère de la composition caractéristique du sol de la colline. Le vin est caractérisé par son goût plein, une forte teneur en tanins et par sa couleur, qui confère au vin son nom historique.

Caractéristiques organoleptiques:

Clarté — le vin doit être clair avec une légère effervescence, il peut contenir des fibres isolées provenant du filtre, des petits cristaux de tartre, et présenter une légère précipitation de pigments.

Couleur — le vin doit avoir une couleur rouge rubis intense; dans le cas de millésimes anciens, la couleur peut être moins intense et présenter des reflets bruns.

Arôme — typique, fruité, avec des notes subtiles quel que soit l'âge; lorsqu'il est à maturité et prêt à être mis en bouteille, il rappelle la prune et la confiture de prunes.

Goût — net, prononcé et harmonieux.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol)	9,5
Acidité totale minimale	3,5 meq/l
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

**5. Pratiques œnologiques***a. Pratiques œnologiques essentielles*

Skalický rubín

Pratiques œnologiques spécifiques — dispositions communes:

La totalité des raisins utilisés pour la production de ce vin doit provenir de l'aire géographique délimitée au point 5 du document unique. La transformation doit avoir lieu dans l'aire délimitée, de manière que les matières premières utilisées et les techniques de transformation puissent être contrôlées. L'embouteillage peut avoir lieu en dehors de l'aire, mais seulement dans le cas du produit fini, qui ne peut être transformé ultérieurement, une fois qu'il a quitté l'usine située dans l'aire concernée.

Méthode de production du vin:

Le vin est un mélange de variétés autorisées, et deux méthodes de production différentes sont possibles:

- a) Le vin est produit par le mélange des types de vins admis, qui sont produits séparément et mélangés après avoir été transformés dans la proportion correspondante.
- b) Le vin est produit par la fermentation alcoolique de raisins frais des variétés admises.

Pour la production de vin, les raisins doivent avoir une teneur minimale en sucre de 16 °NM au moment de la récolte. Les raisins ou le moût de raisins peuvent être enrichis jusqu'à 24 °NM au maximum, l'enrichissement du moût de raisins étant autorisé en vertu de règles particulières [règlement (CE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil].

b. *Rendements maximaux*

Skalický rubín

18 000 kg de raisins par hectare

Pour la mention traditionnelle *Akostné víno* (vin de qualité)

17 500 kg de raisins par hectare

Pour la mention traditionnelle *Akostné víno s prívlastkom* (vin de qualité avec attribut)

12 000 kg de raisins par hectare

## 6. Aire délimitée

L'unité géographique où a lieu la production de Skalický rubín est délimitée par les frontières administratives de la surface cadastrale de la ville de Skalica et des communes de Mokrý Háj, Popudinské Močidl'any, Prieržka, Radošovce et Vrádište. L'unité géographique couvre une superficie d'environ 50 km<sup>2</sup>.

## 7. Cépages principaux

Svätovavrinecké

Frankovka modrá

Modrý Portugal

## 8. Description du ou des liens

Skalický rubín

L'aire est située au pied des Carpates blanches, à l'endroit où la croûte terrestre est géologiquement déformée par le bassin de la rivière Morava. Le sol est principalement composé de tchernozioms (terre noire), contenant du sable et de l'argile, tandis que le sous-sol rocailleux procure de l'humidité. L'aire se caractérise par de fortes précipitations au printemps, des tempêtes au cours des mois d'été et des automnes secs. Au cours des dernières années, la moyenne des précipitations a été de 565 mm/an. La valeur moyenne annuelle d'ensoleillement (1 857 heures/an) contribue à la bonne maturation des raisins noirs.

Les habitants de la région ont profité de ces conditions pour cultiver la vigne depuis le IX<sup>e</sup> siècle, comme l'attestent les découvertes archéologiques en matière de viticulture faites à Kopečnica.

En raison des automnes prolongés et ensoleillés qui rendent possible une récolte tardive jusqu'à la fin du mois d'octobre, les variétés de raisins noirs atteignent un degré élevé de maturité; ceux-ci sont ensuite transformés dans des caves situées dans le vignoble ou non loin de celui-ci, réduisant ainsi au minimum le délai entre la récolte et la transformation des raisins et rendant possible l'opération extrêmement délicate de transformation en moût. Ils fermentent avec leur peau, la durée moyenne de fermentation étant dictée par les conditions climatiques dans les caves ou par des techniques de fermentation contrôlée. La fermentation malolactique réduit la teneur en acide, et le vieillissement des vins qui dure entre 12 et 18 mois donne au produit qui en est issu un arôme fruité délicat et une saveur veloutée.

Les bonnes années, les raisins récoltés ont une teneur élevée en sucre qui permet de produire des vins avec l'attribut «výber z hrozna», qui sont généralement très extractifs et présentent un bouquet très ample. Il est interdit de modifier le vin en le faisant vieillir en barrique ou en ajoutant des copeaux de bois, ou de produire du *ladové víno* (vin de glace) ou du *slamové víno* (vin de paille).

Même lorsque l'automne est sec, le sous-sol des vignobles riche en argile contient suffisamment d'humidité pour éviter le dessèchement des grains. Dans cette région, les vignes sont cultivées dans les lieux les plus appropriés, sur les meilleurs sites, dans des petits vignobles dont les sols présentent des caractéristiques, une déclivité et une exposition variées qui donnent de la stabilité au produit final après l'assemblage. Les vins sont stockés dans des caves souterraines originales caractérisées par leur propre climat et atmosphère.

Les caves sont des chambres souterraines construites dans les coteaux des collines et sont accessibles par la salle du pressoir. Elles sont, pour l'essentiel, voûtées et situées à une profondeur de 1,5 à 5 m, en fonction de la pente dans laquelle elles sont été construites. Cela permet d'assurer une température constante située entre 8 °C et 15 °C, avec une hygrométrie appropriée et stable. Il existe environ 2 000 caves de ce type, réparties dans l'ensemble de l'unité géographique. Certaines sont vieilles de plus de 300 ans, mais la plupart datent du XX<sup>e</sup> siècle. Leur superficie varie entre 15 m<sup>2</sup> et plusieurs centaines de mètres carrés.

La situation géographique et la proximité de frontière nationale, le statut matériel et social des propriétaires des caves ont servi de fondement à l'élaboration du vin de marque rubín Skalický (*značkové víno*) dans les années 1920.

Les raisins sont mûrs lorsqu'ils atteignent en moyenne 19 °NM, lorsque leur acidité est supérieure à 6 g/l, ce qui permet de produire des vins de bonne qualité.

Les faits ci-après témoignent de l'aspect traditionnel de la dénomination:

Le vin de marque Skalický rubín est apparu en 1924, ainsi qu'il ressort de la publicité parue dans Slovácko VII en 1965, où il est mentionné dans la partie consacrée à la culture de la vigne à Skalica.

L'appellation Skalický rubín figure depuis le 22 novembre 1967 dans le registre des appellations d'origine du WIPO à Genève; elle figure depuis 1974 dans le registre de l'Office fédéral des inventions et, depuis l'éclatement de l'ex-Tchécoslovaquie, dans le registre tenu par l'Office de la propriété industrielle de la République slovaque.

La dénomination a également bénéficié d'une protection en vertu d'accords bilatéraux: le traité entre la République socialiste tchécoslovaque et la République d'Autriche sur la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et des autres appellations indiquant la provenance de produits agricoles et industriels (1981); l'accord entre le gouvernement de la République socialiste tchécoslovaque et le gouvernement de la République portugaise relatif à la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et d'autres appellations géographiques et similaires (1987).

Le libellé de la dénomination était également inclus dans plusieurs marques qui ont été enregistrées (en vertu de la législation nationale en vigueur à l'époque).

Le label historique datant de 1974 témoigne également de l'aspect traditionnel de la dénomination.

Tous les droits susmentionnés ont été acquis en ce qui concerne le vin et l'appellation des vins provenant de l'aire géographique délimitée.

La dénomination «Skalický rubín» est un nom composé comprenant le nom géographique (Skalický) et un terme supplémentaire (rubín), en référence à la couleur rubis du vin. Le nom géographique provient du nom de la ville de Skalica et également du nom de la sous-région viticole de Skalický (Skalický vinohradnícky rajón), qui fait partie de la région viticole de Malokarpatská (Malokarpatská vinohradnícká oblasť). La division des régions viticoles en sous-régions a un fondement historique et est inscrite dans la législation nationale pertinente.

Le vin est élaboré à partir de raisins dont la teneur minimale en sucre est de 16 °NM, celle-ci pouvant être adaptée conformément à la législation en vigueur. Le nombre de bourgeons de vigne est maintenu à un niveau qui permet de maintenir un rendement de production n'excédant pas 18 t/ha. La majorité des vins (pratiquement la totalité de la production) sont des vins secs dont la teneur résiduelle en sucre ne dépasse pas 2 g/l. Les vins pouvant être enrichis en sucre, leur titre alcoométrique peut atteindre 15 % vol.

Les sols limoneux/limoneux-argileux confèrent aux vins davantage de minéralité; les valeurs moyennes d'extrait sans sucre affichent donc 19,0 g/l.

## 9. Autres conditions essentielles

Skalický rubín

Cadre juridique:

Droit national

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Loi n° 313/2009 relative à la viticulture et à la production de vin, telle que modifiée.

L'appellation d'origine protégée visée dans le présent cahier des charges ne peut être utilisée que dans l'une des deux variantes suivantes:

Skalický rubín

SKALICKÝ RUBÍN

Ce cahier des charges ne précise pas la taille ou le type de caractères à utiliser.

**Lien vers le cahier des charges**

[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)

---