

**Hagyományos kifejezés elismerése iránti kérelem közzététele a 607/2009/EK bizottsági rendelet 33. cikkének rendelkezései alapján**

(2010/C 278/17)

A 607/2009/EK bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 33. cikkének megfelelően a hagyományos kifejezés elismerése iránti kérelmeket közzé kell tenni a Hivatalos Lap C sorozatában, annak érdekében, hogy a kérelem benyújtásáról a harmadik felek tájékoztatást kapjanak, és adott esetben kifogást nyújthassanak be a szóban forgó hagyományos kifejezés elismerésével és oltalom alá helyezésével szemben.

**HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉS ELISMERÉSE IRÁNTI KÉRELEM KÖZZÉTÉTELE A 607/2009/EK BIZOTTSÁGI RENDELET 33. CIKKÉNEK MEGFELELŐEN**

A kézhezvétel időpontja 2010.6.22.

Oldalak száma 16

A kérelem nyelve angol

Ügyiratszám TDT-US-N0025

**Kérelmező:** Wine America  
1212 New York Avenue, Suite 425  
Washington, DC 20005  
UNITED STATES OF AMERICA

California Export Association  
425 Market St., Suite 1000  
San Francisco, CA 94105  
UNITED STATES OF AMERICA

**Elnevezés:** VINTAGE

— Az 1234/2007/EK rendelet 118u. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerinti hagyományos kifejezés

**Nyelv:**

— A 607/2009/EK bizottsági rendelet 31. cikke (1) bekezdésének b) pontja

**Az érintett oltalom alatt álló eredetmegjelölések vagy földrajzi jelzések listája:**

— Oltalom alatt álló eredetmegjelölések

**A szőlőből készült termékek kategóriái:**

— Bor, likőrbor (az 1234/2007/EK tanácsi rendelet Xlb. melléklete)

**Meghatározás:**

— A „Vintage” kifejezés – akár önmagában áll, akár valamely leíró kifejezés (például „Vintage Character”) részét képezi – olyan amerikai egyesült államokbeli borfajtát jelöl, amely 85 %-ban egyetlen szüreti év terméséből készül, és amelynek címkéjén fel van tüntetve az adott szüreti év. Azokban az esetekben, amikor e kifejezés valamely amerikai egyesült államokbeli szeszezett borra vonatkozik, a szóban forgó bort általában hosszú ideig tartó palackos érlelés, sötét szín, testesség és bársonyosság is jellemzi. Ezek az amerikai egyesült államokbeli szeszezett borok ezenkívül általában képesek tovább nemesedni az érlelés, illetve a pincében való tárolás során. A szeszezéshez szőlőpárlatot kell használni.

---

<sup>(1)</sup> HL L 193., 2009.7.24., 60. o.