



Tartalom

I Állásfoglalások, ajánlások és vélemények

VÉLEMÉNYEK

**Európai Bizottság**

2021/C 136/01

A Bizottság véleménye (2021. április 16.) a litvániai Maišiagala radioaktív hulladék-tároló leszereléséből és bontásából származó radioaktív hulladékok elhelyezését megelőző kezelésére vonatkozó tervről ..... 1

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2021/C 136/02

Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10199 — Goldman Sachs/Advania) <sup>(1)</sup> ..... 3

IV Tájékoztatások

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

**Tanács**

2021/C 136/03

Értesítés az Iránnal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2010/413/KKBP tanácsi határozatban, illetve az Iránnal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 267/2012/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó egyes személyek és szervezetek részére ..... 4

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

## **Európai Bizottság**

2021/C 136/04	Euroátváltási árfolyamok — 2021. április 16. ....	5
2021/C 136/05	A bizottság közleménye .....	6

---

## V *Hirdetmények*

### A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

#### **Európai Bizottság**

2021/C 136/06	Közlemény gazdálkodók részére – Egyes ipari és mezőgazdasági termékek tekintetében a közös vámtarifában rögzített autonóm vámtételek felfüggesztésére vonatkozóan benyújtott kérelmek új fordulója .....	7
---------------	--	---

### EGYÉB JOGI AKTUSOK

#### **Európai Bizottság**

2021/C 136/07	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján .....	8
2021/C 136/08	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 136/09	Kisebbségi jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított termékleírás közzététele az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban .....	19

## I

(Állásfoglalások, ajánlások és vélemények)

## VÉLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## A BIZOTTSÁG VÉLEMÉNYE

(2021. április 16.)

**a litvániai Maišiagala radioaktív hulladék-tároló leszereléséből és bontásából származó radioaktív hulladékok elhelyezését megelőző kezelésére vonatkozó tervről**

**(Csak a litván nyelvű szöveg hiteles)**

(2021/C 136/01)

Az alábbi értékelés az Euratom-Szerződés rendelkezései alapján készült, és nem érinti az Európai Unió működéséről szóló szerződés alapján, illetve az abból és a másodlagos jogszabályokból eredő kötelezettségek értelmében végrehajtandó esetleges további értékeléseket <sup>(1)</sup>.

2020. szeptember 17-én az Európai Bizottság az Euratom-Szerződés 37. cikkével összhangban megkapta Litvánia kormányától a Maišiagala radioaktív hulladék-tároló létesítmény leszereléséből és bontásából származó radioaktív hulladék előzetes kezelésére vonatkozó terv általános adatait <sup>(2)</sup>.

Ezen adatok, valamint a Bizottság által 2020. december 18-án és 2021. január 29-én kért és a litván hatóságok által 2021. január 14-én és 2021. február 1-jén szolgáltatott további információk alapján, továbbá a szakértői csoporttal folytatott konzultációt követően a Bizottság a következő véleményt alakította ki:

1. A telephely és a tagállamokkal – ebben az esetben a Lengyelországgal – alkotott országhatár legközelebbi pontja közötti távolság 125 km. A következő legközelebbi tagállam – 130 km-re – a Lett Köztársaság. A szomszédos Fehérorosz Köztársaság határa 50 km-re található.
2. A leszerelés és bontás szokásos körülményei között a környezetbe jutó gáz-halmazállapotú radioaktív kibocsátások az alapvető biztonsági előírásokról szóló irányelvben (2013/59/Euratom tanácsi irányelv) <sup>(3)</sup> meghatározott dóziskorlátok figyelembevételével várhatóan nem lesznek jelentős hatással más tagállam vagy más szomszédos ország lakosságának egészségére.
3. A szokásos körülmények között végzett bontás nem eredményez folyékony radioaktív kibocsátást.

<sup>(1)</sup> Például az Európai Unió működéséről szóló szerződés alapján további környezetvédelmi szempontú vizsgálatokat is el kell végezni. A Bizottság szeretné például felhívni a figyelmet a 2014/52/EU irányelvvel módosított, az egyes köz- és magánprojektek környezetre gyakorolt hatásainak vizsgálatáról szóló 2011/92/EU irányelv rendelkezéseire, a bizonyos tervek és programok környezetre gyakorolt hatásainak vizsgálatáról szóló 2001/42/EK irányelvre, a természetes élőhelyek, valamint a vadon élő állatok és növények védelméről szóló 92/43/EGK irányelvre, továbbá a vízpolitika terén a közösségi fellépés kereteinek meghatározásáról szóló 2000/60/EK irányelvre.

<sup>(2)</sup> A radioaktív hulladék végleges elhelyezése alatt az Euratom-Szerződés 37. cikkének alkalmazásáról szóló, 2010. október 11-i 2010/635/Euratom bizottsági ajánlás (HL L 279., 2010.10.23., 36. o.) 1. pontja szerinti radioaktív hulladék-ártalmatlanítás értendő.

<sup>(3)</sup> A Tanács 2013/59/Euratom irányelve (2013. december 5.) az ionizáló sugárzás miatti sugárterhelésből származó veszélyekkel szembeni védelmet szolgáló alapvető biztonsági előírások megállapításáról (HL L 13., 2014.1.17., 1. o.).

4. A szilárd – bontási, illetve üzemi – radioaktív hulladékot ideiglenesen a telephelyen fogják tárolni, majd a litvániai Ignalina Atomerőműbe fogják szállítani további kezelés, kezelés és tárolás céljából.

A nem radioaktív szilárd hulladék és az egyéb visszamaradó anyagok, amelyek felett megszűnik a hatósági ellenőrzés, az alapvető biztonsági előírásokban (2013/59/Euratom irányelv) meghatározott kritériumoknak megfelelően közönséges hulladékként ártalmatlanításra, újrahasználatra vagy újrafeldolgozásra kerülnek.

5. Az általános adatokban feltételezett típusú és súlyosságú baleset esetén bekövetkező nem tervezett radioaktív kibocsátások miatt a más tagállamok vagy harmadik országok lakosságát valószínűsíthetően érő sugárdózis az alapvető biztonsági előírásokról szóló irányelvben (2013/59/Euratom irányelv) meghatározott vonatkoztatási szinteket figyelembe véve egészségügyi szempontból nem lenne jelentős.

A Bizottság következképpen azon a véleményen van, hogy a litvániai Maišiagala radioaktív hulladék-tároló leszereléséből és bontásából származó radioaktív hulladékok elhelyezését megelőző kezelésére vonatkozó terv megvalósítása az alapvető biztonsági előírásokról szóló irányelv (2013/59/Euratom irányelv) rendelkezéseinek figyelembevételével várhatóan sem a szokásos működés során, sem az általános adatokban feltételezett típusú és súlyosságú balesetek esetén nem okoz egészségügyi szempontból jelentős mértékű radioaktív szennyeződést más tagállam vagy más harmadik ország vizeiben, talajában vagy légtérében.

Kelt Brüsszelben, 2021. április 16-án.

*a Bizottság részéről*  
Kadri SIMSON  
*a Bizottság tagja*

---

## II

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10199 — Goldman Sachs/Advania)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 136/02)

2021. április 6-án 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 32021M10199 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

## TANÁCS

**Értesítés az Iránnal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2010/413/KKBP tanácsi határozatban,  
illetve az Iránnal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 267/2012/EU tanácsi rendeletben előírt  
korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó egyes személyek és szervezetek részére**

(2021/C 136/03)

Az Európai Unió Tanácsa az alábbi információt hozza az Iránnal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2010/413/KKBP tanácsi határozat <sup>(1)</sup> II. mellékletének I. részében, illetve az Iránnal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 267/2012/EU tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> IX. mellékletének I. részében foglalt jegyzékben szereplő következő személyek, illetve szervezetek tudomására: Anis NACCACHE (13. bejegyzés), Davoud BABAEI (23. bejegyzés), Armed Forces Geographical Organisation (2. bejegyzés), Shahid Ahmad Kazemi Industrial Group (38. bejegyzés) és Organisation of Defensive Innovation and Research (SPND) (153. bejegyzés).

Az Európai Unió Tanácsa továbbá az alábbi információt hozza az Iránnal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2010/413/KKBP határozat II. mellékletének II. részében, illetve az Iránnal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 267/2012/EU rendelet IX. mellékletének II. részében foglalt jegyzékben szereplő következő személyek tudomására: Ali FADAVI ellentengernagy (2. bejegyzés) és Mohammad Ali JAFARI (6. bejegyzés).

A Tanács új indokolásokkal fenn kívánja tartani a fent említett személyekkel szembeni korlátozó intézkedéseket. Tájékoztatjuk az érintett személyeket és szervezeteket, hogy 2021. április 28-ig, az alábbi címen kérhetik meg a Tanácstól a jegyzékbe vételükkel kapcsolatos tervezett módosított indokolást:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË  
E-mail-cím: sanctions@consilium.europa.eu

<sup>(1)</sup> HL L 195., 2010.7.27., 39. o.

<sup>(2)</sup> HL L 88., 2012.3.24., 1. o.

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

2021. április 16.

(2021/C 136/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,1986	CAD	Kanadai dollár	1,4986
JPY	Japán yen	130,37	HKD	Hongkongi dollár	9,3152
DKK	Dán korona	7,4368	NZD	Új-zélandi dollár	1,6725
GBP	Angol font	0,86793	SGD	Szingapúri dollár	1,5980
SEK	Svéd korona	10,1055	KRW	Dél-Koreai won	1 335,70
CHF	Svájci frank	1,1011	ZAR	Dél-Afrikai rand	17,0967
ISK	Izlandi korona	151,90	CNY	Kínai renminbi	7,8157
NOK	Norvég korona	10,0180	HRK	Horvát kuna	7,5668
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	17 420,96
CZK	Cseh korona	25,927	MYR	Maláj ringgit	4,9466
HUF	Magyar forint	361,10	PHP	Fülöp-szigeteki peso	58,001
PLN	Lengyel zloty	4,5509	RUB	Orosz rubel	90,8921
RON	Román lej	4,9263	THB	Thaiföldi baht	37,420
TRY	Török líra	9,6692	BRL	Brazil real	6,7400
AUD	Ausztrál dollár	1,5459	MXN	Mexikói peso	23,8806
			INR	Indiai rúpia	89,2355

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

**A BIZOTTSÁG KÖZLEMÉNYE**

(2021/C 136/05)

2025-ben Európa Kulturális Fővárosai Chemnitz (Németország) és Nova Gorica (Szlovénia).

---

## V

*(Hirdetmények)*

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Közlemény gazdálkodók részére****Egyes ipari és mezőgazdasági termékek tekintetében a közös vámtarifában rögzített autonóm vámtételek felfüggesztésére vonatkozóan benyújtott kérelmek új fordulója**

(2021/C 136/06)

Tájékoztatjuk a gazdálkodókat, hogy az autonóm vámtételek felfüggesztéséről és az autonóm vámkontingensekről szóló 2011/C 363/02 bizottsági közleményben <sup>(1)</sup> előírt adminisztratív szabályokkal összhangban vámfelfüggesztési kérelmek érkeztek be a Bizottsághoz a 2022. januári fordulóra.

A vámfelfüggesztési kérelmek tárgyát képező termékek listája mostantól a Bizottság tematikus (Europa) portálján, az autonómvám-felfüggesztésekkel foglalkozó weboldalon <sup>(2)</sup> elérhető.

Felkérjük a gazdálkodókat, hogy amennyiben kifogással kívánnak élni az új kérelmekkel kapcsolatban, azokat nemzeti hatóságaiikon keresztül 2021. június 17-ig juttassák el a Bizottsághoz, akkor kerül sor ugyanis a gazdasági vámkérdésekkel foglalkozó csoport második ülésére.

A kérelmek állapotával kapcsolatos friss információkért érdemes a listát rendszeresen tanulmányozni.

Az autonómvám-felfüggesztési eljárással kapcsolatban bővebb információ az Europa portálon olvasható:

[http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/customs/customs\\_duties/tariff\\_aspects/suspensions/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm)

---

<sup>(1)</sup> HL C 363., 2011.12.13., 6. o.

<sup>(2)</sup> [http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds2/susp/susp\\_home.jsp?Lang=hu](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=hu)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2021/C 136/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, ami a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL”****EU-szám: PGI-SE-02414 – 2018.4.5.****OEM ( ) OFJ (X)****1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Värmländskt skrädmjöl”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Svédország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása****3.1. A termék típusa**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Värmländskt skrädmjöl” a hagyományosan Värmlandban termesztett, a zab (*Avena sativa* L.) növényfajtahoz tartozó pörkölt zabból kővel őrléssel előállított liszt elnevezése.

A „Värmländskt skrädmjöl” a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Szín: halványsárga – a hagymahéj halvány árnyalatára emlékeztet.

Illat: frissen csépelte gabona kerek, húsos és diós illata, pörkölésre utaló jegyekkel.

Íz: kerek íz, pörkölésre és dióra emlékeztető jegyekkel és hosszú, kellemes utóízzel.

Állag: 0,2–0,3 mm szemcseméretű por.

Fehérjetartalom: 9–14 %.

Zsírtartalom: 4–7 %.

Szénhidrátok: 60–75 %.

(<sup>1</sup>) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Nyersanyagok: A „Värmländskt skrädmjöl”-t a 4. pontban meghatározott földrajzi területen termesztett zabból (*Avena sativa* L.) állítják elő. A jelenleg termesztett fajta a Symphony, amely korán érlik, nagy gabonaszemekkel, kis méretbeli eltérésekkel és közepes zsirtartalommal rendelkezik (1 000 szem súlya kb. 45 g, nyerszsirtartalma kb. 4,8 % és fehérjetartalma a szárazanyag kb. 10 %-a).

A zab zsirtartalma és szemmérete döntő fontosságú a „Värmländskt skrädmjöl” előállítására szempontjából.

A szemek mérete és a szemek méretbeli eltérése elsősorban a pörkölés és a hántolás szempontjából fontos. Az egyenletes pörkölés biztosítása érdekében a zabszemeknek a lehető legegységesebb méretűnek kell lenniük. A felhasznált zab szemmérete 2–4 mm, víztartalma  $\leq 14$  %.

A zsirtartalom elsősorban az őrlés szempontjából fontos. A zab viszonylag magas zsirtartalmú gabonaféle. A magas zsirtartalom miatt a liszt az őrlés során összetapad és eltömíti az őrlőköveket. Ezért a „Värmländskt skrädmjöl” előállításához csak a szárazanyag 5 %-ánál alacsonyabb zsirtartalmú fajtákat használnak.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A teljes előállítási folyamatot – a nyersanyag termesztésétől a pörkölésig, a hántolásig és az őrlésig – a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Värmländskt skrädmjöl” előállítási területe Värmland megye.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat a termék megkülönböztető jellemzőin alapul.

A földrajzi terület sajátosságai:

Värmland jellegzetesen savas és gyenge, alacsony szervesanyag-tartalmú ásványi talajokkal rendelkezik. Szerkezetüknél fogva a talajok jó vízmegtartó képességgel rendelkeznek. Az éghajlatot hideg, havas telek és viszonylag meleg nyarak jellemzik. Tavasszal a napi hőmérséklet az éjszakai fagyponthoz alatti hőmérsékletektől a nappali fagyponthoz feletti hőmérsékletekig változik. A talaj víztartó képességével ötvözve ez jég képződését eredményezi, ami az őszi vetésű terményeket kilöki a fagyott talajból.

Värmland fizikai körülményei miatt a tavaszi vetésű zab termesztése lett a gabonatermesztés meghatározó módja, amikor Värmlandet a 16. század végén a keleti tartományokból (Finnországból) érkező bevándorlók foglalták el.

A „Värmländskt skrädmjöl” gyártói számára a termelés a zabtermesztéssel kezdődik. Ez azt jelenti, hogy a mezőgazdasági termelő kifejezetten a „Värmländskt skrädmjöl” előállítására szánt zabot termeszt, amelynek szemmérete, illetve víz- és zsirtartalma megfelel a „Värmländskt skrädmjöl” egyedi őrlőmalmokban történő előállításához.

A 4. pontban leírt földrajzi területen termesztett zabot legfeljebb 14 %-os víztartalom eléréséig csépelik és szárítják. A „Värmländskt skrädmjöl” előállításához a zabot nyírfatüzelésű sütőben pörkölik, ami egyenletes hőmérsékleti görbét biztosít. A pörkölés során a szemeket folyamatosan keverik, hogy megelőzzék azok megégését. A zabszemeket alaposan meg kell pörkölni a „Värmländskt skrädmjöl” jellegzetes diós illatának és ízének kiemelése érdekében. Az egyenletes pörkölés biztosítása érdekében a zabszemeknek a lehető legegységesebb méretűnek kell lenniük.

A zabban még meglévő nedvesség elpárolog a pörkölési folyamat során, amely körülbelül két órát vesz igénybe. A pontos időtartam a hőmérséklettől és a zabfajtától függ. A pörkölés befejezése után a pörkölőkemencében a hőmérséklet 220 °C körül van.

A pörkölés után a zabot hántolják, és a darát (magokat) elválasztják a héjtól. A darát két nagy őrlő között (amelyek mérete az egyes malmok között változik) 0,2–0,3 mm szemcseméretű liszté őrlik. A molnár ellenőrzi a liszt állagát, és a kívánt állag elérése érdekében megigazítja az őrlőköveket.

A termék sajátosságai:

A finomítási folyamatnak a „Värmländskt skrädmjöl” tulajdonságaihoz leginkább hozzájáruló része a zabszemek pörkölése. A „Värmländskt skrädmjöl” a pörkölésnek köszönheti a frissen csépt gabonára emlékeztető, diós jegyekkel rendelkező jellegzetes illatát, valamint kerek, hosszan tartó, a pörkölésre utaló kerek diós ízét. Ez az egyedi íz az, amiért a „Värmländskt skrädmjöl” napjainkban is keresett különböző ételek és sütőipari termékek összetevőjeként való felhasználás céljából.

Ok-okozati kapcsolat:

A zabtermesztés hagyománya a 16. századra és a finnek Värmlandba történő bevándorlására nyúlik vissza. A bevándorlók a megye ritkán lakott részein telepedtek le, és elkezdtek növényeket, többek között zabot termesztani. A zabbal az volt a probléma, hogy nehéz volt őrlni. Az őrlés megkönnyítése érdekében a zabot először hántolni kellett, amelynek során a gabonaszemet el kell választani a pelyvától. A héj eltávolítása érdekében a zabot először meg kellett szárítani. Ezt eredetileg kenyérsütő kemencében vagy szaunában történő pörköléssel végezték. A hántolás nemcsak megkönnyítette az őrlést, hanem azt is jelentette, hogy a zablisztet hosszabb ideig tudták tárolni.

Keyland (1919) a „Svensk vegetabilisk allmogekost” című kiadványban arról számolt be, hogy a zab pörkölésére, hántolására és őrlésére szolgáló különleges malmok építése a 19. század közepén kezdődött meg. A zabtermesztés, valamint a hántolást és őrlést megkönnyítő gabonapörkölési technika nagy jelentőséggel bírt Värmland lakosságának érendjében. Keyland szerint a hántolás és a zab használata Värmland különlegességévé vált. „Valószínűleg nincs még egy olyan svéd tartomány, ahol olyan mennyiségben használnák zablisztet emberi fogyasztásra, mint itt.”

A „Värmländskt skrädmjöl” előállítására emberi tényezőktől függ: a mezőgazdasági termelő és a molnár közötti együttműködés kulcsfontosságú a termék minősége szempontjából. Ez az együttműködés azt jelenti, hogy a mezőgazdasági termelő kifejezetten a „Värmländskt skrädmjöl” előállítására szánt zabot termeszt, amelynek szemmérete, illetve víz- és zsírtartalma is megfelelő a skrädmjöl őrlőmalmokban történő további feldolgozáshoz. A molnárnak pedig a zab jellemzőihez kell igazítania a pörkölést, a hántolást és az őrlést, és az előállítás különböző szakaszait úgy kell beállítania, hogy azok egységes egészet képezzenek.

A „Värmländskt skrädmjöl” jellemzőinek kulcsa a pörkölés, a hántolás és az őrlés teljes kézműves folyamata, valamint a nyersanyag tulajdonságainak és a finomítási eljárás során való viselkedésének ismerete.

A molnárak a zab állaga és íze, valamint a pörkölési folyamat során kibocsátott füst színe alapján meg tudják mondani, hogy mikor fejeződik be a zab pörkölése. A technikát a Värmlandból származó régi feljegyzések írják le. „Ha a zabot lisztnek szánták, jó ötletnek tartották a gabonaszemek szaunában történő szárítását. Fontos volt, hogy ne legyen túl meleg, hogy a gabona inkább lassabban száradjon. Amikor a gabonaszemek már kellően kiszáradtak az őrléshez, a gabonamagnak szét kell pattannia, amikor ráharapnak.” A „Värmländskt skrädmjöl” előállítására ezért teljes mértékben a molnárnak a nyersanyagról, illetve annak a pörkölési, hántolási és őrlési eljárások során való viselkedéséről szerzett ismeretén és tapasztalatán alapul.

A „Värmländskt skrädmjöl” jelentős helyi támogatást élvez, mivel a helyi falusi rendezvények középpontjában a liszt és a hozzá kapcsolódó konyhaművészeti hagyományok állnak. A liszt szélesebb körben is elterjedt, és a különböző ételek és sütőipari termékek ízének fokozásához használják.

### Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan\\_skradmjöl\\_2020\\_05\\_28.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjöl_2020_05_28.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 136/08)

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

**„CRÉMANT DU JURA”**

**PDO-FR-A0740-AM01**

**Az értesítés időpontja: 2021.2.2.**

**A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA**

**1. A földrajzi terület településeit tartalmazó jegyzék aktualizálása**

A „Crémant du Jura” ellenőrzött eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezete az alábbiak szerint módosult:

a IV. szakasz 1. pontjának a) alpontja kiegészült a 2018. évi hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozással, és a települések jegyzékét naprakésszé tették. Ezenfelül a szöveg a földrajzi területnek az Institut national de l'origine et de la qualité intézet illetékes nemzeti bizottsága általi jóváhagyása dátumával is kiegészült. Ezek a módosítások megváltoztatják a megfogalmazást, de nincsenek hatással a szóban forgó földrajzi terület határaitra. Ez a települések vagy településrészek egyesítései és szétválásai, illetve a névváltoztatások miatt szükséges. Az új megfogalmazás lehetővé teszi annak biztosítását, hogy a földrajzi területen található települések továbbra is egyértelműen megjelenjenek jelölve a termékleírásban.

A IV. szakasz 1. pontjának b) alpontjában ugyanezek a módosítások ugyanezen okokból történtek.

Az egységes dokumentum 1.6. pontja („Körülhatárolt földrajzi terület”) ennek megfelelően módosul.

Az a) és b) pont után a szöveg a termelők tájékoztatása céljából a következő mondattal egészül ki: „A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján”.

E módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

**2. Ültetési sűrűség**

Az 1. fejezet VI. szakasza 1. pontjának a) alpontjában a szöveg a következőkkel egészül ki: „a parcellák közötti sorok szélessége 2 és 3,2 méter között lehet, hatsoronként elosztva, a speciális gépek áthaladásának lehetővé tétele érdekében”. A korábbi szabályok megtiltották a sorok közötti 2 méternél nagyobb távolságot.

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

A sorok közötti távolság alapvető szempont a szőlőtőkével borított terület kiszámításához, amelyet figyelembe vesznek az eredetmegjelöléssel ellátott szőlőültetvények várható terméshozamának kiszámításakor. E rendelkezés ellenőrzésének lehetővé tétele érdekében a termékleírás meghatározza az átlagos sortávolságot.

A termékleírás ezen új szabályai a „Borkészítési eljárások” című 1.5. pontban kerültek beillesztésre az egységes dokumentumba.

### 3. A támrendszerre és a levélmagasságra vonatkozó szabályok

Az 1. fejezet VI. szakasza 1. pontjának c) alpontjában a megtámasztott levéltömeg magasságára vonatkozó szabályt úgy módosították, hogy az kiterjedjen az 1,6 méternél nagyobb, de legfeljebb 2 méteres sortávolságú szőlőültetvényekre, valamint az 1,6 méteres vagy annál kisebb sortávolságú szőlőültetvényekre. Ezenkívül e két szőlőültetvény-típus esetében a szöveg a következőkkel egészül ki: „a megtámasztott levéltömeg magasságának minden kilónyi szőlő esetében legalább 1,2 négyzetméternyi külső felületű lombozatot kell biztosítania”.

A gazdasági szereplők gyakorlatainak kiegészítése biztosítja, hogy a lombozat elegendő méretű felülettel rendelkezzen ahhoz, hogy lehetővé tegye a szőlő megfelelő érését. Ezekre a kiegészítésekre azért van szükség, mert a jurai szőlőültetvényekről származó borokat a sorok közötti távolság csökkentése révén a minimumnál nagyobb sűrűségben ültetett szőlőtőkékkel állítják elő.

E módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

### 4. Átlagos maximális növényterhelés parcellák és terméshozamok szerint

Az 1. fejezet VI. szakasza 1. pontjának d) alpontjában az 1,6 méteres vagy annál kisebb sortávolságú szőlőparcellák esetében a parcellánkénti átlagos maximális növényterhelést 16 000 kilogramm/hektárban határozták meg. Ezen szőlőültetvények ültetési sűrűsége magasabb, mint azoké, amelyekben a sorok közötti átlagos távolság meghaladja az 1,6 métert. Figyelembe véve a szőlőgazdálkodásra vonatkozó egyéb szabályokat, ezeken a szőlőtőkéken több szőlő terem.

A VIII. szakasz 1. pontjában az 1,6 méteres vagy annál kisebb átlagos sortávolságú szőlőparcellák esetében a terméshozamot 78 hektoliter/hektárban határozták meg. A sűrűbben ültetett szőlőtőkék esetében megnövelték a parcellánkénti terméshozamot és a maximális növényterhelést. Ennek oka, hogy az ültetési sűrűség és a levélmagasság lehetővé teszi e termelékenységi szint elérését a várt minőség fenntartása mellett.

A hektáronkénti terméshozam 74 hektoliter marad az 1,6 méternél nagyobb, de legfeljebb 2 méteres átlagos sortávolságú szőlőültetvények esetében.

A szöveg kiegészült a termékleírás 2011-ben jóváhagyott változatának II. fejezetében már szereplő kötelezettségre, a parcella-kiosztásról szóló előzetes nyilatkozatra vonatkozó bekezdéssel. A szövegben most már szerepel, hogy ilyen nyilatkozat hiányában a szóban forgó termésre vonatkozó maximális hozam a „Côtes du Jura” eredetmegjelölés (fehérbor) terméshozamának felel meg, ha ez utóbbi nem éri el a „Crémant du Jura” megjelölésre engedélyezett terméshozamot. Ez az előzetes nyilatkozat megkönnyíti a „Crémant du Jura” előállítási feltételeinek való megfelelés ellenőrzését, amelyek a földrajzi területen előállított csendes borokra engedélyezettnél magasabb terméshozam elérését teszik lehetővé.

Az I. fejezet VIII. szakasza 2. pontjában az 1,6 méteres vagy annál kisebb átlagos sortávolságú szőlőparcellák esetében a terméshozamra vonatkozó célértéket 90 hektoliter/hektárban határozták meg.

A hektáronkénti terméshozamra vonatkozó célérték 80 hektoliter marad az 1,6 méternél nagyobb, de legfeljebb 2 méteres átlagos sortávolságú szőlőültetvények esetében.

Ezek a módosított terméshozamok figyelembe veszik a Crémant előállításához használt szőlőtőkék terméshozamának alakulását a jurai szőlőültetvényeken. A legnagyobb ültetési sűrűségű szőlőültetvények esetében a terméshozam a javasolt szintre növelhető. A lombozat előírt minimális felülete biztosítja, hogy a szőlő a szüretkor elvárt minőségűre érjen.

A maximális hozam módosítása az egységes dokumentum 1.5.2. pontjában történt.

## 5. Egyéb művelési gyakorlatok

Az 1. fejezet VI. szakasza 2. pontjának a) alpontjában a meredekebb lejtőkön lévő, esővízgyűjtő rendszerek nélküli parcellák esetében a sorok maximális hosszát felváltotta az ültetett vagy természetesen előforduló növényzet kezelésére vonatkozó kötelezettség. Ez az új szabály lehetővé teszi az erózió hatékonyabb nyomon követését, és figyelembe veszi a művelés alatt álló fűtakaró fejlődését a szőlőültetvényen.

Az 1. fejezet VI. szakasza 2. pontjának a) és b) alpontjából törlésre került az e szabályok végrehajtásának kezdő időpontja és a kizárólag új ültetvényekre korlátozott alkalmazásuk.

A jelenlegi művelési gyakorlat azt jelenti, hogy ezek a szabályok valamennyi szőlőültetvényre alkalmazhatók.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

## 6. A szüret kezdetének időpontja

Az 1. fejezet VII. szakasza 1. pontjának a) alpontjából törölték a szüret kezdő időpontjának meghatározására vonatkozó rendelkezést. A szüret időpontját a gazdasági szereplők minden parcellán az érettségi szintnek megfelelően és a termékleírásban meghatározott minimális cukortartalom figyelembevételével határozzák meg.

E módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

## 7. Palackos erjesztés (tirázs)

Az 1. fejezet IX. szakasza 2. pontjának c) alpontjában a szöveg a következőkkel egészül ki a *tirázs* tekintetében: „Csak olyan alapborok esetében engedélyezett a *tirázs*, amelyek az érzékszervi vizsgálat során megfelelnek a nyomonkövetési tervben foglalt feltételeknek.”

Ezt a szabályt azért vezették be, hogy megakadályozzák az olyan alapborok második erjesztését (*prise de mousse*), amelyek a késztermékben hibát okozhatnak.

E módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

## 8. Tárolás

Az 1. fejezet IX. szakaszának 4. pontja meghatározza, hogy a kiserelt termékek tárolására kijelölt hely szükségessége a seprőn tartott borokra is vonatkozik. Ennek célja az elvárt minőség megőrzése a második erjesztés során, amely e bortípus esetében nélkülözhetetlen szakasz, valamint az ellenőrzés megkönnyítése.

E módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

## 9. Ok-okozati összefüggés

Az 1. fejezet X. szakaszának 3. pontjában az első bekezdés a következő mondatot tartalmazza: „A termékleírásban szereplő előállítási feltételek hozzájárulnak e talajok megőrzéséhez, és korlátozzák az erózió jelenlegi kockázatát, pl. a fűtakaró sorainak és sávjainak korlátozott hossza”. A „sorainak korlátozott hossza” szövegrész törlésre került.

Ennek oka a szőlőgazdálkodásra vonatkozó új szabály bevezetése: az ültetett vagy természetesen előforduló növényzet kezelésének kötelezettsége (a VI. szakasz szőlőgazdálkodásról szóló 2. pontja). Ez a szabály a sorok maximális hosszára vonatkozó kötelezettség helyébe lép. Az új szabály lehetővé teszi az erózió hatékonyabb nyomon követését, és figyelembe veszi a művelés alatt álló fűtakaró fejlődését a szőlőültetvényen.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 1.8. pontjában az „Ok-okozati összefüggés” bekezdésbe került át.

## 10. Átmeneti intézkedések

Az 1. fejezet XI. szakaszának 1. pontjában meghatározták, hogy az 1994. augusztus 1-je előtt beültetett parcellák esetében, amelyek nem felelnek meg a minimális ültetési sűrűségnek, átmeneti időszak áll rendelkezésre, amelynek során az ilyen parcellákról leszüretelt termés esetében továbbra is használható az ellenőrzött eredetmegjelölés. Ez az időszak a 2024. évi szürettel zárul. Korábban ez a jog a szőlőültetvények kivágásának időpontjáig állt rendelkezésre.

Most meghatározásra került, hogy ezeknek a parcelláknak meg kell felelniük a szőlőgazdálkodásra és a terméshozamra vonatkozó összes többi szabálynak, amelyek az 1,6 méternél nagyobb, de legfeljebb 2 méteres átlagos sortávolságú szőlőültetvényekre vonatkoznak.

A XI. szakasz 3. pontja arra az időszakra vonatkozott, amely során a *tirázs* műveletek azt jelentették, hogy érvényben volt egy konkrét rendelkezés arra a dátumra vonatkozóan, amiktől termék a fogyasztó rendelkezésére bocsátható a piacon. Ez a hivatkozás törlésre került, mivel a határidő lejárt.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

#### 11. A parcellák kiosztására vonatkozó előzetes nyilatkozat

A II. fejezet I. szakaszának 1. pontjában az előzetes nyilatkozat megtételére vagy az automatikus megújítás törlésére vonatkozó határidő június 1-jéről június 30-ára módosult. Ez lehetővé teszi a termelők számára, hogy jobb képet kapjanak a soron következő szüretről, és eldöntsék, hogyan lehet a legjobban felhasználni a szőlőt.

E módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

#### 12. Névhasználat-igénylési nyilatkozat

A II. fejezet I. szakaszának 5. pontja szerint az e nyilatkozatban megadott információknak tartalmazniuk kell az alapbor tételszámát annak érdekében, hogy az alapbor érzékszervi vizsgálatát követően biztosítható legyen a nyomonkövethetőség.

Ez az információ megerősíti annak a kötelezettségnek a teljesítését, miszerint minden alapbort ki kell vonni a „Crémant du Jura” termeléséből, ha azok nem megfelelő minőségű készterméket eredményezhetnek.

E módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

#### 13. Főbb ellenőrizendő pontok és értékelési módszerek

A III. fejezet I. szakaszában az ellenőrizendő főbb pontok táblázatát és a megfelelő értékelési módszereket az I. fejezet bizonyos módosításaival összhangban aktualizálták, és bizonyos értékelési módszereket határoztak meg.

E módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

#### 14. Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok

A III. fejezet I. szakaszában: az ebben a szakaszban szereplő szövegezési szabályok a termékleírás 2011. decemberi jóváhagyását követően módosultak. A cél az volt, hogy töröljék az ellenőrző hatóságra való teljes hivatkozást azokban az esetekben, ahol az ellenőrzést tanúsító szerv végzi.

Az ellenőrző szerv COFRAC általi akkreditációjára való hivatkozás törlésre került, mivel ez a hivatkozás meglehetősen rendszeresen változik. Ez szükségessé tenné a termékleírás minden alkalommal történő módosítását a helyes tájékoztatás érdekében.

E módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### 1. A termék elnevezése

Crémant du Jura

#### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

#### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

5. Minőségi pezsgő

#### 4. A bor(ok) leírása

Minőségi fehér vagy rozé pezsgők.

a) Must hozzáadásával történő alkoholtartalom-növelés esetén a második erjesztést követően és a degorzsálás előtt a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladhatja meg a 13 térfogatszázalékot.

- b) Az összes savtartalmat, az illósavtartalmat, az összes kén-dioxid-tartalmat, a cukortartalmat, valamint a széndioxid 20 °C-os hőmérsékleten mért túlnyomását az uniós jogszabályok állapítják meg.

A főként Chardonnay B szőlőfajtából készült fehér pezsgő finom és kiváló minőségű. Összetett de finom aromákkal rendelkezik, gyakran almára, briósra és mogyoróra emlékeztető jegyekkel.

A rozé pezsgő főként a Pinot noir N fajtából készül. Nagyon gyakran piros bogyós gyümölcsök jegyeivel rendelkezik.

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)	

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Különleges borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

- Faforgács használata tilos.
- A rozé borok készítéséhez tilos borászati használatra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.
- A fenti rendelkezéseken kívül az alkalmazott borászati eljárásoknak meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.
- A préselést végző telephelyeknek eleget kell tenniük a termés szállítására, a préselő létesítményekre és a présekre, a prések megtöltésére, a szőlőlevelek frakcionálására, valamint a higiéniaira vonatkozó kritériumoknak.

Művelésmód

Ültetési sűrűség

A minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke, kivéve a teraszos művelésű szőlőültetvényeket.

A nem teraszos művelésű szőlőültetvények és a kevesebb mint két sor szőlőtőkével rendelkező teraszok esetében az egyes szőlőtőkék számára rendelkezésre álló terület legfeljebb 2 négyzetméter lehet. Ennek a területnek a méretét a sorok közötti távolság és a tőkék egyazon soron belüli térközei szorzataként számítják ki. E szőlőtőkék sorai közötti távolság nem haladhatja meg a 2 métert.

A parcellák közötti sorok szélessége 2 és 3,2 méter között lehet, hatsoroként elosztva, a speciális gépek áthaladásának lehetővé tétele érdekében.

A sorok közötti átlagos távolságot úgy kell kiszámítani, hogy a parcella legszélesebb pontjára vonatkozó mérési értéket elosztjuk a legszélesebb részen lévő sorok számával.

A metszésre vonatkozó szabályok

A szőlőtőkék metszése történhet egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel, vagy csapos metszést lehet alkalmazni kordonműveléssel („cordon du Royat”), tőkénként legfeljebb 20 rügy és hektáronként 120 000 rügy erejéig.

Az egyszerű vagy kettős Guyot-metszést követően a rügyek száma legfeljebb 10 lehet a száron, legfeljebb két csappal, egyenként két rüggyel.

A termék szállítása

A szőlőt csak lezáratlan tárolókban lehet szállítani olyan körülmények között, amelyek biztosítják a szőlő sértetlen állapotát és a szőlőszemek összepréselődése során keletkező levek lecsepegtetését.

b) **Maximális hozamok**

Legfeljebb 1,6 méteres átlagos sortávolságú parcellák

90 hektoliter hektáronként

1,6 méternél nagyobb, de legfeljebb 2 méteres átlagos sortávolságú parcellák

80 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

- a) A szőlő szüretelése és a borok előállítása, érlelése és kiszerezése Jura megye következő településein történik, a 2018. évi hivatalos földrajzi kódex alapján, az illetékes nemzeti bizottság által 2010. november 16-án jóváhagyott formában: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (csak a korábbi Saint-Laurent-La-Roche település területe), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétrule-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Jean-d'Étreux, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Les Trois Châteaux, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Val-Sonnette (csak Grusses, Vercia és Vincelles korábbi települések területe), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.
- b) A borok az illetékes nemzeti bizottság által 2010. november 16-án jóváhagyott 2018. évi hivatalos földrajzi kódex alapján Jura megye következő településein is előállíthatók, érlelhetők és kiszerezhetők: Le Chateley, La Ferté, Hauteroche (csak a korábbi Crançot település területe) és Pont-du-Navoy.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Chardonnay B

Pinot gris G

Pinot noir N

Poulsard N – Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

*A földrajzi területre vonatkozó részletek*

- a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A „Crémant du Jura” megjelölés földrajzi területe Revermont természeti régiójához tartozik. Keleten a Jura-hegység Premier Plateau (első fennsík) néven ismert mészkő-kiemelkedéssel határos, átlagosan 550 méteres tengerszint feletti magasságban. Nyugaton a Bresse síkság keleti szélén fekvő alföld határolja. A szőlőültetvények egy 2–5 kilométer széles, 80 kilométeres sávban elszórva helyezkednek el. Ezek az ültetvények nagyrészt nyugati tájolásúak, és 300–450 méter közötti tengerszint feletti magasságon helyezkednek el.

A szőlőültetvények egy északtól délig terjedő, összetett dombvonulaton helyezkednek el, amelyet a tájat uraló, magasabban fekvő vidék véd, amely a közöttük húzódó völgyek fölé emelkedik mintegy 50–100 méterrel. Ez az elrendeződés közvetlenül kapcsolódik a Jura borvidék területének a Bresse síkságon az Alpok kialakulásakor történt áttolódásához. A magasabban fekvő terület a jurai Premier Plateau szegélyének megfelelő egyenes oldalú képződmény. Földtani szempontból a középső jura korból származó kemény mészkő-alapkőzetből és az ezalatt elhelyezkedő, triász kori és liász kori vastag márga- és agyagrétegekből áll. A dombok a fennsíkról levált töredékekből keletkeztek az áttolódások helyén. Általában észak-déli irányban, 2–3 km-es távolságban helyezkednek el, szemben a kelet-nyugati irányban mért 0,5-1 km-rel. E mészkőtöredékek erózióval szembeni erős ellenálló képessége lehetővé tette, hogy azok folyamatosan a földrajzi terület tája fölé emelkedjenek. Ezzel szemben a völgyek márgás altalajjal rendelkeznek. A völgyfenéken több mint 200 méteres mélységben található vastag márgarétegből állnak, amely az áttolódás idején több részletben levált és a Bresse síkságon keresztülhaladt.

Az erózió különösen aktív volt ezeken a morzsolódó márgás talajokon, és éles domborzati elemekké formálta azokat. A szőlő szüretelése céljából körülhatárolt parcellák többsége a fennsík erdős sziklaáthajlása alatti közepes és alacsony lejtőkön, valamint a több napfény előnyeit élvező előhegységek napsugárzásnak jobban kitett oldalain helyezkednek el. A mészkő mindenütt jelen van. Ez az áteresztő és oldódó kőzet nagyon hasznos a szőlők, különösen a jurai fajták számára. A mészkőből álló fennsíkból kiálló lejtőkön a talajok a márga, az agyag és a mészkőtörmelék meglehetősen összetett elegyből állnak.

A földrajzi területre hűvös tengeri éghajlat jellemző, amely bőséges esőzésekkel és figyelemre méltó kontinentális hatásokkal jár. Ezek közé tartozik a széles éves hőmérsékleti tartomány, a 10,5 C-os átlaghőmérséklet, valamint meleg, nedves nyarak. Az éves csapadékmennyiség meghaladja az 1 000 millimétert, amely egyenletesen eloszlik az év során.

b) A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

Jura megyében a római idők óta léteznek szőlőültetvények. A jurai szőlőültetvényekre való utalások a 11. századtól kezdve nagy számban állnak rendelkezésre.

A jurai pezsgőkészítés régi időkre nyúlik vissza. A palackban történő második erjesztés módszere a 17. század óta létezik. Ez egy hagyományos termék. Még az olyan ellenőrzött eredetmegjelölések esetében is, mint az „Arbois” és a „L'Étoile”, az előállítás egy része pezsgőkészítésre van fenntartva. Ezek a jurai pezsgők meglehetősen hírnévre tettek szert. A 20. században a termelői családok a pezsgőkészítésre szakosodtak. Technikáikat finomították, hogy kiváló minőségű borokat állítsanak elő, ideértve például az alábbi technikákat: a szőlő ép állapotban tartása, a kíméletes préselés, valamint a palackok vízszintesen, hosszú ideig történő tárolása a második erjesztés során.

A „Crémant du Jura” ellenőrzött eredetmegjelölést 1995. október 9-én ismerték el. A termelők ezt követően felhagytak az egyéb jurai ellenőrzött eredetmegjelölésekkel, például az „Arbois”, a „Côtes du Jura” és a „L'Étoile” megjelöléssel ellátott pezsgők előállításával.

A jurai szőlőfajtákat évszázadok óta ezen a területen termesztik. A szőlőtermesztők a Jura borvidékre jellemző három fajtát választottak ki: a Poulsard N-t, amelyről Jura megyében 1620-ra visszamenőleg léteznek írásos feljegyzések; a Trousseau N-t, amelynek a Jura borvidéken történő termesztése bizonyítottan 1732-re vezethető vissza; és a Savagnin B-t, amely esetében a bizonyítékok 1717-re nyúlnak vissza. A szőlőtermesztők a szomszédos Burgundia régió szőlőültetvényeiről származó két fajtát is bevezettek: az egyik a Chardonnay B, amely 1717 óta van jelen a Jura borvidéken, a másik pedig a Pinot noir N, amely esetében a legkorábbi írásos utalás 1385-ből származik, „Savagnin noir” néven. Mindezeket a fajtákat felhasználják a „Crémant du Jura” előállítására.

2009-ben a mintegy 310 hektárnyi szőlőültetvényen körülbelül 17 000 hektoliter fehér pezsgőt és 2 000 hektoliter rozé pezsgőt állítottak elő.

*A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk*

A főként Chardonnay B szőlőfajtából készült fehér pezsgő finom és kiváló minőségű. Összetett, de finom aromákkal rendelkezik, gyakran almára, briósra és mogyoróra emlékeztető jegyekkel.

A rozé pezsgő főként a Pinot noir N fajtából készül. Nagyon gyakran piros bogyós gyümölcsök jegyeivel rendelkezik.

### Ok-okozati összefüggés

A szőlő sajátos tulajdonságai a márgás, agyagos mészkőből és a mészkőszemcsékkel tarkított talajból erednek. A felszín alatt a talaj hűvösen tartja a szőlőtőkét, míg a felszín felett a vastag kavicstörmelékes réteg hatékonyan felmelegíti a talajt és jó vízelvezetést biztosít. A termékleírásban szereplő, pl. a fűtakaró sávjaira vonatkozó feltételek hozzájárulnak e talajok megőrzéséhez és csökkentik az erózió folyamatos kockázatát.

A Jura borvidéken folytatott pezsgőkészítés hagyománya lehetővé tette az egymást követő generációk számára, hogy folytassák az ősi technikák kiigazítását. Az ép szőlő lezártan tárolókban történő begyűjtésével, valamint nagyon kíméletes és fokozatos préseléssel megőrzik a szőlő alapvető tulajdonságait, különösen a természetes környezetből eredő aromapotenciálját.

A préselést végző létesítményeknek tehát szigorú szabályoknak kell megfelelniük, és szigorúan ellenőrzött engedélyezési eljárás vonatkozik rájuk. A palackban történő második erjesztés során a hosszú ideig tartó „seprőn” tartás lehetővé teszi a másodlagos aromák kialakulását, és megerősíti a bor sajátos tulajdonságait, amelyek a bor eredetéhez kötődnek.

1734-ben egy Chevalier nevű Poligny-i szőlőtermesztő részletesen ismertette a „champagne-eljárással készült vin gris” receptjét. A 17. század eleje óta a pezsgőre a sokatmondó *vin fou* („bolond bor”) kifejezés utal, amelyet egy ismert Arbois-i borkereskedő [márkanévként] átvett.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Azokat a választható feliratokat, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken akkora méretű karakterekkel kell feltüntetni, amelyek sem a magasság, sem a szélesség tekintetében nem haladják meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

- a) A szőlő szüretelésétől a degorzásáig valamennyi előállítási műveletre a földrajzi területen kerül sor.
- b) Erre a folyamatra tekintettel a borok kiszerezése a földrajzi területen történik.
- c) Az üvegpalackokba töltést, amelyekben a második erjedés végbemegy, csak a szüretelést követő december 1-jétől lehet végezni.
- d) A borokat a palackozás időpontjától számított legalább 12 hónapos érlelési időszakot követően bocsátják a fogyasztók rendelkezésére.

### A termékleíráshoz vezető link

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3639eb82-2655-461f-a811-87ed70ec6303](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3639eb82-2655-461f-a811-87ed70ec6303)

---

**Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított termékleírás közzététele az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban**

(2021/C 136/09)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

E kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„MEJILLÓN DE GALICIA”/„MEXILLÓN DE GALICIA”**

**EU-szám: PDO-ES-0165-AM02 – 2020.9.18.**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Elnevezés**

„Mejillón de Galicia”/„Mexillón de Galicia”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

**3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

1.7. osztály: Friss halak, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A termék úszótáblákról vagy tutajokról függő köteleken („batea” rendszer) tenyésztett friss *Mytilus galloprovincialis* kagyló.

Ez egy kéthéjú kagyló, amelynek héját két egyenlő nagyságú kalcium-karbonát teknő alkotja. A fő előállítási területnek számító galíciai tengeröblök termékenysége, tengeri növény- és állatvilága gazdagsága következtében a kagyló héját gyakran tengeri makkok, soksertéjű gyűrűsférgék, mohaállatok és algák lepik el.

A kagylóhús a kagyló belsejében található. Általában két halvány narancsszínű, a széleken egyenetlen sötétlilás elszíneződést mutató lebenyből áll.

A „Mejillón de Galicia” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel csak olyan friss kagyló kerülhet piacra, amelyet a 853/2004/EK rendelet előírásaival összhangban tisztító-, majd feladóközpont kezelt. Annak érdekében, hogy a tenyésztés földrajzi környezetének köszönhető sajátosságokat és minőséget ne befolyásolja a tisztítás, a tisztító atmoszféra kizárólag a coruñai és pontvedrai tengeröblök vizének használatával szabad végezni.

**3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

—

**3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

Minden műveletet – a kagylólárvák begyűjtésétől a végterméknek az értékesítésre való előkészítését és forgalomba hozatalát megelőző feldolgozásáig – a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

<sup>(1)</sup> HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

### 3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A Szabályozó Tanács elhelyezi saját címkéjét minden olyan csomagon, amely az eredetmegjelölés oltalma alá tartozó kagylót tartalmaz. Ezen a címkén a logó alatt jól láthatóan fel kell tüntetni a „Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia” [Mexillón de Galicia oltalom alatt álló eredetmegjelölés] szöveget. A címkén fel kell tüntetni az ellenőrzőkódokat is, amelyek a meghatározott paramétereknek megfelelően azonosítják a terméket.

A „Mejillón de Galicia DOP”-t [Mejillón de Galicia oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott terméket] alapanyagként használó termékek (ideértve a technológiai kezeléssel vagy tartósítási eljárásokkal átesett termékeket is) az „elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia” [Mejillón de Galicia oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék felhasználásával készült] szöveg mellett opcionálisan elhelyezhető, az utóbbival megegyező vagy kisebb betűméretű uniós logóval ellátott csomagolásban hozhatók kereskedelmi forgalomba, amennyiben

- az érintett termékkategóriának a „Mejillón de Galicia DOP”-ként tanúsított termék a kizárólagos összetevője, és
- az „Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia” feliratot használó felek erre engedélyt kaptak.

E célból a Szabályozó Tanács mint a „Mejillón de Galicia DOP” eredetmegjelölés bejegyzésével megadott szellemi tulajdon-jogok birtokosa engedélyezi a szöveg és a logó használatát a technológiai feldolgozáson és tartósítási eljárásokkal átesett valamennyi termék címkéjén.

A Szabályozó Tanács a megfelelő nyilvántartásokba bejegyzi azokat, akiknek engedélyezte az „elaborado con Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia” megjelölés használatát, biztosítja a termékek megfelelőségét, valamint a feliratok és a logók helyes használatát.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Földrajzi terület: a kagylótenyésztés A Coruña és Pontevedra tartományok tengeröbleinek belsejében a következő területeken folyik, ahol engedélyezett a függőköteles kagylótenyésztés: Ría de Ares-Sada, Ría de Muros-Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra és Ría de Vigo.

A tisztítás és a feladás A Coruña és Pontevedra tartományok part menti területein történhet.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A történelmi kapcsolat hosszú időre nyúlik vissza: a kagyló mindig is részét képezte a galíciai partvidéken lakó emberek étrendjének. Erre számos írásos bizonyíték is utal, amelyek az erődökben vagy történelmi feljegyzésekben maradtak fenn (Navaz, 1942; Vázquez Varela és García Quintela, 1998; VVAA 1988 és 1998; Senén-López Gómez, 1999). Meg kell még említeni, hogy a legrangosabb múltbeli gasztronómiai eseményeken is mindig fellelhető volt a kagyló (pl. az asztúriai Habsburg udvarban pác készítéséhez használták). Kétségtelen, hogy a galíciai tengerparti területekhez elválaszthatatlanul hozzátartozik a kagyló. Az időszámításunk előtti VI. századtól a mai napig számos helynév, személynév és gasztronómiai ünnep kötődik a kagylóhoz. Maga a galíciai táj is elképzelhetetlen ma már a tengeröblök úszóablái nélkül, amelyek a kagylótenyésztés fejlődését jelképezik. Még a kagylótenyésztéshez kötődő sajátos szavak is kialakultak, pl. a „mexilla” (fiatal kagyló) és az előállítás folyamat részét képező „desdoble” (a növekvő kagylók áthelyezése újabb kötelekre). Olyan erős ez a történelmi hagyomány, hogy kifejezetten speciális galíciai módszerek alakultak ki (amelyeket a szakma is galíciai módszerekként ismer), saját tervezésű és kialakítású gépekkel és eszközökkel, és hagyományos feldolgozási eljárásokkal, amelyeknek a termék sajátosságait köszönheti (López Capont, 1973; López Capont és Fidalgo Fernández, 1977; Otero Pedrayo, 1980; Lorenzo, 1982; Calo-Lourido, 1985 a, b és c).

Ami a természetes környezethez fűződő kapcsolatot illeti, a galíciai tengeröblök külön tengeri ökoszisztémának minősülnek, igen termékenyek és régóta adnak otthont a kéthéjú kagylók, ezen belül is a kékkagyló tenyésztésének. Ez a fajta a tápláléklánc elején helyezkedik el, ami egyben szaporaságának magyarázata is. A galíciai tengeröblökben megfigyelt produktivitás (fokozott növekedés és hústartalom) fiziológiai alkalmazkodással: a tápanyagok felvételének specializációjával magyarázható (Fernandez Reiriz y Labarta). A galíciai tengeröblökben tenyésztett kagyló különlegessége tehát az otthonát adó ökoszisztémához való alkalmazkodására, valamint a táplálék mennyiségére és minőségére vezethető vissza.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

[https://mar.xunta.gal/sites/default/files/fileadmin/arquivos/mar/prego\\_condicions\\_dop\\_mexillon\\_de\\_galicia\\_2020.pdf](https://mar.xunta.gal/sites/default/files/fileadmin/arquivos/mar/prego_condicions_dop_mexillon_de_galicia_2020.pdf)

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU