



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2021/C 161/01	Euroátváltási árfolyamok — 2021. április 30.	1
---------------	---	---

V Hirdetmények

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 161/02	Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről	2
---------------	---	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 161/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10248 – AP/Lutech) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy (¹) ..	3
---------------	---	---

2021/C 161/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10196 — Magna/LGE/JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy (¹)	5
---------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 161/05	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	7
---------------	---	---

(¹) EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2021. április 30.

(2021/C 161/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,2082	CAD Kanadai dollár	1,4834
JPY Japán yen	131,62	HKD Hongkongi dollár	9,3816
DKK Dán korona	7,4360	NZD Új-zélandi dollár	1,6738
GBP Angol font	0,86863	SGD Szingapúri dollár	1,6045
SEK Svéd korona	10,1640	KRW Dél-Koreai won	1 346,24
CHF Svájci frank	1,0998	ZAR Dél-Afrikai rand	17,3875
ISK Izlandi korona	149,60	CNY Kínai renminbi	7,8134
NOK Norvég korona	9,9533	HRK Horvát kuna	7,5465
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 424,24
CZK Cseh korona	25,883	MYR Maláj ringgit	4,9482
HUF Magyar forint	359,86	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,286
PLN Lengyel zloty	4,5635	RUB Orosz rubel	90,7108
RON Román lej	4,9285	THB Thaiföldi baht	37,648
TRY Török líra	9,9777	BRL Brazil real	6,4597
AUD Ausztrál dollár	1,5581	MXN Mexikói peso	24,2345
		INR Indiai rúpia	89,4795

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ
ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről

(2021/C 161/02)

1. Az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 11. cikkének (2) bekezdése értelmében a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy amennyiben az alábbiakban ismertetett eljárásnak megfelelően nem indul felülvizsgálat, az alábbi táblázatban szereplő dömpingellenes intézkedések a megadott időpontban hatályukat veszítik.

2. Eljárás

Az uniós gyártók/termelők írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be. A kérelemnek elegendő bizonyítékot kell tartalmaznia arra vonatkozóan, hogy az intézkedések hatályvesztése valószínűsíthetően a dömping és a kár folytatódásával vagy megismétlődésével járna. Amennyiben a Bizottság úgy határoz, hogy az érintett intézkedéseket felülvizsgálja, az importőrök, az exportőrök, az exportáló ország képviselői és az uniós gyártók/termelők lehetőséget kapnak arra, hogy a felülvizsgálati kérelemben foglaltakat kiegészítsék, cáfolják vagy észrevételezzék.

3. Határidő

A fentiek alapján az uniós gyártók/termelők ezen értesítés közzétételének napjától írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be, amelyek legkésőbb az alábbi táblázatban megadott időpont előtt három hónappal be kell érkeznie az Európai Bizottság Kereskedelmi Főigazgatóságához: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België ⁽²⁾.

4. Ez az értesítés az (EU) 2016/1036 rendelet 11. cikke (2) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Termék	Származási vagy exportáló ország(ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A hatályvesztés időpontja ⁽¹⁾
Alumínium-kerekek	Kínai Népköztársaság	Dömpingellenes vám	A Bizottság (EU) 2017/109 végrehajtási rendelete (2017. január 23.) a Kínai Népköztársaságból származó egyes alumíniumkerek behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vámnak az (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet 11. cikkének (2) bekezdése szerinti hatályvesztési felülvizsgálatot követő kivetéséről (HL L 18., 2017.1.24., 1. o.)	2022.1.25.

⁽¹⁾ Az intézkedés az ezen oszlopban feltüntetett napon éjfélkor veszti hatályát.

⁽¹⁾ HL L 176., 2016.6.30., 21. o.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.10248 – AP/Lutech)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 161/03)

1. 2021. április 26-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Apax Partners LLP (a továbbiakban: AP, Egyesült Királyság),
- a One Equity Partners (OEP, USA) közvetett irányítása alá tartozó Lutech S.p.A. (a továbbiakban: Lutech, Olaszország).

Az AP az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Lutech egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az AP esetében: befektetési tanácsadási szolgáltatások nyújtása,
- a Lutech esetében: IT-szolgáltatások és megoldások nyújtása, valamint informatikai termékek viszonteladása, elsősorban Olaszországban.

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 ⁽²⁾ 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.10248 – AP/Lutech

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.10196 — Magna/LGE/JV)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 161/04)

1. 2021. április 26-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Magna Metalforming GmbH (a továbbiakban: Magna Metalforming, Ausztria), közvetetten a Magna International Inc. (a továbbiakban: Magna, Kanada) 100%-os tulajdonában lévő leányvállalat,
- LG Electronics Inc. (a továbbiakban: LGE, Dél-Korea),
- Joint Venture Company (a továbbiakban: JV, Dél-Korea).

A Magna Metalforming és az LGE az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a JV (közös vállalkozás) felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Magna esetében: globális gépjárműipari beszállító, amely alkatrészeket, részegységeket, rendszereket, alrendszereket és modulokat tervez, fejleszt és gyárt a személygépkocsik és könnyű haszongépjárművek eredetiberendezés-gyártói számára Észak-Amerikában, Dél-Amerikában, Európában, Ázsiában és Afrikában,
- az LGE esetében: koreai székhelyű integrált elektronikaipari gyártó, amely több mint 150 országban végez globális műveleteket és tart fenn elosztó hálózatokat,
- a JV esetében: bizonyos összetevő termékek, e-Drive rendszerek és inverterrendszerek gyártása és szállítása, amelyek mindegyike elektromos és hibrid járművek alkatrészeihez és rendszereihez kapcsolódik.

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 ⁽²⁾ 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.10196 — Magna/LGE/JV

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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 161/05)

Ezen értesítés közzétételére az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre ⁽¹⁾

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUM STANDARD MÓDOSÍTÁSÁRÓL

„Montilla-Moriles”

PDO-ES-A1479-AM03

Az értesítés időpontja: 2021.2.10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A „Montilla-Moriles” OEM borok típusai. A termékleírás B.2. szakasza és az egységes dokumentum 4. szakasza

A borok leírása a következő információkkal egészült ki:

- a 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. mellékletének II. része szerinti megfelelő borkategória; valamint
- az engedélyezett fajták, mivel nem minden fajta használható minden bor esetében.

Mivel a „Vino Generoso” kifejezésnek a hagyományos kifejezések E-Bacchus adatbázisában szereplő meghatározása lehetővé teszi a „Montilla-Moriles” OEM-mel ellátott generoso borok 1. kategóriába való besorolását, a generoso borok Fino típusát az 1. kategóriába („Bor”) sorolták be.

Az érlelt borokra vonatkozó gépelési hibát kijavították: a „vagy” szót törölték, az „és” szót pedig „és/vagy”-ra változtatták.

2. A borok analitikai jellemzői. A termékleírás B.3. szakasza és az egységes dokumentum 4. szakasza

A fizikai-kémiai jellemzők összhangba kerültek a borászati termékek analitikai leírására vonatkozó uniós követelményekkel, és a termékek fizikai-kémiai leírása kiegészült a teljes savtartalomra, illósavtartalomra és kén-dioxid-tartalomra vonatkozó paraméterekkel.

Az alkoholtartalom-tartomány a következő borok esetében módosult:

- Azon új „Montilla-Moriles” OEM borok esetében, amelyek nem érik el a meghatározott alkoholtartalmat, az alkoholtartalmat csökkenteni kellett a fiatal fehérborokra vonatkozó alacsonyabb tartományra. Ennek eredményeként az érlelés nélküli fehérbor és az érlelt bor esetében megengedett tartomány ≥ 10 térfogatszázalék.
- A Fino bor az 1. és 3. termékkategóriába sorolható be. A két kategória közötti különbségtétel érdekében a szöveg a következő (2) lágjegyzettel egészült ki a pontosítás érdekében: „Az olyan Fino bor tényleges alkoholtartalma, amelynek alkoholtartalmát mesterségesen nem növelték (bor) 14,5 és 17 % között van. Az olyan Fino bor esetében, amelynek alkoholtartalmát mesterségesen növelték (likőrbor), a tartomány 15–17 térfogatszázalék.”

⁽¹⁾ H L L 9., 2019.1.11., 2. o.

A „cukortartalom” oszlopban szereplő egyes értékek módosultak:

- Mivel az akkreditált laboratóriumok által végzett fizikai-kémiai elemzésekben a cukortartalmat általában glükóz- és fruktóztartalomként fejezik ki, tisztázásra került a redukáló cukor fogalma, valamint a cukortartalom glükózban és fruktózban kerül kifejezésre.
- A táblázatot egyszerűsítették, és egyes borfajták cukortartalmának osztályozása a C.4. szakaszba („Édesítés”) került.
- A Fino, Amontillado, Oloroso és Palo Cortado száraz generoso borokra vonatkozó határérték az uniós jogszabályoknak megfelelően ≤ 4 .
- A Pale Cream bor cukortartalmát hozzáigazították a vonatkozó nemzeti jogszabályokhoz (< 115 g/l).

3. **A borok érzékszervi jellemzői. A termékleírás B.4. szakasza és az egységes dokumentum 4. szakasza**

A különböző termékek érzékszervi jellemzőit módosították annak érdekében, hogy hozzáigazítsák őket a „Montilla-Moriles” OEM tanúsító szerveként működő, az agrár-élelmiszeripari termékek minőségének ellenőrzésével foglalkozó andalúziai alapítvány (*Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía – FCCAA*) kóstolóbizottsága által megállapított kritériumokhoz, valamint hogy biztosítsák az andalúziai borágazat különböző szabályozó testületeinek bortípusai közötti harmonizációt.

Új korlátozásokat vezettek be az „en rama” termékekre (amelyek esetében a szűrésen kívül más stabilizáló eljárásra nem került sor).

- Az „en rama” borok jellemzőinek felülvizsgálatát követően a Szabályozó Testület jóváhagyta a zavarossági értékre vonatkozó fizikai-kémiai korlátozásokat, amelyek így a kóstolóbizottságtól független objektív értékelés tárgyává válnak.
- Mivel az ömlesztve forgalmazott OEM-termékek tanúsítására nem vonatkozhatnak ugyanazok az érzékszervi korlátozások, mint a palackozott termékekre, megállapították az ömlesztett termékek érzékszervi elemzésére vonatkozó követelményeket.

E szakasz utolsó bekezdéséből törölték az „akkreditált” szót.

4. **Borkészítési eljárások. A termékleírás C.1. szakasza és az egységes dokumentum 5. szakasza**

Mivel a fiatal borok előállítása a fehérborok előállításának sajátos jellemzője, ezt a borkészítési eljárást törölték a szövegből. Az ilyen bortípusra vonatkozó követelményeket a C.6. szakasz („Az egyes bortípusokra vonatkozó különleges borászati követelmények”) részletezi.

A fehérborok előállítása során a teljes alkoholos erjesztésre vonatkozó követelmény (< 5 g/l) törlésre került, mivel nem tűnik logikusnak, hogy az ilyen borfajták esetében megköveteljék a teljes alkoholos erjesztést annak érdekében, hogy lehetővé tegyék azok édesítését.

Törlésre került az a követelmény, hogy bizonyos édes borok előállításához napon szárított szőlőt kell használni, így lehetővé vált az édes borok más módon történő előállítása, a napon szárított szőlő használata nélkül.

A napon szárított szőlőből készült édes borok előállítására vonatkozó egyes követelmények módosultak:

- A ládák súlyhatárát 25 kg-ra csökkentették.
- A napon szárítási folyamatra vonatkozó megfogalmazást egyszerűsítették és egyértelműbbé tették.
- Az előző termékleírásban szereplő gépelési hiba kijavításra került: a 400 g/l-t 450 g/l-re módosították.

5. **Édesítés. A termékleírás C.4. szakasza**

Az eredeti szöveget helyesbítették annak pontosítása érdekében, hogy az édesítés csak a borok és a generoso likőrborok esetében engedélyezett.

A szöveg immár kifejezett hivatkozást tartalmaz az édesítésre vonatkozó uniós szabályokra.

A borok édesítésével kapcsolatban használható kifejezések felsorolásra kerültek, és cukortartalom-tartományokat is feltüntettek.

6. Az egyes bortípusokra vonatkozó különleges borászati követelmények. A termékleírás C.6. szakasza

A fiatal borok előállítására vonatkozó követelményeket módosították a korábban a C.1. szakaszban („Borkészítési eljárások”) meghatározott korlátozások beillesztése érdekében.

Az érlelt fehérborokról szóló szakaszban a „minimum egyéves időszak” szövegrész helyébe az „átlagosan minimum egyéves időszak” szöveg lép, annak egyértelművé tétele érdekében, hogy biológiai érlelés esetén az érlelési időszakot mindig átlagos érlelési időszaknak kell tekinteni. A szöveg ezenkívül kiegészül a biológiai úton érlelt borok átlagos érlelési idejére vonatkozó korlátozással. Ez a határ 1 és 2 év között van, hogy ne legyen átfedés az 1. kategóriába tartozó Fino borokkal.

Megkülönböztették az 1. és a 3. kategóriába tartozó Fino borokat.

Az Amontillado borról szóló szakaszban a „legalább 5 évig érlelt Fino borból készült...” szövegrész helyébe a „legalább 5 évig biológiai úton érlelt Fino borból készült [...]” szövegrész lép, annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a bort biológiai úton legalább 5 évig kell érlelni.

Annak érdekében, hogy az Amontillado, Oloroso és Palo Cortado bortípusok esetében a termékek sűrítéssel készülhessenek, az ilyen bortípusok alkoholtartalmára vonatkozó korlátozás akkor alkalmazandó, amikor a bort forgalomba hozzák, és soha nem az érlelés megkezdésekor. E célból törölték a „Az oxidatív érlelési szakaszt minden esetben akkor kell elvégezni, ha a bor tényleges alkoholtartalma legalább 16 térfogatszázalék.” szövegrészt.

A Pedro Ximénez bor esetében:

- A Pedro Ximénez bor előállítására szánt szőlő 100 %-os arányára vonatkozó követelmény 95 %-ra módosult. A fent említett követelmény előírja a szállítmányok tanúsítását annak érdekében, hogy ki lehessen szűrni azokat a szállítmányokat, amelyek más fajtából származó szőlőt is tartalmaznak. Tekintettel arra, hogy a „Montilla-Moriles” szőlőültetvény területének több mint 95 %-án Pedro Ximénez fajtát termesztnek, észszerűnek tűnik e határérték csökkentése, ami semmilyen módon nem veszélyezteti a termék végső minőségét. A határérték magasabb, mint a fajtának a címkén való feltüntetésére vonatkozóan az uniós jogszabályokban meghatározott 85 %-os határérték.
- A korábbi megfogalmazás egy részét egyszerűsítették annak érdekében, hogy egyes édes borok esetében ne ismételjék meg a borkészítési eljárás leírásában szereplő információkat (C.1. szakasz).
- Törölték azt a követelményt, amely a töppedt szőlőből készült, alkohol hozzáadásával lefojtott erjedésű mustként történő forgalomba hozatalt megelőzően a termék alkoholtartalmát 8,5–9 %-ban határozta meg. Ennek okai a következők:
 - Az uniós szabályozás szerint a „Jerez-Xérès-Sherry” és a „Málaga” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához történő felhasználásra forgalomba hozható, a „Montilla-Moriles” OEM alá tartozó termék alkohol hozzáadásával lefojtott erjedésű szőlőmust. A forgalmazható termék alkoholtartalmát semmilyen esetben sem korlátozzák.
 - A „Jerez-Xérès-Sherry” és a „Málaga” OEM borászatai minimális vagy maximális alkoholtartalom meghatározása nélkül fogadják el az előző bekezdésben említett terméket.
 - A „Montilla-Moriles” OEM esetében a termékleírásunkban megállapított határérték bizonyos stabilitási problémákat okoz a termékben, amikor az előállítását követően eltelik egy bizonyos idő (6 hónaptól 1 évig), és a piaci körülmények miatt nem hagyhatja el az előállító borászatot. A termék stabilitását és egészségét jobban elősegítené, ha az alkoholtartalom magasabb lenne, mint a termékleírásban önként meghatározott határérték, figyelembe véve, hogy:
 - a „Montilla-Moriles” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, töppedt szőlőből készült, alkohol hozzáadásával lefojtott erjedésű must csak az alkoholtartalom 15 %-ra történő emeléséhez használható fel likőrbor készítésére, az alkoholtartalom egy vagy két szakaszban történő növeléséhez (legfeljebb 9 % és legfeljebb 15 %-ig); valamint
 - előállítása során a termék töppedt szőlőből készült, alkohol hozzáadásával lefojtott erjedésű must marad a must alkoholtartalma növelésének kezdetétől addig a pontig, amikor az meghaladja a 15 térfogatszázalékot, és a termék likőrborrá válik.
- Ezért úgy véljük, hogy a „Jerez-Xérès-Sherry” és „Málaga” OEM-ekkel való forgalomba hozatallal szükséges must kezdeti alkoholtartalmára vonatkozó, önkéntesen meghatározott határérték egyértelműen igazságtalan, és sérti e termék gyártóinak és vásárlóinak érdekeit.

- Rendelkeztek arról, hogy a Pedro Ximénez borhoz az előállítás során friss szőlőmustot kell hozzáadni, bár a hozzáadható termékek mennyiségére vonatkozóan 30 %-os határértéket állapítottak meg.

Ami a Moscatel bort illeti, pontosításra került, hogy a mustot nem feltétlenül kell erjeszteni, és hogy a C.3. szakaszban („Érlelési eljárások”) leírt érlelési eljárások megengedettek.

A generoso likőrborok esetében kijavítottak egy gépelési hibát, és a „Medium” helyébe a „generoso likőrbor” lép. Ezenkívül a hozzáadható termékek körét kibővítették az ilyen típusú borokra vonatkozó hatályos uniós jogszabályokkal való összhang biztosítása érdekében.

7. Szőlőtermesztési és -feldolgozási terület. A termékleírás D. szakasza

A cím a „Termőterület”-ről „Szőlőtermesztési és -feldolgozási terület”-re változott.

A kiváló minőségű alterületre vonatkozó megfogalmazást finomították annak érdekében, hogy a szöveg kifejezetten tartalmazza a „Sierra de Montilla” és a „Moriles Altos” területeket.

Az e szakaszban implicit módon szereplő D.2. szakasz („Feldolgozási terület”) törlésre került.

8. Hektáronkénti maximális hozamok: A termékleírás E. szakasza

A hektáronkénti maximális terméshozam tekintetében nem tűnik logikusnak az olyan parcellák közötti különbségtétel, amelyeken ugyanazt a fajtát termesztik, és ugyanazt a művelési rendszert alkalmazzák. Mivel a jelenlegi művelési technikák mindkét területen hasonló terméshozam elérését teszik lehetővé anélkül, hogy veszélyeztetnék a végtermék minőségét, módosult a hektáronkénti megengedett maximális terméshozam, megszüntetve a termőterületek közötti különbségtételt.

Pontosításra került, hogy a megengedett maximális terméshozamra vonatkozó korlátozás csak a fehérborok előállítására vonatkozik.

A hektáronkénti maximális hozamra vonatkozó követelmény korlátozza az OEM-mel ellátott borok előállítására alkalmasnak tekinthető szőlő terméshozamát (kg-ban). Ha egy termelő egy adott esetben meghaladja a hektáronkénti maximális terméshozamot, a terméshozamot az OEM nélküli bor készítésére használják fel.

A hektáronkénti maximális terméshozam meghatározása abban az esetben észszerű, amikor a szőlőt a préseléskor a helyszínen lemérik és összeűzzák. Szárítóhelyiségek használata esetében más a helyzet: a friss szőlőt lemérik, de a préselés helyett a szárítóhelyiségekbe szállítják, ahol az összeűzést megelőzően több napig szárítják a napon. Mindazonáltal ugyanazt a korlátozást írják elő, mint a frissen összeűzött szőlő esetében. Úgy tűnhet, hogy a feltételek azonosak; szükség van-e azonban a szárítóhelyiségekbe szállítandó szőlő hektáronkénti maximális hozamának korlátozására, figyelembe véve, hogy azokra már vonatkozik egy implicit termelési korlátozás, ami azt jelenti, hogy a 450 g/l-nél kevesebb redukálócukor-tartalmú mustok terméshozama nem fogadható el? Ha a 13–13,5 ° Baumé-fokos friss szőlőt kezdetben nem használják szárításra, akkor lehetetlen elérni a 26 ° Baumé-fokot, amely garantálja, hogy a kapott must 450 g/l redukálócukrot tartalmaz. Ez annál is inkább fontos, mivel a préselési hozam 100 kg szőlőre vetítve 40 liter borra korlátozódik, ami a friss szőlőre vonatkozó határérték közel felét teszi ki.

9. A természeti tényezőkön alapuló kapcsolat. A termékleírás G.2. szakasza

Mivel a H.1. szakaszban („A Szabályozó Testület nyilvántartásai”) szereplő vonatkozó korlátozás törlésre került, a mondat utolsó része – „és ezért követelmény, hogy az érlelt borkészletek legalább egy bizonyos százaléka erről az alterületről származzon” – szintén törlésre került.

10. A Szabályozó Testület nyilvántartásai. A termékleírás H.1. szakasza

A „Montilla-Moriles” OEM esetében vannak olyan, a kiváló minőségű területen kívül található borászati üzemek, amelyek a tagjaik termékeinek előállítására, feldolgozására és érlelésére vonatkozó jogi szerkezetük (szövetkezetek) miatt nem tudnak eleget tenni a készletek eredetének bizonyítására vonatkozó követelménynek.

11. Szőlőtermesztési és -művelési gyakorlatok. A termékleírás H.2. szakasza

A „Montilla-Moriles” OEM esetében a módszer, a feltételek és a gyakorlati intézkedések tekintetében az öntözés engedélyezésének határideje május 31.

12. Feldolgozás. A termékleírás H.3. szakasza

A hivatkozás módosult, mivel a D.1. szakasz címe („Szőlőtermesztési és -feldolgozási terület”) módosult.

13. Tárolás és csomagolás. A termékleírás H.5. szakasza

A szöveg kiegészült a Szabályozó Testület által meghatározott, az OEM-mel ellátott és nem OEM-termékek azonosítására vonatkozó követelménnyel, a nemzeti akkreditáló testület (ENAC) által az ellenőrző és tanúsító szerv akkreditációjának való megfelelés követelménye miatt alkalmazott korlátozás alapján.

14. Címkézés. A termékleírás H.6. szakasza

A „Címkézés” című H.6. szakasz szerkezetét és tartalmát módosították a „Montilla-Moriles” OEM-mel ellátott termékek címkéjén használt kifejezések áthelyezése, finomítása és pontosítása érdekében.

15. Ellenőrző szerv. A termékleírás I. szakasza

A szöveget módosították annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a hatályos uniós jogszabályokkal, és frissítették az ellenőrzések elvégzésére kijelölt illetékes hatóság adatait.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Montilla-Moriles (ES)

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

3. Likőrbor

4. A bor(ok) leírása

1. *Fiatal fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és halványsárgától halvány aránysárgáig terjedő színű.
- Illat: gyümölcsös és virágos aromák.
- Íz: felismerhető savasság.

* Ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, a kén-dioxid-tartalomnak ≤ 250 milligramm/liternek kell lennie.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

13,5

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

10

Minimális összes savtartalom

46,667 milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

9,969

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

200

2. *Érlelés nélküli és érlelt fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érlelés nélküli fehérbor:

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és halványsárgától aranysárgáig terjedő színű.
- Illat: gyümölcsös és virágos aromák.
- Íz: felismerhető savasság.

Érlelt fehérbor:

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és szalmasárgától intenzív borostyánsárgáig terjedő színű.
- Illat: érlelési aromák, például élesztő és/vagy szárított gyümölcs.

* Ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, a kén-dioxid-tartalomnak ≤ 250 milligramm/liternek kell lennie.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

10

Minimális összes savtartalom

46,667 milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

13,292

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

200

3. *Generoso borok (1. kategória)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fino:

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és szalmasárgától sötét aranysárgáig terjedő színű.
- Illat: biológiai érlelésből származó aromák, például élesztő.
- Íz: enyhén keserű és sós.

* Ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, a kén-dioxid-tartalomnak ≤ 200 milligramm/liternek kell lennie.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

17

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

14,5

Minimális összes savtartalom

46,667 milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

13,292

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

150

4. *Likőrborok (3. kategória). Generoso borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fino:

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és szalmasárgától sötét aranyárgáig terjedő színű.
- Illat: biológiai érlelésből származó aromák, például élesztő.
- Íz: enyhén keserű és sós.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

17

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

15

Minimális összes savtartalom

46,667 milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

13,292

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

150

5. *Likőrborok (3. kategória). Generoso borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Amontillado:

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és aranysárgától intenzív borostyánig terjedő színű.
- Illat: szárított gyümölcsök aromái és a bor kettős, biológiai és oxidatív érleléséből származó fás aromák, esetleg lakkra emlékeztető jegyekkel.
- Íz: savas és hosszan tartó.

Oloroso:

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és sötét aranysárgától sötét mahagóniig terjedő színű.
- Illat: szárított gyümölcsök aromái és az oxidatív érleléséből származó fás aromák, esetleg lakkra emlékeztető jegyekkel.
- Íz: kissé olajos érzetű és hosszan tartó.

Palo Cortado:

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és sötét aranysárgától sötét mahagóniig terjedő színű.
- Illat: szárított gyümölcsös és fás aromák, esetleg lakkra emlékeztető jegyekkel.
- Íz: kissé olajos érzetű és hosszan tartó.

Az Amontillado, Oloroso és Palo Cortado borok esetében a glükózban és fruktózban kifejezett cukortartalom nem haladhatja meg a 4 g/l-t. Ez az érték 9 g/l, ha a bor borkősavban kifejezett teljes savtartalma legfeljebb két egységgel kisebb, mint a cukortartalom, mindkettő g/l-ben kifejezve.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

22

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

16

Minimális összes savtartalom

46,667 milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

13,292

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

150

6. *Édes likőrborok (3. kategória)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pedro Ximénez:

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és sötét aranyárgától sötét mahagóniig vagy feketésig terjedő színű.
- Illat: a töppedt szőlő aromái, esetleg növényzásra emlékeztető jegyekkel.
- Íz: nagyon sűrű.

Cukortartalom ≥ 272 g/l glükózban és fruktózban kifejezve

Moscatel:

- Külső jellemzők: tiszta, csillogó, átlátszó, és aranyárgától intenzív mahagóniig terjedő színű.
- Illat: a fajtára jellemző aromák, például virágos és gyümölcsös jegyek; esetleg a töppedt szőlő aromái.
- Íz: a szájpadról enyhén savas és sűrű érzetet kelt.

Cukortartalom ≥ 160 g/l glükózban és fruktózban kifejezve

Az ecetsavban kifejezett illósavtartalom $< 2,1$ g/l lehet az átlagosan 15 vagy 25 évnél idősebb bortípusok esetében.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)

22

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)

15

Minimális összes savtartalom

(milliekvivalens/liter)

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)

17,945

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

200

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

Fehérborok: A mustok előállításuk után alkoholos erjesztésen esnek át. Miután a kész bort osztályozták, az fogyasztható érlelés nélküli borként, és adott esetben édesíthető, vagy alapborként felhasználható más típusú borok előállításához.

Egyes édes borok előállítása: A mustok előállítása után azok alkoholtartalmát borászati eredetű alkohol hozzáadásával növelik, amíg nem érik el az adott bortípusra meghatározott tartományt. Az alábbi feltételeknek kell eleget tenni: kézi szüret, 25 kg-os ládában történő szállítás és a szőlő napon szárítása.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A must előállítása és a gyümölcslé törkölyről való leválasztása során megfelelő nyomást kell alkalmazni annak biztosítására, hogy az extrakciós arány ne haladja meg a 70 liter bor/100 kg szőlő értéket. A napon szárított szőlő felhasználásával előállított édes borok konkrét esetében azonban az extrakciós arány nem haladhatja meg a 40 liter bor/100 kg szüretelt szőlő értéket.

Művelési gyakorlat

Az OEM-et kizárólag a bejegyzett szőlőültetvényeken termesztett engedélyezett szőlőfajtákból készült borok viselhetik. A szőlőültetvényeket csak kivételes körülmények között öntözik, vagy ha a szőlőállomány túlélése veszélybe kerül, és mindig a gyümölcs minőségének javítása és optimális fejlődésének biztosítása céljából. A Szabályozó Testület minden év május 31-ig meghatározza a szüret legmegfelelőbb elvégzésének szabályait, biztosítva különösen azt, hogy a szüret csak akkor kezdődjön meg, ha a szőlő eléri az előírt érettségi szintet, hogy a szőlőt a minőség romlása nélkül szállítsák, és hogy a szüret üteme megfeleljen a szőlőprés sajtolási kapacitásának.

5.2. Maximális hozamok

13 714 kilogramm szőlő hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Szőlőtermesztési és -feldolgozási terület

A szőlő termesztésének és az OEM feldolgozásának teljes területe Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil és Nueva Carteya települések egészét, valamint Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor és Santaella települések részeit foglalja magában. Ezt a termékleírás A. mellékletében szereplő termőterület térképe mutatja, amelyet a Szabályozó Testület és az andalúziai Mezőgazdasági Minisztérium kezel.

Az előállítási terület magában foglalja a „Superior” alterületet, nevezetesen a „Sierra de Montilla” és a „Moriles Altos” területeit, amelyek talaja albariza, és amelyeket a fent említett térképen is körülhatároltak.

Érlelési terület

Az oltalom alatt álló borok érlelési területe az OEM teljes feldolgozási területét és Córdoba városát foglalja magában.

7. Fontosabb borszőlőfajták

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

8. A kapcsolat(ok) leírása

A borok minőségét és jellegzetes tulajdonságait a földrajzi terület emberi és természeti tényezőivel való kapcsolat, valamint az e tényezők és a borhoz fűződő kapcsolat közötti összetett kölcsönhatás határozza meg. A szőlőültetvények Córdoba tartomány déli részén található. A mediterrán félkontinentális éghajlat, melyet meleg, száraz és hosszú nyarak és rövid, viszonylag enyhe telek jellemeznek, befolyásolja a szőlő fejlődését, fenológiai ciklusát és a gyümölcs gyors érését. A talaj az a tényező, amely meghatározza a szőlőültetvény viselkedését, és ezáltal a szőlő összetételét a borkészítés szakaszában, amelyre szintén erősen hat a terület éghajlata.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A borok címkéjén fel kell tüntetni a Szabályozó Testület által kiadott minőségi pecsétet vagy számozott pecsétet.

A termékleírásban szereplő választható jelölések:

- Érlelés nélküli borok: „Jóven” (fiatal), „Vino de tinaja” (nagy agyagedény használatával előállított bor) vagy „Vino nuevo de tinaja” (nagy agyagedény használatával előállított újbor).
- Érlelt borok: „Vino de pasto” (mindennapos fogyasztásra szánt asztali bor).
- Pedro Ximénez édes borok: „Cosecha” vagy „Añada” (vintage borok), adott esetben az évjárat feltüntetésével; a „Superior” (kiváló) megjelölés olyan borok esetében, amelyekhez nem adtak hozzá más terméket.
- „Flor” és „Yema” (prézelés nélkül készült bor)
- „Vino en rama” vagy „En rama” (olyan borok, amelyek a szűrésen kívül más stabilizáló eljárás nem estek át)
- A korra vonatkozó jelölések:
 - A Fino borok esetében „Pasado” (érett), ha az átlagos kor meghaladja a 10 évet.
 - „Viejo” (rég), ha az átlagos kor legalább 15 év.
 - „Viejísimo” (nagyon régi), ha az átlagos kor legalább 25 év.
- Nagyobb földrajzi egység: Andalúzia.

A termékleíráshoz vezető link

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DO_Montilla_modificado2.pdf

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU