



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

**Európai Bizottság**

2021/C 83/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10178 — Eni/Aldro EyS/Instalaciones MD) <sup>(1)</sup> ..... 1
2021/C 83/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10079 — SARP/Suez RV Osis) <sup>(1)</sup> ..... 2

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**Európai Bizottság**

2021/C 83/03	Euroátváltási árfolyamok — 2021. március 11. .... 3
2021/C 83/04	A forgalombahozatali engedélyekről szóló európai uniós határozatok összefoglalása a gyógyszerek tekintetében 2021. március 11-én (A 726/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 13. vagy 38. cikke értelmében közzétett határozatok) ..... 4

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2021/C 83/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M. 10043 — CDC/PBB/Capveriant) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	6
2021/C 83/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10039 — Kronospan Holdings/M Kaindl) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	8
2021/C 83/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10119 — Deme Concessions/CDC/Région Occitanie/Port-La Nouvelle) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	9

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2021/C 83/08	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele .....	11
2021/C 83/09	Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján .....	17
2021/C 83/10	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele .....	28
2021/C 83/11	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele .....	35

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## II

*(Közlemények)*AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10178 — Eni/Aldro EyS/Instalaciones MD)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 83/01)

2021. március 5-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10178 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10079 — SARP/Suez RV Osis)**

**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 83/02)

2021. március 4-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak francia nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10079 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2021. március 11.

(2021/C 83/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1969	CAD Kanadai dollár	1,5051
JPY Japán yen	129,82	HKD Hongkongi dollár	9,2870
DKK Dán korona	7,4366	NZD Új-zélandi dollár	1,6546
GBP Angol font	0,85670	SGD Szingapúri dollár	1,6032
SEK Svéd korona	10,1295	KRW Dél-Koreai won	1 353,09
CHF Svájci frank	1,1066	ZAR Dél-Afrikai rand	17,8077
ISK Izlandi korona	153,30	CNY Kínai renminbi	7,7614
NOK Norvég korona	10,0910	HRK Horvát kuna	7,5860
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 241,34
CZK Cseh korona	26,154	MYR Maláj ringgit	4,9163
HUF Magyar forint	365,88	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,971
PLN Lengyel zloty	4,5760	RUB Orosz rubel	88,0432
RON Román lej	4,8840	THB Thaiföldi baht	36,570
TRY Török líra	8,9028	BRL Brazil real	6,7039
AUD Ausztrál dollár	1,5384	MXN Mexikói peso	24,7978
		INR Indiai rúpia	86,8880

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

**A forgalombahozatali engedélyekről szóló európai uniós határozatok összefoglalása a gyógyszerek tekintetében 2021. március 11-én**

*(A 726/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup>13. vagy 38. cikke értelmében közzétett határozatok)*

(2021/C 83/04)

---

<sup>(1)</sup> HLL 136., 2004.4.30., 1. o.

– **Forgalombahozatali engedély kiadása** (a 726/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 13. cikke): **Elfogadva**

Határozat időpontja	Gyógyszer neve	INN (nemzetközi szabadnév)	A forgalombahozatali engedély jogosultja	Gyógyszer száma a közösségi nyilvántartásban	Gyógyszerforma	ATC-kód (anatómiai, gyógyászati és kémiai kód)	Értesítés időpontja
11.3.2021	COVID-19 Vaccine Janssen	COVID-19 vakcina (Ad26.COV2-S [rekombináns])	Janssen-Cilag International NV Turnhoutseweg 30, 2340 Beerse, Belgium	EU/1/20/1525	Szuszpenziós injekció	J07BX03	11.3.2021

Amennyiben tanulmányozni kívánja a szóban forgó gyógyszerek nyilvános értékelő jelentését és a kapcsolódó határozatokat, kérjük, írjon az alábbi címre:

**European Medicines Agency**  
**Domenico Scarlatti**laan 6  
**1083 HS Amsterdam**  
**NETHERLANDS**

\_\_\_\_\_

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M. 10043 — CDC/PBB/Capveriant)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 83/05)

1. 2021. március 4-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- CAPVERIANT GmbH (a továbbiakban: Capveriant, Németország),
- Deutsche Pfandbriefbank AG (a továbbiakban: PBB, Németország),
- Caisse des dépôts et consignations (a továbbiakban: CDC, Franciaország).

A PBB és a CDC az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a Capveriant felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Capveriant esetében: a PBB által 2018-ban a német piacon, 2019-ben pedig a francia piacon létrehozott digitális platform, amely összeköti a finanszírozást igénylő közszektorbeli szervezeteket és a hiteleket és kötvényeket kínáló hitelezőket; néhány kiegészítő szolgáltatást is kínál,
- a PBB esetében: a pénzügyi banki tevékenységet folytató, konkrétan a kereskedelmi ingatlan- és közszektor-finanszírozási szolgáltatásokat nyújtó PBB csoport holdingtársasága; a PBB főként hitelnyújtási szolgáltatásokat kínál,
- a CDC esetében: különleges jogállású franciaországi közintézmény, amely leányvállalataival együtt az általános érdeket és az ország gazdasági fejlődését szolgáló állami csoportot alkot; ez a csoport általános érdekű feladatok ellátásával támogatja a francia állam és a helyi hatóságok közpolitikáit; két fő tevékenységi területe van: i. közszolgáltatási/általános érdekű tevékenységek, és ii. nyílt piaci üzleti tevékenységek.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10043 – CDC/PBB/Capveriant

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám: M.10039 — Kronospan Holdings/M Kaindl)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 83/06)

1. 2021. március 5-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint és a 4. cikk (5) bekezdése alapján tett betérésztést követően bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Peter Kaindl irányítása alá tartozó Kronospan Holdings P.L.C. (Németország, a továbbiakban: Kronospan),
- a jelenleg Peter Kaindl és Ines Benes-Kaindl közös irányítása alá tartozó M. Kaindl OG. (Ausztria, a továbbiakban M. Kaindl).

A Kronospan az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében teljes irányítást szerez az M. Kaindl felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Kronospan faalapú lemezek és mintázataik gyártásával és értékesítésével foglalkozik világszerte,
- az M. Kaindl a faalapú anyagok, többek között nyers és bevont forgácslemezek, nyers és bevont közepes sűrűségű farostlemezek (MDF), nagy sűrűségű farostlemezek (HDF), laminált padlók, burkolóelemek és dekorítlemezek piacán tevékenykedik.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10039 — Kronospan Holdings/M Kaindl

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

**Összefonódás előzetes bejelentése****(Ügyszám: M.10119 — Deme Concessions/CDC/Région Occitanie/Port-La Nouvelle)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 83/07)

1. 2021. március 5-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- DEME Concessions NV (a továbbiakban: DEME Concessions, Belgium),
- Caisse des Dépôts et des Consignations (a továbbiakban: CDC, Franciaország),
- Région Occitanie/Pyrénées-Méditerranée (a továbbiakban: Okcítánia régió, Franciaország),
- Port-La Nouvelle (a továbbiakban: Port-La Nouvelle, Franciaország), az Okcítánia régió tulajdonában álló kereskedelmi kikötő.

A DEME Concessions (a Nou Vela befektetési társaságon keresztül), a CDC és Okcítánia Régió egy PPP-vállalkozás keretében közös irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Port-La Nouvelle-i kereskedelmi kikötő üzemeltetése felett.

Az összefonódásra közszolgáltatási koncessziós szerződés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Deme Concessions esetében: koncessziókezelés, különösen a tengeri infrastruktúra területén,
- a CDC esetében: közfinanszírozások és -befektetések, valamint a hatóságok által különösen védett magántőkealapok kezelése,
- Okcítánia régió esetében: a Port-La Nouvelle-i kereskedelmi kikötő tulajdonosa, francia regionális önkormányzat,
- a Port-La Nouvelle esetében: az Okcítánia régió tulajdonában álló, jelenleg az Aude-i kereskedelmi és iparkamara által üzemeltetett kereskedelmi kikötő.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10119 — Deme Concessions/CDC/Région Occitanie/Port-La Nouvelle

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele**

(2021/C 83/08)

Ez az értesítés (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

**„COSTIÈRES DE NÎMES”**

**PDO-FR-A0161-AM01**

**Az értesítés időpontja: 2020.12.8.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA****1. Szőlőfajták**

A szőlőfajták megfelelőségét a „Costières de Nîmes” OEM-mel ellátott bort előállító gazdaság összes parcelláján értékelik mindegyik borszínre vonatkozóan.

Az OEM érdekvédelmi és irányító szervezete a kisgazdaságokra vonatkozó rendelkezést kíván bevezetni, amelyek nem tudnak megfelelni a szőlőfajtáknak a szőlőültetvényen belüli arányára vonatkozó szabályoknak. A szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok – a rozé borokhoz használt fehér szőlőfajták arányára vonatkozóan a termékleírásban rögzített szabályok kivételével – nem vonatkoznak azokra a szőlőtermesztőkre, akik nem készítenek bort termésükből és a „Costières de Nîmes” ellenőrzött eredetmegjelölés parcellákra osztott körülhatárolt területén belül 1,5 hektárnál kisebb területen gazdálkodnak (a különböző színű szőlőfajták területét együttesen számítva).

**2. A szőlőültetvény művelése**

A szőlőtermő terület egyik legfontosabb tényezőjének számító talajok jellemzőinek megőrzése érdekében az agrár-környezetvédelmi intézkedések körébe tartozó további művelési gyakorlatokat vezetnek be:

- tilos az ekefordulók vegyszeres és gépi gyomirtása,
- tilos a parcella teljes vegyszeres gyomirtása,
- a szintetikus ásványi nitrogén bevitele hektáronként évi 30 egységre korlátozott,
- a telepítéskor tilos a műanyag talajtakaró fóliák használata.

<sup>(1)</sup> HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

### 3. A rozé borokra vonatkozó analitikai előírások

Módosult a rozé borok színintenzitása, amelynek értéke legfeljebb 2 lehet. A színintenzitás 0,5-ben megállapított alsó határértékét törölték annak érdekében, hogy a fogyasztók piaci elvárásainak jobban megfelelő, ugyanakkor az OEM borok profiljának is eleget tevő, halványabb színű rozékat lehessen előállítani.

### 4. Átmeneti intézkedések

A lejárt átmeneti intézkedéseket törölték. Ezek a rendelkezések a szőlőfajtákra vonatkozó szabályok és a parcella maximális átlagos terhelése összhangba hozására meghatározott menetrendre vonatkoznak, mert a 2018-as betakarításig meghatározott határidők lejártak.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### 1. A termék elnevezése

Costières de Nîmes

### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

### 4. A bor(ok) leírása

Vörösborok

– A „Costières de Nîmes” megjelöléssel ellátott borok csendes borok, amelyek vörös-, rozé- és fehérbor változatban léteznek.

A vörösborok esetében az almasavtartalom a kiszereleési műveletszakaszban legfeljebb 0,4 gramm/liter.

– A kiszereleési műveletszakaszban a borok erjeszhetőcukor-tartalmának értékei (glükóz és fruktóz) legfeljebb a következők lehetnek:

Vörösborok (legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalommal): 3 g/l

Vörösborok (legalább 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalommal): 4 g/l

- A borok minimális természetes alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék.
- A vörösborok színintenzitásának módosított értéke a malolaktikus erjesztést követően legalább 6.
- A vörösborok esetében az összes savtartalom és az illósavtartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.
- A vörösborok többnyire grenache noir N, mourvèdre N és syrah N szőlőfajtákból készülnek.

Az elsősorban grenache N és syrah N fajtákból készített vörösborok mindenekelőtt a termelők szakértelmét dicsérik. A fiatal korokban piros gyümölcsös aromákkal jellemzett borok közepesen hosszú tárolhatósággal rendelkeznek, és aromáikban a tárolás során fűszeresebb, illetve növényekre emlékeztető ízjegyek bontakoznak ki. Az elegáns, ugyanakkor strukturált és kiegyensúlyozott borok a Rhône-völgyi borok hatalmas családjához tartoznak.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	140

#### Rozé borok

- A borok minimális természetes alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék.
- A kiszerezési műveletszakaszban a borok erjeszhetőcukor-tartalmának értékei (glükóz és fruktóz) legfeljebb a következők lehetnek: 4 g/l
- A rozé borok színintenzitásának módosított értéke a malolaktikus erjesztést követően legalább 2.
- Az illósav- és kén-dioxid-tartalomra vonatkozó előírásokon kívül az egyéb analitikai kritériumok is megfelelnek az uniós szabályozásnak.
- A rozé borok többnyire grenache noir N, mourvèdre N és syrah N szőlőfajtákból készülnek.

A rozé borok általában élénk színűek és nagyon üdék, ugyanakkor teltek is, lecsengéskor aromáik megfelelően hosszan tartók. A borok piros bogyós és aszalt gyümölcsös aromákat vonultatnak fel.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	14,28
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

#### Fehérborok

- A borok minimális természetes alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék.
- A kiszerezési műveletszakaszban a borok erjeszhetőcukor-tartalmának értékei (glükóz és fruktóz) legfeljebb a következők lehetnek: 4 g/l
- Az illósav- és kén-dioxid-tartalomra vonatkozó előírásokon kívül az egyéb analitikai kritériumok is megfelelnek az uniós szabályozásnak.
- A fehérborok elsősorban grenache blanc B, marsanne B és roussanne B szőlőfajtákból készülnek. Kiegyensúlyozottak, élénkek, fehér virágokat idéző virágos aromákkal, illetve citrusfélékre és fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	14,28
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Különleges borászati eljárások

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék térközei szorzataként kapható meg.

- A metszést május 1-jéig kell elvégezni.
- A szőlőtőkét rövidcsapos metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 6 rügyet hagyva meg. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet. A Royat-kordonművelésű szőlők azonban tőkénként legfeljebb 10 csapra metszhetők úgy, mindegyik csapon csak egy rügy lehet.
- A syrah N és a viognier B szőlőfajta egyszerű Guyot-metszéssel is művelhető, amely során tőkénként legfeljebb 10 rügyet hagynak meg, ebből a felszálvesszőn legfeljebb 6 rügy, az 1 vagy 2 ugarcsapon pedig legfeljebb 2 rügy lehet.

Az öntözés engedélyezhető.

Különleges borászati eljárás

A rozé borok készítéséhez tilos borászati használatra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

A fenti rendelkezésen kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

### b) Maximális hozamok

Vörös- és rozé borok

66 hektoliter hektáronként

Fehérborok

70 hektoliter hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelését, a borok erjesztését és készítését Gard megye következő településeinek területén biztosítják: Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédenon, Manduel, Meynes, Milhaud, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi területre vonatkozó információk

A „Costières de Nîmes” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének alapját képező „costière” egy földrajzi kifejezés, amely egy helyenként lankás, köves fennsíkot jelöl, amely északnyugaton a Vistrenque (a Vistre folyó által követett

nîmes-i medence), keleten a Gardon- és a Rhône-síkság, délen pedig a Camargue nevű síkvidék között terül el. A kisebb dombvonulatokkal tarkított fennsík egy nagyjából 40 kilométer hosszú és 15 kilométer széles területen húzódik északkelet-délnyugati irányban. Ennek következtében a földrajzi területet Gard megye 24 településének területe alkotja.

A mediterrán éghajlatot igen magas évi napfénytartam, átlagban 2 700 óra, nyáron pedig aszályos időszak jellemzi. Az éghajlatot a Rhône-völgy felől fújó misztrál (a hideg, száraz és gyakran viharos erejű északi szél) befolyásolja, de a közeli Camargue felől érkező hús tengeri fuvallatok is hatással vannak rá, amelyeket a kavicsos talaj által felmelegített levegő felemelkedésével összefüggő konvektív áramlás szállít a „costière” területére. E tengeri szelek temperáló hatása mérsékli a nappali és éjszakai hőmérséklet-különbségeket.

A harmadkor végén és a negyedkor elején a Rhône-medencét nagy folyók szelték át, amelyek tetemes mennyiségű anyagot sodortak magukkal, amelyekkel homokos vörösgyaggal keveredett kavicsrétegek formájában találkozhatunk. Ez a legmagasabb, tehát a legöregebb szint alkotja a „costière” legnagyobb részét és teszi azt „egyedülállóvá” a mérete ellenére is, amelynek köszönhetően kivívta az Európa legnagyobb „villafranchai terasz” címet. A talaj többé-kevésbé mély, nagyon köves és hol jobban, hol kevésbé vörös attól függően, hogy az agyag milyen mélyre vándorolt a csurgalékvízzel. A talaj vízmegtartó képessége jó, de nem túlzott mértékű és gyorsan felmelegszik.

#### *A termékek minőségére és jellemzőire vonatkozó információk*

Az 1920-as években a termelők szindikátust hoztak létre a „Costières” borok termőterületének meghatározására. E folyamat eredményeként nyújtották be 1942 júliusában a körülhatárolt területről származó, kiváló minőségű bor eredetmegjelölésként való elismerése iránti kérelmet, majd ismerték el 1986-ban az ellenőrzött eredetmegjelölést, kezdetben „Costières du Gard”, majd 1989-től „Costières de Nîmes” néven, amely a földrajzi terület alapját képező terasz nevét tükrözi.

A Languedoc és a Rhône-völgy között átmenetet képező, annak legdélebbi részén található szőlővidék körülbelül 4 500 hektáron terül el, és átlagosan 220 000 hektoliter bort, köztük vörösborokat (a termelés 55 %-a), rozéborokat (a termelés 40 %-a) és kisebb mennyiségben fehérborokat termel. Ezeket a borokat 15 szövetkezeti pincészet és mintegy száz magánpincészet állítja elő.

A mennyiség egynegyedét az ország területén kívül, ennek is közel a felét az Európai Unión kívül, többek között Kanadában értékesítik.

#### *Ok-okozati összefüggések*

Az egyedülálló történelemmel és földrajzi fekvéssel büszkélkedő, a borkultúra két bölcsője, Languedoc és Provence között átmenetet képező, a nagy múltú és kultúrájú Nîmes, Beaucaire vagy Saint-Gilles városok által határolt, az urgon fáciesű hegygerincek lábánál elhelyezkedő és az egységes tájképet biztosító „villafranchai teraszon” pihenő „costière” területen minden megtalálható, ami lehetővé tette a termelői közösség számára, hogy kidomborítsa a borok minőségének javítására törekvő, hagyományos szaktudás eredményeként előállított termékek eredetiségét.

A termelés során kiaknázott természeti tényezők jellegzetességeit tükrözik a leszüretelt szőlőben rejlő lehetőségek, amelyeket a szőlőtermesztők többek között a termékleírásban rögzített szüretelési és szállítási szabályok révén őriztek meg.

A szőlő szüreteléséhez pontosan körülhatárolt parcellák a teraszon terülnek el, amelynek talajait a helyiek által „gres”-nek nevezett, homokos szelvényekkel keveredő villafranchai kavicsos konglomerátumok alkotják. Ezek a parcellák optimális vízelvezető képességgel, és a gyakran előforduló – a helyiek által Gapans-nak nevezett – agyagos rétegnek köszönhetően optimális vízháztartással rendelkeznek, amely a mélyebb rétegben tartja meg a vizet, így a növény érése nem akad meg a nyári aszályos és meleg időszakokban.

A helyenként több méter vastag kavicsréteg eltárolja a nappali meleget, éjjel pedig leadja azt. A nappali hőmérséklet-emelkedés tehát a konvektív áramlást erősítő hőmérséklet-különbséget idéz elő, és a terület felé szívja a Camargue felől érkező tengeri szeleket. A földrajzi terület éghajlatára jellemző nagyobb hőmérséklet-tartomány megőrzi a szőlőszemek frissességét és összetett aromáit, míg a száraz és meleg nyári éghajlat elősegíti a szemek megfelelő érettségét. Mindezek a természeti tényezők, valamint a szőlő cukortartalmának koncentrációját biztosító és a gombás betegségek kialakulását korlátozó gyakori misztrál elősegítik a bortermelés fennmaradását a földrajzi területen.

A gondosan körülhatárolt parcellaterületre, valamint a hagyományos és átalakított szőlőfajtákra építő termelői közösség a közös szakértelem megosztásával őrzi meg a termékek eredetiségét, ugyanakkor az egyedi jellegzetességek kifejeződését is lehetővé teszi.

Az érintett partnerek bevezették a 2007. július 5-én aláírt és a „Fontevraud-i Nemzetközi Charta” keretében 2009 márciusában elismert „Táj- és Környezetvédelmi Chartát” annak érdekében, hogy a földrajzi terület védelme, valamint a szakértelem és a borvidék minőségét hirdető kommunikáció révén javítsák a borok imázsát, továbbá hogy az étletteret úgy kezeljék, hogy a táj a terület fejlődésének és javításának eszközévé váljon, valamint hogy a természeti erőforrásokat a sokszínű növény- és állatvilág fenntartása mellett megőrizték.

#### 9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában:

- Bouches-du-Rhône megye: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon;
- Gard megye: Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Boissières, Cabrières, La Calmette, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Comps, Dions, Estézargues, Fournès, Fourques, Gajan, Langlade, Marguerittes, Montfrin, Nages-et-Solorgues, Parignargues, Poulx, Remoulins, La Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- a) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:
  - kataszteri területről van szó,
  - a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.
- b) – Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység is megadható a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezmény szerint.

#### A termékleíráshoz vezető link

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-30696315-75fd-4fdf-9d25-7274e3e529db](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-30696315-75fd-4fdf-9d25-7274e3e529db)

---

**Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján**

(2021/C 83/09)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„RECAȘ”

PDO-RO-A0027-AM01

**A kérelem benyújtásának időpontja: 2019.4.9.**

**1. Kérelmező és jogos érdek**

Vie Vin Recaș Timiș Szakmai Szövetség (AVV Recaș)

**2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A szőlőből készült termékek kategóriája
- Kapcsolat
- Forgalmazási korlátozások

**3. A módosítás leírása és indokolása**

**3.1. A minőségi pezsgő új kategóriájának felvétele**

Leírás és indokolás

A minőségi pezsgő új kategóriáját vezették be.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás I. szakasza és az egységes dokumentum 1.3. szakasza.

Az elmúlt években figyelemmel kísérték a Recaș (Temesrékas) térségében termesztett szőlőből készült minőségi pezsgők alapborokból történő előállítását. Az eredetmegjelöléssel ellátott borok minőségtanúsító bizottságai számos értékelést végeztek, figyelembe véve, hogy az e területen előállított alapborok olyan jellemzőkkel bírnak, amelyek megfelelnek a temesrékasi vidékről származó szőlőből e területen előállított csendes borok jellemzőinek, és rendelkeznek a terület minőségi jellemzőivel.

Amikor a minőségi pezsgők előállításának hagyományos módszerét nemzeti szinten bevezették, azokat csak alkalmanként állították elő Temesrékas térségében. Mivel a minőségi pezsgő előállításához használt szőlőfajtákat korábban nem termesztették Temesrékas területén, az ültetést csak ekkor kezdték meg, és csak a 2011. évi szüretkor végezték el a minőségi pezsgők alapborának tanúsítására irányuló első értékelést.

Ezt követte a borászatok korszerű berendezésekkel történő újbóli felszerelése, és az ilyen típusú termékek előállítása érdekében – a piaci keresletre reagálva – a minőségi pezsgők előállításának hagyományos módszere mára valósággá vált.

Az ellenőrzési időszak alatt a Recaș eredetmegjelölés területén (Temesrékas) az ott termesztett szőlőből készült alapborokból előállított pezsgők több országos és nemzetközi versenyen nyertek díjakat (a 2012., 2013. és 2014. évi Concours Mondial Bruxelles versenyen a 2011-es Bendis Brut Rose, a 2012-es Bendis és a 2013-as Bendis Brut Rose

<sup>(1)</sup> HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

ezüst medált nyert; a 2013-as franciaországi Effervescens du Monde versenyen a 2012-es Bendis Brut Medaille d'Argent díjat, a 2011-es Bendis pedig a 2012-ben a németországi Mainzban rendezett Wine Tasting Competition International Summer Wines versenyen három csillagot kapott), amelyek megerősítették minőségüket, és alátámasztották azt az ajánlást, hogy vegyék fel őket a termékleírásba.

A Reçaş oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők új kategóriáinak bevezetése, amelyek a gyümölcsösség és különösen a savasság és a frissesség jellemzőivel rendelkeznek, teljes mértékben kihasználja a temesrékasi térség talaj- és éghajlati viszonyaiban rejlő lehetőségeket, és felhívja a fogyasztók figyelmét a Reçaş OEM földrajzi területéről származó nyersanyagoknak és a terület sajátos éghajlati hatásainak köszönhető minőségükre, amelyek megkülönböztetik azt Románia más borvidékeitől.

A bor előállításához felhasznált fajták közé tartozik a Fetească Regală, a Mustoasă de Măderat, és a Chardonnay. A minőségi pezsgőket a Pinot Gris, a Traminer Roz, a Pinot Noir, a Burgund Mare, a Cadarcă, a Syrah és a Fetească Neagră fajtákból készítik.

### 3.2. *Egy új borkategória (minőségi pezsgő) analitikai jellemzőinek felvétele*

Leírás és indokolás

A termékleírást kiegészítették a minőségi pezsgők analitikai jellemzőivel az újonnan bevezetett kategória e paramétereinek leírása érdekében.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás XI. a) szakasza és az egységes dokumentum 1.4. szakasza.

### 3.3. *Egy új borkategória (minőségi pezsgő) érzékszervi jellemzőinek feltüntetése*

Leírás és indokolás

A minőségi pezsgő kategóriájának bevezetését követően a termékleírás kiegészült a minőségi pezsgők érzékszervi jellemzőinek (küllem, aroma, íz) leírásával, mivel új borkategória hozzáadásakor ezeket kötelező megadni.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás XI. b) szakasza és az egységes dokumentum 1.4. szakasza.

### 3.4. *A borhozamok módosítása a maximális hozamszint növelésével*

Leírás és indokolás

A kiváló minőségű pezsgők készítését lehetővé tevő előállítási gyakorlatokhoz való alkalmazkodás érdekében növelték a szőlőtermesztés termelékenységét a csendes borok és a minőségi pezsgők előállításának területén engedélyezett fajták esetében.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás V. és VI. szakasza, valamint az egységes dokumentum 1.5.2. szakasza.

A módosítás a terület szőlőültetvényeinek sűrűségében bekövetkezett változásra vezethető vissza, amely az újratelepítési és szerkezetátalakítási programok végrehajtása miatt idővel megnövekedett, valamint az ehhez a folyamathoz kapcsolódó, a teljes gépesítés bevezetésére irányuló munkálatokra.

A Reçaş oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknak a körülhatárolt területen történő előállítása során a nagyobb, 2 222–2 778 növény/hektár ültetési távolság miatt alacsony növény-sűrűségű szőlőültetvényeket és alacsony szőlőhozamú és minőségű régi klónokat használtak, de 2007 óta a teljes gépesítés biztosítása érdekében számos szőlőültetvényt megnövelt sűrűséggel ültettek el a területen, miközben a magasabb terméshozamot biztosító és az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel összhangban álló minőségi szintet biztosító, kellően erőteljes fajtákat használtak.

A terméshozam-növekedés támogatása érdekében a temesrékasi térség átlagos terméshozamát a termesztésre engedélyezett fajták sajátosságaitól függően öt és három egymást követő év különböző időszakaiban figyelemmel kísérték, hogy pontosan meg lehessen határozni, melyek a Reçaş oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott borok minőségének megfelelő legmagasabb termelékenységi szintek.

Az elültetett fajták általában őshonos fajták, de léteznek olyan klónok is, amelyek sokkal értékesebbek, mint a standard fajták, és amelyek a korszerű technológiák felhasználásával előállított borok révén fejezik ki a bennük rejlő lehetőségeket.

Különösen a Mustoasă de Măderat, a Syrah és az Alicante Bouschet fajták terméshozama magasabb, ami a fürtök méretéből és a szőlőszemek létartalmából adódik.

### 3.5. *Az új borkategória (minőségi pezsgő) előállításához alkalmazott különleges eljárások kiegészítése*

Leírás és indokolás

Az új termékkategória hozzáadásának eredményeként a termékleírás kiegészül a minőségi pezsgők új kategóriájának előállítására alkalmazott különleges eljárásokkal.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás IX. szakasza és az egységes dokumentum 1.5.1. szakasza.

### 3.6. *Az újonnan bevezetett borkategória (minőségi pezsgő) előállításához használt különleges technológiára utaló egyes választható jelölések feltüntetése a címkén*

Leírás és indokolás

Az új borkategória (minőségi pezsgő) termékleírását (címkézési feltételek) kiegészítették az e borkategória előállításához használt különleges technológiák opcionális megjelölésével, mivel ezek az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) hírnevére hivatkozva hatással vannak arra, hogy a fogyasztók hogyan ítélik meg a Reçaş pezsgőt.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XII. szakasza és az egységes dokumentum 1.9. szakasza.

### 3.7. *A csendes borokra jóváhagyott új borszőlőfajták hozzáadása*

Leírás és indokolás

A csendes borokra jóváhagyott új szőlőfajtákat felvették a főbb fajták jegyzékébe.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás IV. szakasza és az egységes dokumentum 1.7. szakasza.

A módosításra a fajták aromapotenciáljának kihasználása, a Reçaş OEM hírnevének megőrzése és fajtaválasztékának diverzifikálása érdekében van szükség, mind a csendes borok, mind az előállított minőségi pezsgők esetében. Ezeket a fajtákat a szőlőültetvényekre vonatkozó átállási/átalakítási programban részt vevő szőlőültetvényeken termesztik.

Az újonnan bevezetett fajtákat a román piac alapos tanulmányozását követően választották ki, amelyen belül kialakult, majd később bővülni kezdett az őshonos, valamint a kevesebb tannintartalommal és erőteljesebb gyümölcsösséggel rendelkező fajták részpiaca. A fajták diverzifikálása az aromakomplexitás, az expresszivitás és az eredetiség szélesebb skáláját kínálja a Reçaş csendes borokban és minőségi pezsgőkben, amint azt az ezen a borvidéken legalább 1318 óta előállított csendes borok esetében ismertették.

Ezért, míg az olyan romániai fajták, mint a Fetească Albă, a Tămâioasă Românească és a Negru de Drăgășani a temesrékasi terület domborzati jellemzőit hangsúlyozzák, a Viognier és a Traminer roz fajták a Reçaş borokra jellemző elsődleges aromák (virágok, zöld gyümölcsök és csonthéjas gyümölcsök, nevezetesen sárgabarack és fehér húsú őszibarack) összetettségét emelik ki, megőrizve Alicante Bouschet fajta szerepét, amely a prémium kategóriás vörösborok intenzív színének felerősítése. A finom és összetett borokat adó Cabernet Franc fajta szőlőkeverékének bevezetése azon erőfeszítések folytatása, amelyek célja, hogy a lehető legtöbbet hozzák ki Románia nyugati szőlőtermő régiójának sajátosságából.

### 3.8. *Az új borkategória (minőségi pezsgő) előállításához alkalmazott technológiai eljárások feltüntetése*

Leírás és indokolás

Az új termékkategória hozzáadásának eredményeként a termékleírás kiegészül a minőségi pezsgők új kategóriájának előállításához használt különleges technológiákra vonatkozó információkkal.

Ennek megfelelően a termékleírás IX. fejezete módosult, de az egységes dokumentum nem.

### 3.9. Az új borkategória (minőségi pezsgő) földrajzi területével való kapcsolat feltüntetése

Leírás és indokolás

Az új borkategória (minőségi pezsgő) bevezetésére vonatkozó jogszabályoknak való megfelelés biztosítása érdekében a termékleírás oly módon egészül ki, hogy a jogszabályban meghatározott földrajzi területtel való kapcsolatot a minőségi pezsgőkategória tekintetében is kellő részletességgel ismertetik.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás II. szakasza és az egységes dokumentum 1.8. szakasza.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. A termék elnevezése

RECAȘ

#### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

#### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

#### 4. A bor(ok) leírása

*Analitikai és érzékszervi jellemzők – fehérborok*

Muscat Ottonel: szalmasárga, zöldessárga szín; jellegzetes muskotályos, kerek íz, enyhén bársonyos jegyekkel.

Sauvignon: zöldessárga szín, a szőlővirág és a bodzavirág finom illata; gyümölcsös íz, kellemes, hosszú lecsengés.

Pinot gris: citromsárga szín, a mezei virágok illata; testes, intenzív, karakteres, enyhe fűszeres jegyek.

Fetească regală: citromsárga szín, a mezei virágok finom és friss illata; gyümölcsös, jól lekerekített íz.

Rizling fajtabor (rajnai rizling, olaszrizling): halványsárga szín csillogó zöldes árnyalatokkal, az érő szőlő finom és kellemes illata; életteli, gyümölcsös, karakteres, kiegyensúlyozott íz és kellemes utóíz.

Mustoasă de Măderat: zöldessárga színű, áttetsző bor, gyümölcsös, a zöld alma különleges, diszkrét és kellemes illatával; íze megfelelően savas, kiegyensúlyozott.

Chardonnay: aranyárga színű, jellegzetes akácillatú bor, mérsékelt érlelést követően friss vajra és mézre emlékeztető ízzel; olajos, kerek, bársonyos ízű bor.

Fetească albă: szalmasárga színű, zöldes árnyalatú bor, a félig kinyílt szőlővirág illatával; harmonikus bor, a szőlőtermő völgyterület alsó része által biztosított savtartalomra jellemző természetes finesszel.

Tămâioasă românească: aranyárga színű, zöldes árnyalatú bor, a mirha és a tömjén egyedi illatával, az akácra és a hármézre emlékeztető jegyekkel, amelyek az utóízben is megtalálhatók.

Traminer roz: a damaszkuszi rózsza és a kinyílt hársvirág különleges illatával rendelkező bor; olajos ízű bor.

Viognier: zöldessárga színű bor, amely a talaj ásványanyag-tartalmára épül; illat: jázminra emlékeztető virágos jegyek, az érő kajszibarack jegyei; finoman fűszeres, gyümölcsös íz.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

*Analitikai és érzékszervi jellemzők – vörösborok*

Cabernet Sauvignon: érleléskor a lilásvöröstől a téglavörösig terjedő színű bor, a chilipaprika, az eukaliptusz, a fekete mazsola és a fekete áfonya illatával; gyógynövényes, enyhén fanyar íz, hordóban érlelt, finom vaníliás jegyekkel.

Merlot: rubinvörös színű bor, a szilva, a fekete ribiszke és a málna illatával, enyhe fanyarság és bársonyosság jellemzi, érlelés során a menta és a kávé vonzó bukéja alakul ki benne.

Pinot noir: barnászörös színű bor, a cseresznye, a málna és a szamóca illatával; az érlelés során a mazsola, a széna és a fekete bors aromái alakulnak ki.

Fetească neagră: gránátvörös színű bor, a zöldbors jegyeivel, amelyben az érlelés feketeribizlire és szilvára emlékeztető aromákat eredményez, ezenkívül harmonikus ízt és tiszta bukét kölcsönöz a bornak.

Burgund mare: sötétvörös színű bor, az érett erdei gyümölcsök, azaz a piros ribiszke, a szeder és a fekete áfonya illatával, kiegyensúlyozott, hosszan tartó íz, kiegyensúlyozott, összehúzó hatású tanninok.

Cadarcă: az érett erdei gyümölcsök, nevezetesen a ribizli, a tőzegáfonya és a feketeszeder illatával rendelkező, bársonyos, szárazabb, szegfűszegízű borok.

Syrah: élénkörös színű borok a bors és a fekete cseresznye illatával, enyhén fűszeres ízzel, édes, fűszeres ízű lecsengéssel.

Novac: intenzív rubinvörös, érlelés esetén téglavörös színű bor a fekete áfonya bukásával, amely fűszeres szegfűszeg illattal, jól integrált tanninokkal és finom savtartalommal rendelkezik.

Negru de Drăgășani: sötétvörös színű bor a fekete cseresznye és az érett fekete áfonya illatával, érlelés esetén bársonyos íz, jól integrált savasság, hosszan tartó utóíz.

Alicante Bouschet: antociánokban gazdag Teinturier fajta, nagyon intenzív színű semleges bor.

Cabernet Franc: rubinvörös színű bor, a túlérett erdei gyümölcsök egyedi illatával, növényes-gyógynövényes jegyek, amelyek különösen jellemzőek a Reçaș OEM régiójára.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

*Analitikai és érzékszervi jellemzők – minőségi pezsgők*

A minőségi pezsgőket a finesz, a frissesség, a természetesség, az erjedéskor létrejövő aromák, nevezetesen a virágokra, a mézre, a kissé szárított szénára, és a meleg kenyérré emlékeztető élesztős jegyek jellemzik.

- külső megjelenés: zöldessárgától halványsárgáig, illetve zöldessárgától szalmasárgáig terjedő élénk szín, a fehér és vörös pezsgők esetében változó intenzitású, tartós hab, rozé pezsgők esetében finom, hosszan tartó hab.
- illatjellemzők: a fehérborokból készült pezsgők többségénél friss, finom, virágos;
- íz: savas, finom, elegáns, virágos, élesztőre emlékeztető illattal és ízzel (keksz, piritott kenyér).

A Reçaş oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállításához használt borszőlőfajták (Fetească regală, Mustoasă de Măderat, Chardonnay, Pinot gris, Traminer roz, Pinot noir, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Fetească neagră) jellemzően testes borokat adnak, amelyekre egyedi finesz, erősség és testesség, különösen a Chardonnay fajtából eredő gyümölcsösség és bárnyosság, valamint a pezsgők előállításához szükséges savasság és frissesség jellemez (elsősorban a Mustoasă de Măderat fajtából készült boroknál).

A minőségi pezsgőt 20 °C-on legalább 3,5 bar túlnyomáson állítják elő.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,50
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

**5. Borkészítési eljárások**a) *Különleges borászati eljárások*

A minőségi pezsgőkre vonatkozó különleges eljárások

Különleges borászati eljárás

A minőségi pezsgőt autoklávban vagy palackban történő második erjesztéssel kell előállítani, az alkalmazott technikától függően.

A Reçaş minőségi pezsgő előállításához mind a minőségi pezsgő készítéséhez felhasznált alapbort, mind a végterméket a körülhatárolt területen kell előállítani.

A minőségi rozé Reçaş OEM pezsgők kizárólag fekete vagy vörös fajtákból, a gyümölcs héjon áztatásával állíthatók elő. E dokumentum alkalmazásában rozébornak tekinthetők a Pinot Gris és Traminer Roz fajtákból készült borok is, amennyiben a gyümölcsöt addig áztatják a héjon, amíg a színt e két enyhén színezett fajtából ki kell vonni. A fehérbor fekete vagy vörös szőlőfajtákból is előállítható.

b) *Maximális hozamok*

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fetească neagră, Pinot noir

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

Chardonnay, Muscat Ottonel, Pinot gris, olaszrizling, Tămăioasă românească, Traminer roz

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

Cadarcă, Merlot, rajnai rizling, Sauvignon, Viognier, Negru de Drăgășani

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

Burgund mare, Fetească regală, Fetească albă, Novac

15 000 kilogramm szőlő hektáronként

– a Mustoasă de Măderat, a Syrah és az Alicante Bouschet esetében a hozamot a fürtök mérete és a szőlőszemek létartalma határozza meg

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fetească neagră, Pinot noir

97,50 hektoliter hektáronként

Chardonnay, Muscat Ottonel, Pinot gris, olaszrizling, Tămâioasă românească, Traminer roz

97,50 hektoliter hektáronként

Cadarcă, Merlot, rajnai rizling, Sauvignon, Viognier, Negru de Drăgășani

105,00 hektoliter hektáronként

Burgund mare, Fetească regală, Fetească albă, Novac

112,50 hektoliter hektáronként

– a Mustoasă de Măderat, a Syrah és az Alicante Bouschet esetében a hozamot a fürtök mérete és a szőlőszemek létartalma határozza meg

120,00 hektoliter hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A Recaș oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához körülhatárolt terület Temes megye alábbi területein helyezkedik el:

– Recaș (Temesrékas) városa, valamint Izvin (Őszény), Herneacova (Aranyág) és Petrovaselo (Temespéteri) települések.

## 7. Borszőlőfajták

Alicante Bouschet N – Alicante Henri Bouschet

Burgund Mare R – Grosse burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kékfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă R – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Chardonnay W – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustofer, Mustos Fehér, Strafraube

Negru de Drăgășani N

Novac N

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder Roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero  
Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling (fehér rizling)  
Riesling Italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), Welschriesling  
Sauvignon B – Sauvignon verde  
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah  
Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer  
Tămăioasă românească W – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains  
Tămăioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka  
Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier  
Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

*A földrajzi terület részletei*

Természeti tényezők

A Banato-Crișană-síkság (Bánság-Körösvidéki-síkság) a Zarándi-hegység előhegységeinek a Pannon-síkság széléig tartó folytatása nyugati irányban. A biológiai és talajtani jellemzők különbségei két alegységet alkotnak: a felső síkság (dombvidék) és az alsó síkság.

A Recaș OEM előállítására körülhatárolt terület túlnyomórészt a felső síkság dombvidékén fekszik, az oltalom alatt álló eredetmegjelölés körülhatárolt területének mintegy 18 %-a pedig a magasabb előhegységeken található, amely az előhegységek és az alsó síkság közötti átmenetet szolgáló völgyek hálózata által széttagolt.

Az összes napsugárzás (amely közvetlen sugárzásból és diffúz sugárzásból áll) átlagos értéke 118 kcal/cm<sup>2</sup>, amelyből 100 kcal/cm<sup>2</sup> a meleg hónapok (április–szeptember) során keletkezik, ami biztosítja a szőlőtőkék számára a fotoszintetikus anyagcsere-folyamataikhoz szükséges mennyiséget.

A napsütéses napok száma 292. A fekete szőlőfajták többsége sok napsütést igényel, így a terület kedvező adottságai lehetővé teszik a nagyon jól strukturált borok előállítását.

Az 1949 és 1995 közötti időszakban a temesrékasi meteorológiai állomáson végzett mérések alapján a csapadékot a 608 mm-es izohiétába sorolták be.

Vannak olyan évek, amikor a syrah/shiraz elérheti az ausztráliai Barossa-völgy boraihoz hasonló minőségi szintet, ami kizárólag a forró levegő és az alacsony páratartalom kombinációjának köszönhető.

A Temesrékas és Temespéteri közötti előhegységek magassága 135 és 180 méter között mozog; ezt a területet a Lippai-dombság (Dealurile Lipovei) – egy másik szőlőtermő terület – folyóhálózata osztja fel. A vízrajzi hálózat által létrehozott terepalakulatok olyan folyamközi síkságokat foglalnak magukban, ahol a mikrosüllyedékeket meredek lejtők, különböző mélységű, mocsaras vagy időszakosan elárasztott völgyek határolják.

A lejtők profilja általában sima, nagyon ritkán fordulnak elő vegyes terepalakulatok, ami nagyon régi és mára már stabilizált földcsuszamlások eredménye. A Temesrékas és Őszény területén lévő teraszos dombok a Béga folyó partján, a Temes folyó alsó síkságán fekszenek. Ez egy sík, teraszos fennsík, amelyet nem határolnak körül domborzati elemek.

A vázталajos területek értékét a román szőlészeti kutatók által létrehozott Negru de Drăgășani fajta termesztésével használják ki, mivel a talajviszonyok itt hasonlóak a kárpátaljai dombokhoz.

Emberi tényezők

Az agrotechnikai eljárások, a szőlőültetvények szerkezetének kezelése, a Recaș oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállítására szánt alapborok készítéséhez felhasznált szőlők szüretelésének technológiai érettsége, valamint a szőlőben a szőlőültetvényen és a feldolgozás során kialakult sajátosságok a piacon nemcsak a címke, hanem az íz és az aroma révén is könnyen azonosítható, saját személyiségű, kiváló bort eredményeznek.

A szüreteléshez szükséges technológiai érettség meghatározása érdekében meg kell mérni egy 1 000 szőlőből vett átlagos minta tömegét, ellenőrizni kell a mag érettségi fokát, és meg kell határozni a felhalmozódott cukrok mennyiségét a savassághoz viszonyítva. Ez a korreláció befolyásolja és biztosítja a kiegyensúlyozott savtartalmat, különösen a friss és virágos tulajdonságokkal rendelkező borok esetében.

A termelők a szüreti/előfeldolgozási szakaszban gondosan kiválasztják a minőségi pezsgők előállításához használt fajtákat annak érdekében, hogy kiemeljék e fajták aromagazdagságát, megőrizzék az aromák egyensúlyát és finoman gyöngyöző minőségi pezsgőket állítsanak elő. Vannak olyan fajták (pl. a Chardonnay), amelyekben nagyszerű lehetőségek rejlenek arra, hogy az aromaanyagok a minőségi pezsgő formájában fejlődjenek ki, mivel az ilyen fajtákat általában korán szüretelik, hogy az aromák finomak, enyhék és kevésbé erőteljesek legyenek, és így megőrizzék a közepes savtartalmat és különösen e minőségi pezsgők friss aromáit, valamint a kiegyensúlyozott utóízt.

*Kapcsolat a körülhatárolt területtel*

#### Termékadatok

A vastartalmú talajokon termesztett szőlőből készült vörösborok élénkörös színűek, rendkívül finomak és kiemelkedő karakterrel rendelkeznek.

E borok konzisztens minőségűek, és fokozatosan tárják fel tulajdonságaikat. Ami az ízt illeti, a bor nemcsak igazolja a megfigyelt illatjellemzőit, hanem fel is erősíti azokat, mivel a fogyasztása során szinte harapható, szilárd, zsíros ízt érezhetünk.

A borokban először a gyümölcsök erős benyomása érezhető, majd idővel a vörösborok esetében a kisebb erdei gyümölcsök (szamóca és málna), a fehérborok esetében pedig a hárs, az akác és a bodza virágos jegyei felé történő elmozdulás figyelhető meg, a köztes jegyek széles skáláját lefedve, a hideg bazalt ásványos jegyeivel és kellemes savassággal kombinálva, amely aromák mindegyike egy harmonikus egésszé áll össze anélkül, hogy azok az egyes összetevőikre válnának szét. Az utóíz egyedi, nagyon hosszán tartó és összetett. Nehéz összehasonlítani bármely más borral.

A csendes fehérborok szintén élénkek és olajos érzetűek, a szőlővirág és a bodzavirág finom jegyeivel, ízükben a gyümölcsök, a zöldalma, a friss vaj és a méz különleges aromája érezhető az érleléstől függően. A jellegzetes természetes fineszt a termőterület alacsonyan fekvő völgyei által biztosított savasság tartja fenn, az utóízben pedig az akácmézre és a hársra emlékeztető jegyek érezhetők.

A vörösborok a szilva, a feketeribizli, és a málna aromájával, valamint enyhe fanyarsággal rendelkeznek, az érlelés során vonzó zamat alakul ki bennük, amelyre a menta és a kávé konzisztens jegyei, fanyar, kiegyensúlyozott tanninok és a hordóban történő érlelésnek köszönhető enyhe vanília jegyek jellemzők.

Míg az olyan romániai fajták, mint a Fetească Albă, a Tămăioasă Românească és a Negru de Drăgășani a temesrékasi terület domborzati jellemzőit hangsúlyozzák, a Viognier és a Traminer roz fajták a Reçaș OEM borokra jellemző elsődleges aromák összetettségét emelik ki, megőrizve Alicante Bouschet fajta szerepét, amely a prémium kategóriás vörösborok intenzív színének felerősítése. A finom, elegáns és komplex borokat adó cabernet franc fajta természetesen folytatja a temesrékasi szőlőtermő területen végzett borkészítés jellegzetes elemeinek bemutatását.

A Reçaș minőségi pezsgőket pontosan azért különböztetik meg a más földrajzi területekről származó azonos fajtákból előállított minőségi pezsgőktől, mert a pezsgők alapbora a temesrékasi térségben fejlett technológiával termesztett és szüretelt szőlőből származik. A Reçaș OEM földrajzi területéről származó szőlő valamennyi sajátosságát befolyásolja a terület szőlőtermesztésre alkalmas klímája és az ott jelen lévő emberi tényezők. Az agrotechnikai eljárások, a szőlőültetvények szerkezetének kezelése, a Reçaș oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállítására szánt alapborok készítéséhez felhasznált szőlők szüretelésének technológiai érettsége, valamint a szőlőben a szőlőültetvényen és a feldolgozás során kialakult sajátosságok a piacon nemcsak a címke, hanem az íz és az aroma révén is könnyen azonosítható, saját személyiségű, kiváló bort eredményeznek.

#### Ok-okozati összefüggések

A területet a nedves délnyugati és az északnyugati szelek és ellenszelek áthelyeződése jellemzi, amelyek valamivel magasabb nyomásúak, mint az ország többi részén, ami a felhők gyors kialakulásához vezet, amikor csapadékot hozó időjárási frontok érkeznek Közép-Európából. A hosszú, meleg ősz kedvez az antociánok felhalmozódásának a Syrah/Shiraz, a Negru de Drăgășani és a Cabernet Franc szőlő héjában.

A temesrékasi terület domborzata széles völgyeket foglal magában, ahol júliusban a nagy hőmérséklet-ingadozások miatt gyakori a reggeli köd. A talaj mélysége és állaga az alsó lejtőkön különös hatással van a terméshozamokra. A szőlőtőkék gyökérrendszere általában úgy fejlődik ki, hogy meghosszabbodik az aktív gyökérnövekedés időszaka a szőlőszemben történő cukorfelhalmozódás kárára. A magas nappali és az alacsony éjszakai hőmérséklet váltakozása (hőmérséklet-tartomány) befolyásolja a szőlőben lévő sejtfoliadékok összetételét, csökkenti a pH-értéket, és ezáltal növeli a savtartalmat.

Az érési szakasz első részében (július utolsó tíz napján) tapasztalható magas hőmérséklet és csapadék döntő jelentőségű a minőségi pezsgők szempontjából megfelelő szürethez szükséges savasság, pH-érték, aromák és cukrok arányának elérésében.

Az agyagos-mészköves talajok vízmegtartó képessége és vízvezetése sokkal jobb, mint a homokos talajoké. A temesrékasi terület mély taljai megkönnyítik a szőlők számára az illékony anyagok felhalmozását, ami növeli az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállításához használt alapborok aromakomplexitását. Ezenkívül az ilyen típusú talaj felmelegedéséhez hosszabb időre van szükség, a szőlő pedig sokkal lassabban ér, így a minőségi pezsgők előállítása céljából történő szüretelésük időtartama hosszabb, mint a többi szőlőültetvény esetében.

A bőséges szüretre szánt fajtákat gondosan meg kell metszeni szőlőültetvény szerkezetén végzett gyümölcs- és lombkorona-kezelési munkálatok keretében annak érdekében, hogy a szüretelés megfeleljen a minőségi pezsgő előállításához szükséges paramétereknek.

A Reçaş oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők alapanyagául használt szőlő termesztésére szolgáló szőlőtermő terület völgyekkel tarkított dombvidék. A dombok között elhelyezkedő völgyek szélessége több tíz méterrel 450 méterig terjed, a völgyek általában északkeleti vagy délnyugati irányban nyitottak, ami a nagyon enyhén lejtős területeken biztosítja a napsugárzásnak való megfelelő kitettséget. Ezek a völgyek az idők során olyan rendszerré fejlődtek, amely erős esőzések vagy hóolvadás esetén elvezeti az esővizet. E természetes csatornák, valamint a megerősített vagy megerősítés nélküli vízösszefolyók gyakori előfordulása – a metamorf kőzetek sokféleségével együtt – hozzájárulnak a Reçaş OEM körülhatárolt területére jellemző mikrodomborzati viszonyokhoz.

Ilyen körülmények között a szőlő termesztése és érése a minőségi pezsgő előállításához használt alapbor készítéséhez szükséges közepes (egyes esetekben magas) savtartalom kialakulása szempontjából kedvező légköri és csapadékviszonyok mellett történik. A Tămăioasa Românească, a Traminer Roz és a Viognier fehér szőlőfajták igen jól reagálnak a völgyek lejtőinek lábánál gyakori hűvös reggelekre, valamint a savasság, a cukrok és az aromás vegyületek közötti kiváló egyensúlyt elősegítő ködre.

A minőségi pezsgő előállítása érdekében a Reçaş OEM területének számos bortermelője éjszaka szüreteli a szőlőt annak érdekében, hogy a szüretelt szőlő lehűlésének megakadályozásával csökkentse a technológiai feldolgozás időtartamát. Ezt követi az erjedéshez szükséges tápanyagok csökkentésének elkerülése érdekében a törköly-must keverék gyors és kíméletes feldolgozása. Egyes termelők bizonyos típusú pincéket is használnak a tárolásra. Ezek a pincék sok évvel ezelőtt épültek, de a termelők elvégezték a felújításukat és biztosítják megfelelő működésüket. A pincék biztosítják az optimális tárolási környezetet a borok számára, hogy hosszabb ideig megőrizzék frissességüket (ami különösen a fehér szőlőfajtákból előállított pezsgőkben alakul ki), de az érlelést is támogatják (a pincékben található a minőségi pezsgők előállításához használt zsiropaletták).

A szőlőültetvények szerkezetének kezelése zöldmunkák elvégzésével történik (egyszeri vagy kettős Guyot metszés, Guyot Poussard metszés, a parcella lejtőn való elhelyezkedésétől és a fajta egyedi termőtestképzésétől függően, félmagas, részben vagy teljesen gépesített szőlőművelési módszert választva, a hajtásoknak a szárból való kivágása a sorok közötti gyomirtás kaszálással történő elvégzéséhez, talajmogatás speciális talajművelő géppel, a termőképtelen hajtások eltávolítása a növény növekedésének/érésének elősegítése érdekében, például a Chardonnay fajta esetében, valamint a hajtások vékonyítása a virágzás előtt a sokkal magasabb arányú terméskötés, nagyobb átlagos tömegű fürtök és a területegységenkénti magasabb hozam elérése érdekében, például a Fetească Regală, a Pinot Noir vagy a Muscat Ottonel fajták esetében).

## 9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret:

a nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az újonnan bevezetett borkategória (minőségi pezsgő) termékleírását (címkézési feltételek) kiegészítették az e borkategória előállításához használt különleges technológiák opcionális megjelölésével, mivel ezek az oltalom alatt álló eredetmegjelölés hírnevére hivatkozva hatással vannak arra, hogy a fogyasztók hogyan ítélik meg a Recaş pezsgőt.

**A termékleíráshoz vezető link**

[http://onvppv.ro/sites/default/files/caiet\\_de\\_sarcini\\_doc\\_recas\\_cf\\_notific\\_2068\\_17.09.2019\\_la\\_cererea\\_1351\\_16.06.2017\\_cf\\_notific\\_798\\_21.04.2020\\_no\\_track\\_changes.pdf](http://onvppv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_recas_cf_notific_2068_17.09.2019_la_cererea_1351_16.06.2017_cf_notific_798_21.04.2020_no_track_changes.pdf)

---

**Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele**

(2021/C 83/10)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

**„CROZES-HERMITAGE / CROZES-ERMITAGE”**

**PDO-FR-A0389-AM01**

**Az értesítés időpontja: 2020.12.14.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. Földrajzi terület és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület**

A szövegezésbeli módosítás a „Crozes-Hermitage” OEM előállítási területéhez tartozó egyik település nevét érinti: a Drôme megyében található Veaunes település nevét aktualizálták és helyébe a „Mercuriol-Veaunes” név lépett.

A földrajzi terület bemutatása kiegészül az illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátumával.

Kiegészül továbbá a 2019. évi nemzeti földrajzi kódex hivatkozásával annak érdekében, hogy a földrajzi terület megfeleltethető legyen az INSEE által kiadott nemzeti referenciakiadvány, a hivatalos földrajzi kódex 2019-ben hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható legyen a földrajzi terület körülhatárolása.

**2. Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Crozes-Hermitage” OEM termékleírásában az I. fejezet X. szakaszának 1. pontjában szereplő „A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása” című b) alpont utolsó két albekezdésében frissítették a számadatokat:

„Az 1990-es években változtak a körülmények, és a termelők belátták, hogy a szőlőültetvényt jobb minőségű földekre kell áthelyezni. Ez a munka 10 évig tartott, mielőtt 1989-ben jóváhagyták azokat az újonnan kiválasztott parcellákat, amelyekről a szőlő származhat. Ennek következtében 4 800 hektárról mindössze 3 200 hektárra csökkent a termelési potenciál.

2019-ben a „Crozes-Hermitage” volt a „Côtes du Rhône” északi részének legnagyobb ellenőrzött eredetmegjelölése, köszönhetően az 1 700 hektár megművelt területen előállított 80 400 hektoliter átlagos éves termelési volumenének. A borokat 57 magánpincészet, 2 szövetkezeti pincészet és 9 kereskedő készíti.”

Ezeket a módosításokat átvezették a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című részbe.

**3. A szőlőültetvény művelése**

Az alábbi módosítások történtek:

- lehetőség van a roussane és marsanne szőlőfajták egyszerű Guyot-metszéssel történő metszésére,
- meghatározták a vegyszeres gyomirtás tilalmával kapcsolatos feltételeket,
- meghatározták, hogy a szőlő telepítésekor és pótlásakor az aranyszínű sárgaság (Grapevine flavescence dorée) elleni védekezés érdekében forró vízzel kezelt növényi szaporítóanyagot kell használni,

(<sup>1</sup>) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

- meghatározták, hogy a szőlőnövény vegetációs időszakában az öntözés csak tartós szárazság esetén engedélyezett, amennyiben az gátolja a növény rendes fiziológiai fejlődését és a szőlő megfelelő érését. Tilos az ültetvényeken elhelyezett állandó öntözőberendezéseket használni.

Ezt a pontosítást átvezették az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába.

#### 4. Az illósavtartalomra vonatkozó előírás

Módosult az illósavtartalomra vonatkozó kritérium.

A szüretet követő év december 1-jéig a borok illósavtartalma legfeljebb 15,30 milliekvivalens/liter lehet (ami 0,75 g/l kénsvavnak felel meg). Ezen időpont után a borok illósavtartalma legfeljebb 18 milliekvivalens/liter lehet (ami 0,88 g/l kénsvavnak felel meg).

A legfeljebb 18 meq/l értéket átvezették az egységes dokumentum „A borok leírása” című pontjába.

#### 5. Borászati eljárások

A szöveg kiegészül a fadarabok használatának tilalmával.

Ezt a módosítást átvezették az egységes dokumentum „Különleges borászati eljárások” című pontjába.

#### 6. Átmeneti intézkedés

Mivel lejárt, törölték az arra vonatkozó rendelkezést, hogy a 2020. évi betakarítás előtt meg kell felelni az ültetési sűrűségekre vonatkozó szabályoknak.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

#### 7. Bejelentési kötelezettségek

A bejelentési kötelezettségek a következők:

- a névhasználat-igénylési nyilatkozatot legkésőbb a szüretelési nyilatkozat benyújtási határidejét követő öt napon belül kell megküldeni az érdekvédelmi és irányító szervezetnek, és azt az érdekvédelmi és irányító szervezet által meghatározott minta szerint kell elkészíteni,
- pontosításra került, hogy a kiszerelési nyilatkozatot legkésőbb a kiszerelés időpontját követő tíz munkanapon belül, nem pedig a kiszerelés előtt kell megküldeni az engedélyezett ellenőrző szervnek.

A főbb ellenőrizendő pontokból törölték a „leszüretelt termés helyszíni ellenőrzése” és a „kiszerelés helyszíni ellenőrzése” kifejezéseket.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

#### 8. Ellenőrző szerv

A „Crozes-Hermitage” OEM termékleírása III. fejezetének „Az ellenőrző szerv adatai” című II. szakaszában frissítették az ellenőrző szerv adatait. Az ellenőrzéseket az INAO felügyelete alatt működő ellenőrző szerv, a CERTIPAQ végzi, jóváhagyott ellenőrzési terv alapján.

Ezt a frissítést átvezették az egységes dokumentum „Kapcsolattartási adatok” című pontjába.

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. A termék elnevezése

Crozes-Hermitage

Crozes-Ermitage

#### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

#### 1. Bor

### 4. A bor(ok) leírása

#### *Analitikai jellemzők*

A „Crozes-Hermitage” vagy „Crozes-Ermitage” eredetmegjelölés a csendes fehér- és vörösborok számára van fenntartva.

A borok minimális természetes alkoholtartalma 10,5 térfogatszázalék.

A vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

A legfeljebb 13,5 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) legfeljebb 3 gramm/liter.

A 13,5 térfogatszázalékot meghaladó természetes alkoholtartalmú borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) legfeljebb 4 gramm/liter;

– Az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom:	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

#### *Érzékszervi jellemzők*

A földrajzi terület északi és déli része között megfigyelhető geomorfológiai eltérések a borokban is visszaköszönnek, mivel a szőlősgazdák tudták, hogyan kell kiaknázni azokat, és a szőlőművelési és borkészítési gyakorlataik kiigazításával továbbra is erre törekszenek. A természeti környezet természetes eltéréseit és azoknak a borokra gyakorolt hatásait a maga előnyére fordító ellenőrzött eredetmegjelölés a délen termelt, kellemes, aromás, jó struktúrájú, de túlzásoktól mentes, közepes eltarthatóságú vörösborokban, illetve az északi lejtőkről származó és egyes küvék esetében még jobb struktúrával és érlelhetőséggel rendelkező borokban egyaránt kifejeződik. Valamennyi vörösbor sötét gránátvörös színű, amely az érlelés során narancsosabb árnyalatokat vesz fel.

A kisebb mennyiségben készített fehérborok színe halvány, zöldesen csillogó, amely az érlelés során élénkebb és aranyárgába hajló árnyalatokat vesz fel. Attól függően, hogy milyen mesterfogásokat alkalmaznak, különösen a malolaktikus erjesztés szabályozása során:

- a borok intenzív aromavilágában citrusfélékre emlékeztető, jellemzően friss gyümölcsös aromák mutatkozhatnak meg, a borok élénkek, és ez esetben az aromák frissességének megőrzése érdekében fiatalon kell fogyasztani őket, vagy
- aromavilágukban virágosabb és fűszeresebb aromák jutnak kifejezésre, olajosabb egyensúllyal rendelkeznek, ezért egy közepesen hosszú ideig tartó érlelés után mutatják a legjobb formájukat.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	

Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Különleges borászati eljárások

Művelési gyakorlat

- A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke.
- Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el; ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék térközének szorzataként kapható meg.
- A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet.
- A szőlőt rövidcsapos metszéssel művelik (bakműveléssel, egy- vagy kétkaros Royat-kordonműveléssel), tőkénként legfeljebb 10 rüggyel meghagyásával.
- A Royat-kordonművelés kialakításának időszaka 2 évig tarthat.
- A kordon maximális magassága 0,6 méter; ezt a magasságot a talajtól a karok alsó részéig kell mérni.
- A roussanne B és a marsanne B szőlőfajták esetében az egyszerű Guyot-metszés is megengedett, a fészálvesszőn legfeljebb 8 rüggyel és egy legfeljebb 2 rüggyel rendelkező csap meghagyásával.

A szőlőnövény vegetációs időszakában az öntözés csak tartós szárazság esetén engedélyezett, amennyiben az gátolja a növény rendes fiziológiai fejlődését és a szőlő megfelelő érését. Tilos az ültetvényeken elhelyezett állandó öntözőberendezéseket használni.

A szőlő telepítésekor és pótlásakor az aranyszínű sárgaság (Grapevine flavescence dorée) elleni védekezés érdekében forró vízzel kezelt növényi szaporítóanyagot kell használni.

Különleges borászati eljárás

Fadarabok használata tilos.

A boroknak a borászati eljárások tekintetében eleget kell tenniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvényben meghatározott kötelezettségeknek.

### b) Maximális hozamok

hektáronként 50 hektoliter

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése és készítése az Institut national de l'origine et de la qualité által az illetékes nemzeti bizottság 1989. június 2-i ülésén jóváhagyott földrajzi területen történik.

E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

Drôme megye:

A következő települések egész területe: Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Érôme, Gervans, Larnage, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône és Tain-l'Hermitage.

A következő települések területének egy része: Mercurool-Veaunes, kizárólag Mercurool volt önálló település területe tekintetében.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

*A kapcsolathoz hozzájáruló természeti és emberi tényezők leírása*

A földrajzi terület Valence városától északra, Tournon településsel szemben, a terület nyugati határát képező Rhône folyó bal partján helyezkedik el.

Északon a „Cromlech-de-la-Roche-qui-danse” nevű védett terület határolja a földrajzi területet (ahol a másodkor és a harmadkor közötti átmenetet jelző homokkő sziklák találhatók). Keleten és délen az Herbasse és az Isère folyók alkotják a természetes határokat. A földrajzi terület tehát Drôme megye 11 településére terjed ki.

A nagyrészt a Rhône völgyére nyíló szőlővidék az ún. „Côtes du Rhône septentrionales” ellenőrzött eredetmegjelölésekhez tartozó szőlőterületek közül az egyik legdélebben fekvő terület.

A Rhône-völgy ellenőrzött eredetmegjelölései között a „Crozes-Hermitage” ellenőrzött eredetmegjelölés a „Crus des Côtes du Rhône” borok körébe tartozik.

A „Côtes du Rhône” északi részén bejegyzett jelenlegi ellenőrzött eredetmegjelölések területeihez hasonlóan egykor a „Crozes-Hermitage” is az allobrogok területéhez tartozott. Ezen a területen a szőlőtermesztés legalább a római hódoltság idejére, vagyis az i.e. 124 (az allobrogok leigázása) és i.e. 61 (az allobrogok utolsó felkelésének leverése) közötti időszakra nyúlik vissza. Ettől az időponttól kezdve az allobrogok viennaiak, vagyis Vienna (mai nevén Vienne) város lakói lettek.

A „Crozes-Hermitage” ellenőrzött eredetmegjelölés természetesen az azonos nevű településről kapta a nevét. Amikor az 1937. március 4-i kormányrendelettel ellenőrzött eredetmegjelölésként elismerték, csak ez az egy település használhatta a „Crozes-Hermitage” elnevezést. Számos dokumentum támasztja alá, hogy kapcsolat van az itt élt remeték és aközött, hogy a „Saint-Christophe”-nak (Szent-Kristóf) nevezett domb neve „Coteau de l’Ermitage”-ra (remetelak dombra) változott. Később az „Hermitage” ellenőrzött eredetmegjelölés és a fent említett települések is innen kapták a nevüket. A háború utáni évek gazdasági fellendülése, a szaktudás terjesztése és a szőlőterület bővítése következtében megnövelték a földrajzi területet, amely 1952-től már nemcsak egy, hanem 11 településre terjedt ki.

2019-ben a „Crozes-Hermitage” volt a „Côtes du Rhône” északi részének legnagyobb ellenőrzött eredetmegjelölése, köszönhetően az 1 700 hektár megművelt területen előállított 80 400 hektoliter átlagos éves termelési volumenének. A borokat 57 magánpincészet, 2 szövetkezeti pincészet és 9 kereskedő készíti.

### *Ok-okozati összefüggések*

A fejlődés és az érés szempontjából optimális feltételeket kínál a régió három jelképes szőlőfajtájának (syrah N, marsanne B és roussanne B) az a körülmény, hogy a Rhône bal partján található össze egyrészt a lyoni éghajlat és a 45. szélességi fokhoz közeli földrajzi szélesség, amely még mediterrán hatásokkal vegyülő körülményeket kínál, változatos topográfiája pedig dombokat és hatalmas kiterjedésű síkságokat is magában foglal, másrészt pedig a kristályos kőzetektől kezdve a negyedkori teraszokig terjedően itt megtalálható sokféle geológiai képződmény.

Az érést elősegítő feltételek teszik lehetővé, hogy kifejezésre jusson az ezeket a borokat jellemző eredetiség, melyek az „Hermitage” ellenőrzött eredetmegjelölés közeli rokonainak tekinthetők, ugyanakkor különböznek is azoktól, különösen a lágyabb szerkezetű vörösboroknak és a kontrasztosabb fehérboroknak köszönhetően.

Az 1846. évi lyoni borkongresszus (Atlas de la France Viticole, L. Larmat, 1943.) kóstolóbizottsága a következő megállapításra jutott, amikor a „Crozes-Hermitage”-t összehasonlította nagy presztízsű szomszédjával, az „Hermitage”-zal: „Ha nem is az édestestvérének, de kétségtelenül a közeli rokonának tekinthető”.

1943-ban a párizsi pincemesterek hivatalos folyóiratában, a „Le Sommelier”-ben szót ejtettek az Hermitage vidékéről származó borokról, ami azt bizonyítja, hogy már a vörösborok és a fehérborok is bizonyos hírnévre tettek szert. A vörös- és fehérborok kapcsán a cikkben természetesen megemlítik Crozes-Hermitage települést is, olyan települések vagy földrajzi térségek mellett, mint a vörösborok esetében „Château-Larnage, Chassis”, a fehérborok esetében pedig „Mercuriol”.

Úgy tűnik továbbá, hogy a Crozes-Hermitage-i borokat gyakran csak Hermitage-i boroknak nevezték, és ezzel a fogalommal egy kalap alá vették az „Hermitage” és a „Crozes-Hermitages” ellenőrzött eredetmegjelöléseket. Ezért nagyon kevés olyan közvetlen forrás van, amely kifejezetten a „Crozes-Hermitage” borok hírnevére vagy ismertségére utal.

A dinamikus emberi közösségek munkájának gyümölcseként folyamatosan jobbak lettek a borok, köszönhetően annak, hogy egy erős szövetkezeti rendszeren keresztül egyesítették a termelési és értékesítési eszközöket, majd számos, a helyi kereskedőházakkal szoros kapcsolatban álló magánpincészetet alakítottak ki. Ennek eredményeként, hogy az itteni emberek egy közös termék köré szerveződtek, már 1937-ben, mindössze két évvel az első bejegyeztetési lehetőségük után bejegyezték a terméket ellenőrzött eredetmegjelölésként.

## 9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában:

- Ardèche megye: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Étables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Étienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux és Vion,
- Drôme megye: Albon, Andancette, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Granges-les-Beaumont, Laveyron, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Triors, Valence és Mercurol-Veaunes, kizárólag Veaunes volt önálló település területe tekintetében,
- Isère megye: Chonas-l'Ambellan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne,
- Loire megye: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez és Vérin,
- Rhône megye: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal és Tupin-et-Semons.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- a) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:
  - kataszteri területéről van szó,
  - a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

- b) Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Cru des Côtes du Rhône” vagy a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egysége is. A „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység használatára vonatkozó feltételeket a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezmény tartalmazza.

**A termékleíráshoz vezető link**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3ec388fa-9959-43d8-ba81-8b4d3d9a8288](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3ec388fa-9959-43d8-ba81-8b4d3d9a8288)

---

**Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele**

(2021/C 83/11)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

**„GIGONDAS”**

**PDO-FR-A0143-AM02**

**Az értesítés időpontja: 2020.12.14.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület**

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területhez tartozó Vaucluse megyei települések jegyzéke Visan és Mazan településsel egészül ki.

A meghatározott területtel szomszédos Visan és Mazan települések felvétele beleillik a megjelölés továbbfejlesztésének folyamatába, mivel tiszteletben tartja annak alapelemeit, különösen az emberi kapcsolatot. A megjelölés érdekvédelmi és irányító szervezete hangsúlyozza, hogy ez azoknak a gazdasági szereplőknek a bevonását jelenti, akik részt vesznek a megjelölés életében és bortermelelő létesítményekkel rendelkeznek e két településen.

Ez a módosítás az egységes dokumentumot is érinti, és a „További feltételek – A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című részbe került be.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**1. A termék elnevezése**

Gigondas

**2. A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

**3. A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

**4. A bor(ok) leírása**

*Csendes rozék*

A borok minimális természetes alkoholtartalma 12,5 térfogatszázalék.

A kiserelési műveletszakaszban:

Erjeszthetőcukor-tartalmuk (glükóz és fruktóz) legfeljebb 3 gramm/liter;

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A vörösborok és rozék többnyire grenache N, syrah N és mourvédre N szőlőfajtákból készülnek.

A grenache N fajta tanninokkal és kerekésséggel gazdagítja a házasításokat. A kis mennyiségekben használt syrah N fajta, mindamellet, hogy megőrzi a bor jellegét, fokozza a színt, az aromaintenzitást és az érlelhetőséget.

(<sup>1</sup>) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Az erős antioxidáns hatású mourvèdre N fajta tökéletesen kiegészíti a grenache N-t. Emeli az aromagazdagságot, fűszeres jegyeket kölcsönöz a bornak és kiválóan alkalmas a fahordós érlelésre.

A rozé a termelés nagyon kis hányadát teszi ki, de különleges figyelmet érdemel, különösen a szájból keltett telt íze miatt. Színe lilás árnyalatokban játszó, élénk rózsaszínű. Illatát a mandulás és párolt bogyógyümölcsös bukéja teszi különlegessé. A szájból keltett íze egyszerre erős és kiegyensúlyozott.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14,5
Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	14,28
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

#### Csendes vörösborkok

A borkok minimális természetes alkoholtartalma 12,5 térfogatszázalék.

A kiserelési műveletszakaszban:

- az almasavtartalom a kiserelési műveletszakaszban legfeljebb 0,4 gramm/liter,
- az összes polifenoltartalom értéke legalább 45,
- az erjeszhetőcukor-tartalom (glükóz és fruktóz) legfeljebb 3 gramm/liter.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A vörösborkok és rozék többnyire grenache N, syrah N és mourvèdre N szőlőfajtákból készülnek.

A grenache N fajta tanninokkal és kerekességgel gazdagítja a házasításokat. A kis mennyiségekben használt syrah N fajta, mindamelllett, hogy megőrzi a bor jellegét, fokozza a színt, az aromaintenzitást és az érlelhetőséget.

Az erős antioxidáns hatású mourvèdre N fajta tökéletesen kiegészíti a grenache N-t. Emeli az aromagazdagságot, fűszeres jegyeket kölcsönöz a bornak és kiválóan alkalmas a fahordós érlelésre.

A vörösborkorral nemesedő bor, selyemfényű színe a rubintól a sötét gránátig terjed. A jó felépítésű, testes bor fiatal korában nagyon érett piros és fekete gyümölcsös bukéval rendelkezik. Ez idővel a vad erdőket idéző, avarra és szarvasgombára emlékeztető ízjegyekké alakul.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14,5
Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	17,30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Különleges borászati eljárások

A szőlőültetvény művelése

Művelési gyakorlat

- A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet.
- Az egyes tőkék legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék egyazon soron belüli térközeinek szorzataként kapható meg.
- Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,80 méter és 1,25 méter között kell lennie.
- A szőlőt rövidmetszéssel művelik (bakműveléssel vagy Royat-kordonműveléssel), legfeljebb 6 csap meghagyásával. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet.
- A Royat-kordonművelés kialakításának vagy megújításának időszaka legfeljebb 2 évig tarthat. Ezen időszak alatt megengedett az egyszerű Guyot-metszés, a félszálvesszőn legfeljebb 8 rüggyel, illetve egy legfeljebb 2 rüggyel rendelkező csap meghagyásával.

Az öntözés engedélyezhető.

Borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

- A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amelynek során a hőmérséklet 40 °C fölé emelkedik;
- Tilos fadarabokat használni;
- A rozék készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvényben meghatározott kötelezettségeknek.

### b) Maximális hozamok

hektáronként 40 hektoliter

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő betakarítása, a bor erjesztése, készítése és érlelése a Vaucluse megyében található Gigondas település területén történik.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

A „Gigondas” ellenőrzött eredetmegjelölés területe, amely a Rhône folyó völgyének déli részében fekvő és „Cru des Côtes du Rhône” néven ismert szőlőültetvények szívében található, elválaszthatatlanul összekapcsolódik az erózió hatására impozáns és látványos domborzati elemmé alakult Dentelles de Montmirail nevű különleges mészkőhegységgel. A földrajzi terület kizárólag a Vaucluse megyében található Gigondas települést foglalja magában. A szőlőültetvény 160 és 400 méter közötti tengerszint feletti magasságban helyezkedik el olyan területeken, amelyek tájolásukból adódóan védelmet biztosítanak a túl erős nyári napsütés ellen. Domboldali fekvése megvédi a ködöktől és a tavaszi fagyoktól, és minden évben egyenletes mennyiségű termést biztosít. Egymással ellentétes hatásokkal, a mediterrán nyári hőséggel és a misztrál erős szellőkezeivel jellemzett éghajlata tipikus provence-i éghajlat. Mint általában az egész földközi-tengeri régióban, a tavaszi és az őszi napéjegylenlőség idején özvízyszerű esőzések lehetnek.

A Dentelles de Montmirail hegység lábánál elterülő Gigondas falu két évezred óta főként a szőlőből él. A 2. római légió katonáinak tulajdonítják az első szőlőbirtokok létrehozását. A XIX. században folyamatosan nőtt a „Gigondas” borok termelése és ismertsége. E hírnévnek köszönhetően az 1919. május 6-i törvény alapján már 1924 óta használják a borokhoz a „Gigondas” eredetmegjelölést.

Az eredetileg a „Côtes du Rhône” ellenőrzött eredetmegjelölés (1937. november 19-i kormányrendelet) földrajzi területén belül nyilvántartott „Gigondas” megjelölés termékei hamar elismerést vívtak ki a borok minőségével és karakterességével. A település neve tehát már 1951-től természetes módon összeforrt a „Côtes du Rhône” ellenőrzött eredetmegjelölés nevével, a „Gigondas” ellenőrzött eredetmegjelölést pedig az 1971. január 6-i rendelettel ismerték el, és ezzel a „Crus des Côtes du Rhône” borok családjának része lett.

A borok 2 színből, a termelés 99 %-át kitevő vörösborokból, és kisebb mennyiségben rozékból állnak. A vörösborok és rozék többnyire grenache N, syrah N és mourvèdre N szőlőfajtákból készülnek.

A vörösbor korral nemesedő bor, selyemfényű színe a rubintól a sötét gránátig terjed. A jó felépítésű, testes bor fiatalkorában nagyon érett piros és fekete gyümölcsös bukéval rendelkezik. Ez idővel a vad erdőket idéző, avarra és szarvasgombára emlékeztető ízjegyekké alakul.

A rozé bor a termelés nagyon kis hányadát teszi ki, de különleges figyelmet érdemel, különösen a szájban keltett telt íze miatt. Színe lilás árnyalatokban játszó, élénk rózsaszínű. Illatát a mandulás és párolt bogyósgyümölcsös bukéja teszi különlegessé. A szájban keltett íze egyszerre erős és kiegyensúlyozott.

„Gigondas”, amely egykor a latinul „örömet és vidámságot” jelentő „jucunditas” néven volt ismert, joggal tekinthető ideális településnek a nagyon karakteres és régóta elismert minőségű borok előállításához.

A település lakóközössége a régmúlt időkben is képes volt kiaknázni e terület természetes adottságait, amely nagyszerű terepet biztosít a szőlőtermesztéshez, és meg tudta őrizni a föld megmunkálásával előállított alapanyag eredetiségét.

A gyönyörű és az itt kialakult mezoklímának köszönhetően még kedvező körülményeket is biztosító táj szívében, az örökzöld tölgyekkel és olajfákkal övezett területen belül a szőlőültetvényeket a jó áteresztő képességű talajokra ültették, amelyek mérséklék az elfolyó víz által okozott eróziót és lehetővé teszik a gondosan kiválasztott parcellák gyors kiszáradását. A talajok általában a megfelelő vízháztartáshoz kedvező agyagos kötőanyagot és nagyon sok követ tartalmaznak, ami egyrészt hozzájárul a talaj száradásához, másrészt nagyon kedvező hőhatást fejt ki a szőlő érési szakaszában. A Rhône miatt kialakuló ködtakarók felett elhelyezkedő lejtők (160 és 400 méter közötti) tengerszint feletti magassága és lejtése (északi-északnyugati fekvése) mind a túlzott napsütéstől, mind a tavaszi fagyoktól megkíméli a területet.

Gigondas éghajlata tehát lehetővé teszi, hogy a település a provençe-i éghajlat valamennyi előnyét élvezze: a napsütést, valamint a gombabetegségek kialakulását mérséklő és a szőlőszemek természetes koncentrációját elősegítő, hideg és száraz misztrál szelet, ugyanakkor a Dentelles de Montmirail hegylánca által nyújtott védelemnek köszönhetően nem kell annak hátrányait is viselnie.

Mindezek a tényezők, valamint a szőlőtermesztők munkája és szakértelme, amelyek különösen a szőlőfajták kiválasztásában és a kötelező válogatás megkövetelésén keresztül a gondos szüretelésben nyilvánulnak meg, két évezreden keresztül lehetővé tették a Gigondas eredetmegjelöléssel termelt borok elismerését, hírnevük növelését, és mindenekelőtt az egyedi karakterük megőrzését.

## 9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Vaucluse megye következő településeit foglalja magában: Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

A címkén feltüntethető kiegészítő feliratok

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- a) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:
  - kataszteri területről van szó,
  - a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.
- b) Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Cru des Côtes du Rhône” vagy a „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egysége is. A „Vignobles de la Vallée du Rhône” nagyobb földrajzi egység használatára vonatkozó feltételeket a különböző érintett érdekvédelmi és irányító szervezetek által aláírt egyezmény tartalmazza.

**A termékleíráshoz vezető link**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-390b3134-5e0e-48c1-a6ed-8dae06798096](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-390b3134-5e0e-48c1-a6ed-8dae06798096)

---



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU