



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2021/C 269/01	Összefonódás bejelentésének visszavonása (Ügyszám M.10285 — UIR/Hines/Assets) ⁽¹⁾	1
2021/C 269/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2021/C 269/03	Euroátváltási árfolyamok — 2021. július 6.	3
---------------	---	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2021/C 269/04	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 269/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
2021/C 269/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10268 — SYNnex/Tech Data) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7
2021/C 269/07	Összefonódás előzetes bejelentése (M.10286 – BNPPF/bpost bank) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	9

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 269/08	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele	10
2021/C 269/09	Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján	14
2021/C 269/10	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele	25

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás bejelentésének visszavonása

(Ügyszám M.10285 — UIR/Hines/Assets)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 269/01)

2021. június 24-én az Európai Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ (a továbbiakban: az összefonódás-ellenőrzési rendelet) 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érintette:

- a DZ Bank AG leányvállalataként működő Union Investment Real Estate GmbH (a továbbiakban: UIR, Németország),
- a végső soron Jeffrey C. Hines irányítása alá tartozó Hines Media Works Associate LLC (a továbbiakban: Hines, USA),
- a célingatlanok (a továbbiakban: eszközök, Németország).

Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az UIR esetében: magán- és intézményi befektetőket célzó, üzleti, logisztikai, irodai és szállodai ingatlanokat magában foglaló nyílt végű ingatlanalapokkal, valamint lakóingatlanokba történő kiegészítő befektetésekkel foglalkozó befektetéskezelési társaság; valamennyi német nagyvárosban (Frankfurt, Düsseldorf, Hamburg, München), továbbá Ausztriában, Lengyelországban, Hollandiában, Írországban, Törökországban, Szingapúrban és az Egyesült Államokban is jelen van,
- a Hines esetében: valamennyi ingatlantípusba befektető, világszerte – többek között Észak- és Dél-Amerikában, Európában, Ázsiában és a csendes-óceáni térségben – aktív, egyesült államokbeli ingatlanbefektetési, -fejlesztési és -kezelő vállalkozás,
- az eszközök: München (Németország) keleti részén található ingatlanok; az ingatlanok közé irodaépületek és egy földfelszín feletti parkológarázs tartoznak.

2021. június 28-án a bejelentő felek tájékoztatták a Bizottságot, hogy visszavonják bejelentésüket.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29.,1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 269/02)

2021. július 1-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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 32021M10327 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít on-line hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2021. július 6.

(2021/C 269/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1838	CAD Kanadai dollár	1,4640
JPY Japán yen	130,99	HKD Hongkongi dollár	9,1942
DKK Dán korona	7,4361	NZD Új-zélandi dollár	1,6703
GBP Angol font	0,85450	SGD Szingapúri dollár	1,5920
SEK Svéd korona	10,1490	KRW Dél-Koreai won	1 341,67
CHF Svájci frank	1,0930	ZAR Dél-Afrikai rand	16,8278
ISK Izlandi korona	147,10	CNY Kínai renminbi	7,6545
NOK Norvég korona	10,2150	HRK Horvát kuna	7,4855
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 151,39
CZK Cseh korona	25,610	MYR Maláj ringgit	4,9193
HUF Magyar forint	353,40	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,753
PLN Lengyel zloty	4,4941	RUB Orosz rubel	86,9726
RON Román lej	4,9264	THB Thaiföldi baht	38,130
TRY Török líra	10,2514	BRL Brazil real	6,0292
AUD Ausztrál dollár	1,5633	MXN Mexikói peso	23,4590
		INR Indiai rúpia	88,2126

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 269/04)

Tagállam	Spanyolország
Érintett útvonal	Melilla – Almería/Granada/Sevilla
A szerződés érvényességének időtartama	2022. január 1. – 2022. december 31.
A pályázatok benyújtásának határideje	E tájékoztató közzétételének napjától számított 2 hónap
Az a cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid SPANYOLORSZÁG E-mail: osp.dgac@mitma.es

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 269/05)

1. 2021. június 28-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Global Payments Inc. (a továbbiakban: Global Payments, USA),
- Erste Group Bank AG (a továbbiakban: Erste Group, Ausztria),
- a Worldline S.A. (a továbbiakban: Worldline, Franciaország) vállalkozáshoz tartozó Ingenico Group S.A. (a továbbiakban: Ingenico, Franciaország) POS-elfogadással, POS-terminálok rendelkezésre bocsátásával és működtetésével foglalkozó osztrák üzletága (a továbbiakban: PAYONE Austrian Divestment Business).

A Global Payments és az Erste Group az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szereznek a PAYONE Austrian Divestment Business felett.

Az összefonódásra eszközvásárlás útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Global Payments esetében: elfogadók, kibocsátók, vállalkozások és fogyasztók számára világszerte különböző fizetési megoldásokat kínáló pénzügyi szolgáltató vállalat,
- az Erste Holding esetében: Közép- és Kelet-Európában banki és pénzügyi szolgáltatásokat nyújtó osztrák pénzügyi szolgáltató csoport,
- a PAYONE Austrian Divestment Business esetében: értékesítési helyen (POS) elfogadási szolgáltatások nyújtása, valamint POS-terminálok rendelkezésre bocsátása és működtetése Ausztriában.

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.

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.10268 — SYNnex/Tech Data)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 269/06)

1. 2021. június 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- SYNnex Corporation (a továbbiakban: SYNnex, USA),
- Tech Data Corporation (a továbbiakban: Tech Data, USA).

A SYNnex az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Tech Data felett. Az összefonódásra részvénytársaság útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a SYNnex esetében: IT rendszerekhez kapcsolódó technológiai termékek és megoldások szolgáltatása az Európai Unió kívüli viszonteladók és kiskereskedelmi ügyfelek számára, valamint átfogó logisztikai, forgalmazási, rendszertervezési és integrációs szolgáltatások nyújtása a technológiai ipar számára. Az EGT-n ⁽²⁾ belül a SYNnex kizárólag rendelésre készült szerverek és adatközpontok felhasználói számára készült adattároló megoldások fejlesztésével és értékesítésével foglalkozik,
- a Tech Data esetében: technológiai termékek és megoldások nagykereskedelmi forgalmazása viszonteladók számára világszerte.

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 ⁽³⁾ 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.10268 – SYNnex/Tech Data

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⁾ Európai Gazdasági Térség.

⁽³⁾ 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**(M.10286 – BNPPF/bpost bank)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 269/07)

1. 2021. június 29-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- BNP Paribas Fortis SA/NV (a továbbiakban: BNPPF, Belgium),
- a BNPPF és a bpost SA (a továbbiakban: bpost, Belgium) közös irányítása alá tartozó bpost bank NV / bpost banque SA (a továbbiakban: bpost bank, Belgium).

A BNPPF az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a bpost bank egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Mindkét vállalkozás ügyfelek széles körének nyújt banki szolgáltatásokat (beleértve a magánszemélyeket és a vállalati ügyfeleket is). A vállalkozások életbiztosítási termékeket is értékesítenek ügyfeleiknek.

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.10286 – BNPPF – bpost bank

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele

(2021/C 269/08)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Salzwedeler Baumkuchen”

EU-szám: PGI-DE-0733-AM01 — 2020.5.27

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Salzwedeler Baumkuchen”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Szabálytalan rétegekből álló, rendszertelen cakkozású, hengeres sütemény. A „Salzwedeler Baumkuchen” (mázzal bevonat, kürtőskalácshoz hasonló sütemény) jellemzője a rétegesen megsütött massa, amely a felvágott süteménynek a fatörzs évgyűrűihez hasonló kinézetet kölcsönöz. Egy Baumkuchen magassága akár 90 cm, átmérője akár 40 cm is lehet. A Baumkuchen belseje hosszanti tengelye mentén üreges, az üreg átmérője akár a 20 cm-t is elérheti. Egy darab tömege 2 kg és 5 kg közötti.

A „Salzwedeler Baumkuchen” elkészítése után általában nem teljes egészében kerül az asztalra, hanem karikákra darabolják fel, amelyek magassága többnyire 5 és 50 cm, tömege 50 g és 4 000 g közötti. Egy darab tömege a leggyakrabban 300 g és 500 g között van. Ezenfelül léteznek még Baumkuchen-szeletek („Baumkuchenspitzen”), sima, trapéz alakú, kb. 4 cm hosszú és 1 cm vastag darabok, amelyek különböző formában és méretben kiszervek is lehetnek, a karikára vágott szeletek hosszúsága 2 cm és 4,5 cm közötti, vastagsága pedig 2 cm. Léteznek rudak („Baumkuchenriegel”) is, amelyek Baumkuchen-karikából vágott, 8–10 cm hosszú és 3 cm vastag darabok.

A Baumkuchen bevonata alapján a következő fajtákat különböztetjük meg:

- Baumkuchen fondantbevonattal,
- Baumkuchen étcsokoládé-bevonattal,

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

- Baumkuchen fehérsokoládé-bevonattal,
- Baumkuchen tejsokoládé-bevonattal,
- Baumkuchen fondant- és étcsokoládé-bevonattal,
- Baumkuchen fondant- és tejsokoládé-bevonattal,
- Baumkuchen étcsokoládé- és tejsokoládé-bevonattal,
- Baumkuchen étcsokoládé- és fehérsokoládé-bevonattal,
- Baumkuchen tejsokoládé- és fehérsokoládé-bevonattal,
- natúr (máz nélküli) Baumkuchen,
- Baumkuchen-szeletek, teljesen bevonva csokoládéval (ét-, tej- vagy fehérsokoládéval),
- Baumkuchen-rudak, teljesen bevonva csokoládéval (ét-, tej- vagy fehérsokoládéval), fondantbevonattal vagy vékony rétegben ét-, tej- vagy fehérsokoládéval díszítve.

Összetétel

1 kg vaj vagy vajkoncentrátum, 1 kg liszt, búzapor, búza- vagy kukoricakeményítő, az adott üzemre jellemző összetételben,

0,8–1 kg tojássárgája vagy a megfelelő mennyiséget jelentő darabszámú tojássárgája,

0,8–1 kg tojásfehérje vagy a megfelelő mennyiséget jelentő darabszámú tojásfehérje,

0,8–1 kg cukor,

természetes aromák az üzemre jellemző szokásos mennyiségben,

esetleg kajsziparacklekvár,

cukormáz- (fondant) vagy csokoládébevonat,

tartósítószerrel nélkül,

sütőpor vagy térfogatnövelő szerek nélkül.

A fenti mennyiségi adatokból kiindulva a végtermék tömege körülbelül 3,5–4,0 kg lesz.

Minőségi kritériumok

Külső: tetszetős forma, enyhén cakkos (a Baumkuchen-szeletek kivételével); egyenletes, jól fedő, fényes és hibátlan bevonat, illetve máz.

Alak (az egész Baumkuchen alakja): 60–90 cm közötti hosszúság, 12–40 cm közötti külső átmérő, 4–20 cm közötti belső átmérő.

Bevonat: cukormáz, étcsokoládé, tejsokoládé vagy fehérsokoládé.

Szín: a bevonattól függően fehértől krémszínűig, világosbarna vagy sötétbarna.

Állag: belseje egyenletesen laza, nem teljesen száraz.

Belső: egyenletes aranybarna rétegek, a rétegek egyenletes vastagságúak

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

A „Salzwedeler Baumkuchent” teljes egészében a meghatározott földrajzi területen kell elkészíteni.

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

Az értékesítési címkén fel kell tüntetni az összetevőket, a tömeget, valamint a gyártót irányítószámmal, a helység és az utca megnevezésével.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület Salzwedel város 2006. évi településhatára.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

1807-ben vetette papírra Johann Andreas Schernikow cukrászsegéd először a Baumkuchen receptjét, amelynek elkészítési módja és receptúrája alapján gyártja még ma is a süteményt az Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik. Schernikow 1812 körül kapott polgárjogot Salzwedel városától.

A 19. század első feléből másodlagos publikációk formájában állnak rendelkezésre információk arról, hogy a salzwedeli cukrászatokban fatörzsszerű, üreges süteményt készítenek. 1843-ban említik először hivatalos okiratban a „Salzwedeler Baumkuchent”.

A 19. század második felében az előretörő iparosodással együtt az a jómódú polgári réteg is növekedni kezdett, amely már más régiókból származó kulináris finomságokat is megengedhetett magának. Salzwedelben egy pékekből és cukrászokból álló lelkes csoport megragadta ezt a lehetőséget, és a meglévő gyártástechnikai tapasztalatokra építve megkezdte a Baumkuchen távoli felvevőpiacokra (Berlin, Hannover, Németország középső területei, valamint olyan külföldi városok, mint Bécs vagy Szentpétervár) való gyártását. Nagy mennyiségben kezdik gyártani a „Salzwedeler Baumkuchent”, és a termék Németország-szerte és azon túl is ismertté válik. Ha nem is áll rendelkezésre ezt alátámasztó iratanyag, feltételezhető, hogy a 19. század végétől az első világháborúig, valamint a két világháború közötti időszakban Németország egy városában sem gyártottak annyi Baumkuchent, mint Salzwedelben. Ebből a legtöbb feladásra készült, a termelés 80–90 %-át máshova szállították.

A fogyasztók a „Salzwedeler Baumkuchent” már akkor is különleges terméknek tartották, amely kizárólag Salzwedel városából származhatott, és a gyártás módja, valamint a receptúra által megalapozott különleges minőségi jellemzőit tekintve egyértelműen különbözött a más régiókból származó Baumkuchentől.

A Baumkuchen gyártása a háború alatt megszakadt, majd a második világháború után lassan újraindult. A gyártók tapasztalatai és a Salzwedelben kialakult sokéves hagyomány a legnagyobb gyártó 1958-ban történt államosítása ellenére újra különleges hírnevet szereztek a „Salzwedeler Baumkuchennek”. Eltekintve attól, hogy nyersanyaghiány miatt a vaját részben margarinnal helyettesítették, a receptúra és a gyártás módja semmiben sem változott. A korábbi időszakhoz hasonlóan egyre többet termeltek exportra, „Salzwedeler Baumkuchen” elnevezéssel évről évre tízezerrel szállították a terméket külföldre, elsősorban a nyugati országokba.

5.2. A termék sajátosságai

A „Salzwedeler Baumkuchen” nagy hagyományokkal bíró cukrászati termékspecialitás, amely Salzwedel régió határain túl is ismert, és a fogyasztók körében jó hírnévnek örvend.

Közel 200 éve készítenek Salzwedelben Baumkuchent, amelyet a 19. század második felétől kezdve Németország teljes területén és külföldön is forgalmaznak (vö. „Deutschland Spezialitätenküche” [Németországi konyhai specialitások], szerk.: Christine Metzger, 1999, 46. o.). A receptúra és az elkészítés módja nagy ráfordítást igényel, ezért a termék kimondottan a magas árkategóriába tartozik. A gyártási eljárás minden üzemben egységes: a Baumkuchen réteges sütemény, amelyet nyílt lángon sütnek, és a masszát merőkanállal, rétegenként hordják fel egy forgó nyársra. Ugyanez érvényes a receptúra fő összetevőire is.

Továbbra is elsősorban ünnepi alkalmakkor, karácsonykor, húsvétkor vagy születésnapokon fogyasztják. A kiváló minőségű nyersanyagok miatt a Baumkuchen termelése háborús és ínséges időszakokban, így 1914 és 1918, illetve 1939 és 1948 között is szünetelt.

A receptúra és a gyártás módja már kb. 150 éve változatlan. Továbbra sem alkalmaznak tartósítószeret, pasztörizálást vagy mélyhűtést, ezért a „Salzwedeler Baumkuchen” egyértelműen friss cukrászati termék.

Dietrichs és Parisius (Bilder aus der Altmark [Altmarki képek], Verlag J. F. Richter kiadó, Hamburg) már 1883-ban ezt írták: „A »Salzwedeler Baumkuchent« az ínycsekek sokkal többre becsülik, mint az azonos elnevezésű, de más helyen készült süteményeket, és az a legjobb úton jár a világhírnév megszerzéséhez. Manapság is már dobozok ezrei vándorolnak ezzel az édes, finom süteménnyel megtöltve egy sor sütődéből a postára, hogy ne csak Németország minden tájára, hanem gyakran Oroszországba vagy Amerikába szállítsák, és ott fogyasszák el őket.”

A 100 éves a Salzwedeler Wochenblatt emlékkötet (1932, 113. o.) Was weiß man vom Salzwedeler Baumkuchen? (Mít tudunk a „Salzwedeler Baumkuchenről?”) című cikkében a következő idézet olvasható:

„Ha valaki bárhol úgy mutatkozik be, hogy Salzwedelből származik, százból 99 esetben a következő választ fogja hallani: Á, ahonnan a Baumkuchen!”

Az, hogy e specialitás tradíciója és jó hírneve töretlen, többek között abban is megmutatkozik, hogy a 2005-ös Berlieni Nemzetközi Zöld Héten (Internationalen Grünen Woche Berlin) a „Salzwedeler Baumkuchen” forgalmazására vonatkozóan végzett közvélemény-kutatás szerint 500 megkérdezettből 60,6 % már hallott vagy olvasott a „Salzwedeler Baumkuchen” elnevezésről, ezen a csoporton belül 92 % vélte úgy, hogy a „Salzwedeler Baumkuchent” csak Salzwedelben készítik, 81 %-uk pedig vásárlási döntésének meghozatalánál fontos jelentőséget tulajdonított ennek a származásnak.

A „Salzwedeler Baumkuchen” kb. 100 éve a regionális népi hagyományokban is megjelenik. Dalok és versek szólnak a Baumkuchenről, és az lényeges eleme a helyi hagyományápoló felvonulásoknak is. Manapság a Baumkuchen fontos turisztikai vonzerő, gyártása néhány látványsütődében megtekinthető. 2004 óta Baumkuchen-királynőt választanak, és szintén 2004 óta évente egyszer Baumkuchen-ünnepséget rendeznek.

A „Salzwedeler Baumkuchent” Salzwedel város tradicionális specialitásaként mutatják be a nemzeti útikönyvekben (vö. Baedeker Deutschland, 1998, 98. o.) és kereskedelmi hirdetésekben is.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Salzwedeler Baumkuchen” hírneve mindenekelőtt a termék Salzwedel városban való gyártásának régi hagyományán, az ennek során kialakult mesterségbeli képességeken és a termék magas minőségén, valamint a „Baumkuchen városaként” is emlegetett város kulturális életében elfoglalt fontos helyén alapszik (vö. „Deutschland Spezialitätenküche” i.h.). A „Salzwedeler Baumkuchen” tehát regionális specialitás, amelynek hírneve meghatározóan a Salzwedel származási helyhez való szoros kapcsolódáson alapszik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42039>

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

(2021/C 269/09)

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

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„MINIȘ”

PDO-RO-A0029-AM01

A kérelem benyújtásának időpontja: 2019.4.2.

1. Kérelmező és jogos érdek

PROVITIS szakmai szövetség

A szakmai szövetséget a 246/2005. sz. törvénnyel módosított, az egyesületekről és alapítványokról szóló 26/2000. sz. kormányrendelet alapján hozták létre. A szövetség olyan termelőkől áll, akik természetes és jogi személyek, és a Miniș oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) területének több mint 60 %-át fedli le. A 17165/A/2007 számon jegyezték be a Szakmai Szövetségek Országos Nyilvántartásba.

2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

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

3. A módosítás leírása és indokolása

3.1. Új borszőlőfajta felvétele fő fajtaként

A Cabernet Franc fajtát mint fő fajtát felvették az engedélyezett fajták jegyzékébe.

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

A Cabernet Franc fajta bevezetése időszerűnek bizonyult, tekintettel arra, hogy ez a fajta jelentős megtérülést hoz a vörösborok piacán. Habár ezt a fajtát elsősorban Magyarország délkeleti részén termesztik, a romániai Zaránd-hegység lábai mentén a Miniș OEM területén talált a második otthonára, ahol a fajta hagyományos fogyasztása visszavezethető arra az időszakra, amikor a régió az Osztrák-Magyar Monarchia területéhez tartozott.

Ezt a fajtát Romániában 2008 óta termesztik, és 2011-ben az első termést a Cabernet Sauvignon fajtával készült házasításhoz használták fel. Az e fajtából előállított fajtaborok nyomonkövethetőségét már a 2012. évi szüret óta biztosítják azzal a céllal, hogy bekerüljön a Miniș OEM viselésére jogosult fajták csoportjába.

2012-ben a Covăsânt (Kovácsi) község szőlőültetvényeiről származó Cabernet Franc szőlőt – a Miniș OEM területének legjobb vörösborokat előállító részének északi határánál – külön szüretelték, és abból fajtaborot állítottak elő.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Az elmúlt 4 egymást követő évre vonatkozó analitikai adatok és érzékszervi elemzések eredményei, amelyek a borismertető adatlapon alapulnak (amelyet a nyomonkövethetőség biztosítására és a borok minőségi paramétereinek következtetésének ellenőrzésére használnak), meghatározzák azokat az értékeket, amelyek kiemelik a szüretkor várható alkoholtartalmat: az előállított borok következtében 13,5 térfogatszázaléknál magasabb alkoholtartalommal, általában körülbelül 5,60 g/l savtartalommal, és 25 g/l értéket meghaladó szárazanyag-tartalommal rendelkeznek. A 2015. évi szüretből származó, 16 %-ban Fetească neagră fajtából előállított házasítás további jellemzőket kölcsönzött a boroknak, ideértve például a fűszeres és rusztikus jegyeket, amelyet nem nyomták el az egyéb tulajdonságokat.

3.2. Új bortípusok – minőségi pezsgők és gyöngyözőborok – felvétele

A Miniș OEM-hez új borkategóriákat vettek fel (minőségi pezsgő és gyöngyözőbor).

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

Az új borfajták bevezetését az eredményezte, hogy nagy területeket telepítettek be újra őshonos szőlőfajtákkal (pl. Mustoasă de Măderat, Chardonnay). E fajták némelyike gyümölcsös és friss aromapotenciállal rendelkezik, amely legjobban a minőségi pezsgők és gyöngyözőborok típusaiban fejeződik ki.

Ez egyben e fajták hagyományos feldolgozási módjának helyreállítását és a modernizált technológiákon alapuló új íz kialakítását is jelenti, amely e fajták esetében erősíti a némelyikükre jellemző sajátos frissességet és a mérsékelt vagy magas savtartalmat (ellenőrzött hőmérsékleten történő tárolás a borok frissességének és gyümölcsösségének megőrzése érdekében, tölgyfahordós érlelés a havonta megkevert seprőn, hordós, majd palackos érlelés, bizonyos olyan tengerszint feletti magasságokban betakarított szőlőből történő borkészítés, ahol különösen termékeny talaj található, palát, gránitot és metamorf kőzeteket stb. tartalmazó táptalajjal).

A Miniș OEM-en belül új borkategóriák előállítása a fogyasztói ízlés diverzifikációjára adott válasz, amely egyre inkább új borfajtákra irányul.

A beruházásokkal, illetve a termelési infrastruktúra és technológiák modernizálásával összefüggésben, valamint a Miniș OEM-mel ellátott csendes borok hagyománya és értékei, valamint a gyöngyözőborok fogyasztásának jelentős növekedése miatt egyre észszerűbb az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők és gyöngyözőborok előállítása.

3.3. A minőségi pezsgők és gyöngyözőborok előállításához engedélyezett fajták felvétele

A termékleírás kiegészült azokkal a fajtákkal, amelyek az új borfajták, azaz a minőségi pezsgők és gyöngyözőborok esetében engedélyezettek, amely fajták némelyike, mint például a Cadarcă és a Mustoasă de Măderat a Miniș régióban – különösen a Șiria-Măscu terület határain belül – jelentős hagyománnyal rendelkezik, valamint más olyan fajtákkal, mint például a Tămăioasă românească, illetve a Pinot gris, amelyekből jól strukturált, friss gyümölcsös aromákkal rendelkező minőségi pezsgők készíthetők.

Ennek eredményeként módosult a termékleírás IV. fejezete és az egységes dokumentum 1.4. szakasza.

A fehérszőlő-fajták közül a Mustoasa de Măderat különösen olyan fajta, amelyet 1974 óta használnak pezsgők előállításához, amikor a Miniș-Măderat borvidék teljes szőlőtermését Sălaj (Szilágy) megyébe vitték, ahol a híres Silvania (Szilágysági) pezsgőt Șimleu Silvaniei (Szilágysomló) városban állították elő. Tekintettel a földrajzi terület mediterrán éghajlatára, ez a fajta jól teljesít frissességét és gyümölcsösségét tekintve, ha oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgőt állítanak elő belőle.

3.4. Az új bortípusok – minőségi pezsgők és gyöngyözőborok – analitikai jellemzőinek bemutatása

A minőségi pezsgők és gyöngyözőborok felvétele a termékleírásba azt jelenti, hogy a termékleírást ki kell egészíteni annak érdekében, hogy az magában foglalja az új bortípusokra jellemző analitikai jellemzőket.

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

Az új kategóriáknak tükrözniük kell a hozzájuk meghatározott analitikai paraméterek leírását.

3.5. Az új bortípusok – minőségi pezsgők és gyöngyözőborok – érzékszervi jellemzőinek bemutatása

A minőségi pezsgőknek és gyöngyözőbornak a Miniș OEM-be való felvétele azt jelenti, hogy az ilyen borfajták érzékszervi jellemzőit meg kell határozni, bemutatva azok külső megjelenését, illatát és ízét, hogy ezeket a kategóriákat részletesen fel lehessen sorolni a termékleírásban.

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

3.6. A borhozam módosítása a hozam növekedésének tükrözése érdekében

A bortermelés növekedett, de a hozam legfeljebb 15 000 kg/ha szőlő és legfeljebb 112,5 hl/ha bor lehet.

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

2007 és 2017 között a Miniș OEM által körülhatárolt területen belül jelentős területeket telepítettek újra román szőlőfajtákkal, amelyek hagyományos fajtákat és klónokat egyaránt tartalmaznak. A terület kedvező mediterrán pedoklimatikus körülményei között a termelést 2011-ben megkezdő új szőlőültetvények a fehér és vörös fajták terméshozamában növekedést mutattak, és a szüret nyomon követése azt jelzi, hogy módosítani kell a bortermelési adatokat, de ez a növekedés nem befolyásolta az ezen megjelölés alatt termelt borok minőségét és jellemzőit.

3.7. A minőségi pezsgők és gyöngyözőborok előállítására jellemző technológiák ismertetése

A két bortípus – a minőségi pezsgő és a gyöngyözőbor – bevezetése szükségessé tette, hogy a termékleírást ki kell egészíteni a minőségi pezsgők és gyöngyözőborok előállítására jellemző technológiák bemutatásával, beleértve a Miniș OEM-ben alkalmazott előállítási módszerek leírását.

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

3.8. Az új bortípusok – minőségi pezsgő és gyöngyözőbor – földrajzi területtel való kapcsolatának feltüntetése

A földrajzi területtel való kapcsolat leírását azért egészítették ki, hogy jobban leírják az összes bortípust, most, hogy a termékleírásban új borfajtákat – minőségi pezsgő és gyöngyözőbor – vezettek be, annak biztosítása érdekében, hogy minden egyes előállított kategóriát részletesen ismertessék.

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

A szőlőültetvények dombokon való elhelyezkedése nemcsak kitűnő fekvést biztosít, hanem a szőlőültetvények napsugárzásnak való kitétségét is, ami elősegíti a csendes fehérborok előállítására szánt szőlőben a cukrok és polifenolok, valamint a csendes vörösborok előállítására szánt szőlőben az antocianinok felhalmozódását.

Azok a völgyek, amelyek nyáron délig megőrzik a reggeli harmatot, lehetővé teszik a megfelelő savtartalom fenntartását a minőségi pezsgőkhöz és gyöngyözőborokhoz használt alapbor előállítására szánt fehér szőlőfajtákban.

Az évszaktól függetlenül gyakran köd borítja azokat a szőlőültetvényeket, amelyek a Zarándi-hegység előhegysége mellett található dombok teljes területén helyezkednek el, míg a száraz őszi kedveznek a szőlőben a cukrok lassú felhalmozódásának, ami a Miniș-Măderat borvidéken a pezsgők előállításának alapvető feltétele, ahol a napsütéses órák száma évente átlagosan 1 955 (a szőlőültetvényeknek legalább 1 300 napsütéses órára van szükségük), ami azt jelenti, hogy a Miniș PDO körülhatárolt földrajzi területe kiváló fényviszonyokkal rendelkezik.

3.9. A minőségi pezsgő előállítására vonatkozó rendelkezések kiegészítése a címkén

A minőségi pezsgő palackozására és címkézésére vonatkozó rendelkezések kiegészültek a palackozható űrtartalom megjelölésével, valamint a szüret évének megjelölésével azokban az években, amikor a szüret különösen kedvező a pezsgő előállításához felhasznált alapbor hozama szempontjából. Ezenkívül a termékleírás kiegészült azzal a céllal, hogy tartalmazza a minőségi pezsgők előállításának egyedi módszereit, amelyek tükrözik az előállításukhoz használt tényleges technológiákat. A szüret évét fel lehet tüntetni a címkén, ha a minőségi pezsgő előállításához használt alapbor előállítása teljes egészében egy adott év szüretéből származik.

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

MINIŞ

2. A földrajzi jelzés típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

Analitikai és érzékszervi jellemzők – csendes fehér- és rozé borok

A csendes fehérborok élénk, szalmasárgától halványsárgáig/zöldessárgáig terjedő színűek, testesek, a fajtára jellemző aromákkal; közepesen erősek, mérsékelt vagy magas savtartalommal és hosszan tartó utóízzel, gyümölcsös ízzel, az elsődleges ízösszetétel határozott benyomásával (egzotikus gyümölcsök: licsi, grépfrút, mangó vagy csillaggyümölcs, rózsaszirm, szőlővirág, frissen kaszált széna, méz).

A csendes rozéborok a területre jellemző, intenzív színnel rendelkeznek, és könnyen azonosíthatók a Miniş OEM területével. Színük málna- vagy eperpiros, fényes, ízük a piros bogyós erdei gyümölcsök ízeire emlékeztet: szeder, málna, szamóca, hosszan tartó utóízzel, amely e borokra a legjellemzőbb.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

Analitikai és érzékszervi jellemzők – vörösborok

A csendes vörösborok intenzív színűek, élénkvöröstől sötétvörösig terjedő, élénk árnyalatokkal, tanninokban és antocianinokban gazdagok, testesek és magas savtartalommal rendelkeznek, ami hosszú érlelést igényel mind a hordóban, mind a palackban.

Komplex, eredeti, érett erdei gyümölcsökre, például a ribizlire, a vörös áfonyára, a fekete áfonyára és a kék áfonyára emlékeztető ízekkel rendelkeznek. Az érleléssel a vaníliára, kávéra vagy dohányra emlékeztető diszkrét ízjegyek alakulnak ki bennük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

Analitikai és érzékszervi jellemzők – minőségi pezsgők

A minőségi pezsgőkre egyedi finesz, frissesség, természetesség, az erjesztésből származó aromák és a méz, nyári virágok, enyhén szárított széna jegyei, valamint élesztős jegyek jellemzik, amelyek ropogós, ízletes héjú, meleg kenyérré emlékeztetnek.

Tulajdonságok:

- külső megjelenés: tiszta, áttetsző, sárgától citromsárgáig terjedő szín a minőségi fehér pezsgők és a lazacrózsaszíntől a többé-kevésbé intenzív narancssárgáig terjedő szín a minőségi rozé pezsgők esetében,
- illat: friss, finomtól markánsig terjedő, gyümölcsös (egzotikus gyümölcsök, szárított alma) vagy virágos jegyekkel (bodza, rózsza),
- íz: kellemesen savas, közepes vagy magas savtartalommal; a minőségi rozé pezsgőkre alacsony tannintartalom jellemző, a minőségi fehér pezsgők pedig csaknem tanninmentesek; könnyű pezsgők, virágos (fehér citromella virág, fehér liliom vagy fehér rózsza), gyümölcsös (nyári alma, érlelt édes körte, fehér ribiszke, fehér húsú őszibarack), növényes (zúzott citromlevél, bodzavirág, akácvirág) vagy fűszeres kapor, rebarbara, bazsalikom) jegyekkel, az előállításához használt fajta sajátos aromái szerint.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

Analitikai és érzékszervi jellemzők – gyöngyözőbor

Tulajdonságok:

- külső megjelenés: a fehér gyöngyözőbor tiszta, áttetsző, élénk sárgászöld színű, a rozé gyöngyözőbor a lazacrózsaszíntől élénk málnapirosig terjedő színű, finom pezsgéssel,
- illat: friss illat, amelyben a kiválasztott fajtákból származó elsődleges aromáknak kell jelen lenniük (fehér virágok, fehér csonthéjas gyümölcsök, nyári alma vagy körte), amelyek az erjesztési folyamaton alapuló másodlagos aromákkal (élesztő, keksz, friss tészta) harmonikusan párosulnak,
- íz: savanyú, szénsavas, finom és tartós buborékokkal, elsődleges virágos aromákban gazdag ízzel (fehér virágok: bodzavirág, akác, rózsza), gyümölcsös jegyekkel (zöldalma, fehér húsú őszibarack, grapefruit, mangó, licsi), kiegyensúlyozott, közepesen hangsúlyosabb vagy hangsúlyos lecsengéssel.

A gyöngyözőborokat 20 °C-on 1 és 2,5 bar túlnyomással állítják elő.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. Borkészítési eljárások

a) Különleges borászati eljárások

Borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

Tölgyfaforgács használata

A borkészítés során tölgyfaforgácsot használnak fel, hogy a tölgyfára jellemző jegyeket kölcsönözzenek a boroknak. A felhasznált faforgács kizárólag a Quercus nemzetség fajaiból származhat.

A fadaraboknak olyan méretűnek kell lenniük, hogy legalább 95 tömegszázalék fennmaradjon a 2 mm-es lyukátmérőjű szűrőn (9-es szűrő).

Egyes anyagok használatára vonatkozó határértékek:

- a Miniş OEM-mel ellátott borokban felhasznált szén-dioxid mennyisége nem haladhatja meg a 2 g/l-t az ily módon feldolgozott borokban,
- a Miniş OEM-mel ellátott borok citromsavtartalma nem haladhatja meg az 1 g/l-t az ily módon feldolgozott borokban,
- a Miniş OEM-mel ellátott borokhoz használt metaborkósav nem haladhatja meg a 100 mg/l-t.

b) Maximális hozamok

Chardonnay, Cabernet franc, Pinot gris, Pinot noir, Sauvignon, Riesling de Rhin, Novac, Traminer roz, Tămâioasă românească

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

Cabernet Sauvignon, Merlot, Furmint

11 000 kilogramm szőlő hektáronként

Burgund mare, Fetească regală, Riesling italian, Muscat Ottonel, Fetească neagră, Mustoasă de Măderat, Cadarcă, Syrah
15 000 kilogramm szőlő hektáronként

Chardonnay, Cabernet Franc, Novac, Pinot gris, Pinot noir, Riesling de Rhin, Sauvignon és Traminer roz, Tămâioasă românească

75,00 hektoliter hektáronként

Cabernet Sauvignon, Furmint, Merlot

82,50 hektoliter hektáronként

Burgund mare, Cadarcă, Fetească regală, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian és Syrah

112,50 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A Miniș OEM borok előállítására körülhatárolt terület Arad megye következő településeit foglalja magában:

- Lipova (Lippa) városa: Radna (Máriaradna) falu,
- Păuliș (Ópálos) település: Barațca (Pálosbaracka) és Păuliș (Ópálos) falvak,
- Ghioroc (Gyorok) település: Miniș (Ménes), Ghioroc (Gyorok) és Cuvin (Aradkövi) falvak,
- Covăsânț (Kovácsi) település: Covăsânț (Kovácsi) falu,
- Șiria (Világos) település: Șiria (Világos), Galșa (Galsa) és Mâsca (Muszka) falvak,
- Târnova (Tornova) település: Târnova (Tornova) és Drauț (Doroszlófalva) falvak,
- Ineu (Borosjenő) városa: Mocrea (Apatelek) falu,
- Pâncota (Pankota) városa: Pâncota (Pankota) és Măderat (Magyarát) falvak,
- Șilindia (Selénd) település: Șilindia (Selénd), Satu Mic (Kecsetkisfalud) és Luguzău (Lugozó) falvak.

7. Borszőlőfajták

Burgund Mare N – Grosse burgunder, Grossburgunder, Blaufränkisch, Kékfrankos, Frankovka, Limberger
Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă N – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gârnă, Fekete budai

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

Fetească regală B – Königliche Madchentraube, Königsast, Ktralyleanka (Királyleányka), Dănășană, Galbenă de Ardeal

Furmint B – Furmin, Ősom szalai, Szegszolo

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

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

Novac N

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

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

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling (fehér rizling)

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

8. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi területre vonatkozó részletek

Az egyedi természeti tényezőt a Zarándi-hegység testesíti meg, amelyet vasban és mikroelemekben gazdag vázталajok borítanak.

A szőlőültetvények főként déli, néhány kivételes esetben pedig délnyugati és délkeleti fekvésűek. Ennek eredményeként az ugyanazokkal a földrajzi szélességi és hosszúsági koordinátákkal rendelkező és ugyanazon fajtájú szőlőt termesztő különböző egyéni szőlőültetvényeket egy sor topoklimatikus jellemző különbözteti meg egymástól. A térség mediterrán hatások által befolyásolt mikroklímáját hosszú, meleg és száraz ősök jellemzik. Ökológiai-éghajlati adatok: éves átlagos hőmérséklet: 11,2 °C, teljes éves csapadékmennyiség: 644 mm, az aktív hőmérséklet összege: 3 291 °C, napsütéses órák száma összesen: 1 490, az aktív csapadékmennyiség összesen: 365 mm. A relatív páratartalom tízéves átlaga körülbelül 75 %.

A Miniș-Măderat (ménes-magyarádi) borvidék általában mérsékelt kontinentális éghajlatú, mediterrán hatásokkal, amelyet Közép-Európa éghajlati jellemzői befolyásolnak. A terület egyes ökológiai jellemzői a Zarándi-hegység természetes védettségéből, a délnyugati fekvésből, a 15–35 fokos lejtőkből és a talaj sajátosságaiból erednek. A telek általában enyhék, a tavasz gyorsan nyárba fordul, ami különösen az elmúlt 10–15 évben volt jellemző. A havi átlaghőmérséklet csak januárban és februárban esik 0 °C alá, és általában –2 °C felett marad. A minőség kialakulása szempontjából kulcsfontosságú időszakban (júliustól szeptemberig), a szőlő érési időszakában az átlagos havi hőmérséklet júliusban és augusztusban optimálisan 21 °C felett, szeptemberben pedig 15,5 °C felett marad. A teljes hőmérleg, a pozitív hőmérsékletek összege többéves átlagban 4 125 °C. Az aktív hőmérleg többéves átlaga 3 667 °C. A hasznos (effektív) hőmérleg 1 558 °C, a legalacsonyabb (1979-ben mért) hőmérleg 1 102 °C, míg a mért legmagasabb érték 2 485 °C volt 1995-ben. A szőlőtőkékre vonatkozó biológiai határérték 1 000 °C, az átlagos hőmérséklet a vegetációs időszakban 17,3 °C.

A Miniș-Măderat borvidéken jellemző talajtípusok a következők: 40 %-ban tápanyagban gazdag földes kopár talaj (regosol), 40 %-ban tápanyagban gazdag sziklatalaj (lithosol), és 20 %-ban enyhén erodált, tápanyagban gazdag talaj. A borvidéken továbbá az alábbi talajtípusok is megtalálhatók: tápanyagban gazdag barna talaj, pszeudoglejes, barna podzolos talajok és csernozjom. A Miniș-Ghioroc (Ménes-Gyorok) terület földes kopár talajokat, sziklatalajokat és barna talajokat foglal magában. Barna agyagos talajok, barna földes kopár talajok és kolluviális talaj ritkán található e területen. Az ilyen típusú talajok rendkívül alkalmasak az olyan az ásványi anyagok kivonására, amelyekből a szőlőtökének kis mennyiségre van szüksége, de a szőlőnek különleges ízt és minőséget kölcsönöznek. Az e területen található mikroelemek kis mennyisége és spektruma a nem redukáló szárazanyag magas értékeiben fejeződik ki, amely ritkán esik 25 g/l alá.

Emberi tényezők

Az emberi tényező a szelektív betakarítás és a többfordulós betakarítás hagyományában testesül meg, amely során előnyben részesítik azokat a fajtákat, amelyek alkalmasak a késői szüretre vagy a szőlő nemesrothadásnak indult állapotában történő szüretelésére. Az emberi tényezőnek a minőségi pezsgők és gyöngyözőborok előállítására gyakorolt hatása a földparcellák kezelésében mutatkozik meg, amelyek mindegyikén egy adott fajtát termesztnek.

A szőlőtőkék metszése és kezelése hatással van a minőségi pezsgők és gyöngyözőborok előállítására szánt szőlők termelésére. Az ilyen borok előállításához a terméshozamot biztosító parcellákat csapos metszésű kordonműveléssel művelik, mivel a Guyot-rendszer nem segíti elő a magas savtartalom kialakulását.

Az Arad területén folytatott szőlőtermesztést már Gellért püspök is megemlítette „Deliberatio” című művében. 1038-ban a király hozzájárulásával Gizella magyar királyné nyolc, a mai Apatelen (Mokra-hegy) található szőlőültetvényt és ugyanennyi szőlőtermesztőt adományozott a területnek. 1562-ben a borhozam 141 000 liter volt, a megművelt területek mérete pedig meghaladta a 700 hektárt. Miniș (Ménes) település első alkalommal a szőlőtermő területek 1212. évi térképén jelent meg.

Az 1864-es londoni nemzetközi borversenyen 11 település borait választották ki. A kiválasztott borok elsősorban Miniș és Măderat területéről származtak, közülük néhányat 1785-ben állítottak elő. Az 1873-as bécsi vilákiállításán számos bormintának ítéltek oda tiszteletbeli emlékérmeket. A következő évben egy páuliș-i (ópálosi) aromás bor első díjat nyert Londonban.

A Cadarcă fajtából először 1744-ben készítettek bort, először Minișben, majd Ghioroc-ban, Păuliș-ben és Cuvinban.

Az Aradi Múzeumkomplexum részét képezi az Arad megye Ghioroc (Gyorok) településen található Miniș Kutatási és Fejlesztési Állomásán belül található Szőlészeti és Borászat Múzeum. A múzeumot 1988-ban alapították. A látogatók itt megtekinthetik a Miniș-Măderat borvidék szőlőtermesztésének történetével kapcsolatos eszközöket, berendezéseket, dokumentumokat és fényképeket.

Termékadatok

Az e területen előállított csendes fehér- és rozéborok extrakttartalma rendkívül magas, az átlagos cukortartalom valamennyi fajta esetében meghaladja a 25 g/l-t, és nagyobb savtartalommal rendelkeznek, mint más román bortermelő régiókban előállított borok; grépfrútra és mangóra emlékeztető gyümölcsaromákkal rendelkeznek.

A csendes vörösborok intenzív színűek, köszönhetően a szőlő termesztésére szolgáló vastartalmú, meszes termőtalajnak, tanninokban és antocianinokban gazdagok, a málna, a szamóca és a szeder aromáival rendelkező, testes és magas savtartalmú borok, amelyek hosszú érlelést igényelnek mind a hordóban, mind a palackban. A legmagasabb savtartalommal rendelkező vörösborok a Cadarcă és Burgund Mare fajtákból nyert borok. Mindazonáltal a teljes savtartalom kiegyensúlyozott, és az almasavbontás során előtérbe kerül. Rendkívül ritka, hogy a csendes vörösbor legalább 6 hónapos tölgyfahordós érlelés nélkül fogyasztásra kész, míg az éréshez és az érleléshez szükséges időszak hosszabb, mint más borvidékeken.

A minőségi pezsgők (amelyek a nyári alma, az érett körte, a fehér húsú őszibarack, és a bodza gyümölcsös aromájával rendelkeznek) és a gyöngyözőborok (amelyek a nyári körte, a zöldalma, a grapefruit, és a rózsa aromáival rendelkeznek) savtartalma garantálja frissességüket és érlelési képességüket.

A fiatal borok rendkívül frissek, virágos, gyümölcsös, citrusos és ásványi jegyekkel és tartós pezsgéssel rendelkeznek; az érett borok a sárga húsú gyümölcsök és a fűszerek lekerekített aromáival rendelkeznek.

Ok-okozati összefüggések

Annak a borvidéknek a szőlőtermesztéssel összefüggő éghajlati potenciálja, amelyen a Miniș ellenőrzött eredetmegjelölés körülhatárolt területe található, 4 666 pontot ért el a Huglin-féle heliotermikus index alapján (amely 4 600 és 5 100 közötti tartományba esik). Ez azt jelenti, hogy a régió különösen alkalmas a csendes vörös- és fehérborok előállítására.

A szőlőültetvények dombokon való elhelyezkedése nemcsak kitűnő fekvést biztosít, hanem a szőlőültetvények napsugárzásnak való kitettségét is, ami elősegíti a csendes vörösborok előállítására szánt szőlőben a cukrok és az antocianinok felhalmozódását. A Cadarcă fajta antocianin pigmentjeinek mennyisége 60 %-kal magasabb a lejtőkön, mint a lejtők lábainál.

A vastartalmú váztafajtákból származó borok mély rubinvörös fényeket megcsillantó, élénkpiros színű, nagyon testes és kifejező borok. Az összes savtartalom is változatosságot mutat, amely a szőlő alacsonyabb almasav-aránya miatt a lejtőkön alacsonyabb.

Számos vörösborfajtában a Păuliș, Covăsânț, Ghioroc és Cuvinunde szőlőültetvényekre jellemző sajátos természeti tényező az előállított borok színintenzitását, lágyágát, piros bogyós erdei gyümölcsökre vagy akácvirágra emlékeztető jegyeit adja. Az olyan őshonos fajtákból készült borokat, mint a Fetească neagră vagy a Cadarcă, vagy olyan fajták, mint a Pinot Noir, a Merlot, a Cabernet Sauvignon és a Cabernet Franc, a szőlőtermesztők hagyományos borkészítési technológiákkal és a minimális beavatkozás koncepciójával állítják elő, válogatott élesztők nélkül, de a hőmérséklet szabályozásával, nagy, majd kis hordókban történő érleléssel, amelyek többsége második vagy harmadik alkalommal kerül felhasználásra.

Ily módon a minőségi pezsgők megőrzik a sajátos aromáknak és a savtartalomnak köszönhető élénkséget, még akkor is, ha átmennek a másodlagos erjesztési folyamaton, és másodlagos aromákkal (tészták, sült kenyér vagy élesztő) gazdagodnak.

Mivel e borok savtartalma magasabb, mint a más romániai szőlőültetvényeken előállított boroké, a csendes fehérborok jó tárolási potenciállal rendelkeznek, amelyek közül néhány még érlelésre is alkalmas (Furmint, Chardonnay, Mustoasă de Măderat).

A borvidék déli és keleti része, amely egyedi mézskötartalmú talajtípussal rendelkezik, a vörösboroknak intenzív színt, számos csendes vörösbarnak pedig magas tannin- és antocianin-tartalmat kölcsönöz (pl. Cadarcă, Burgund mare), amelyhez átlagosan legalább 6 hónapos hordós, majd palackos érlelés szükséges.

A fehérborok előállítása során korszerű technológiákat és hőmérséklet-szabályozást alkalmaznak a borok frissességének és gyümölcsösségének megőrzése érdekében. A Chardonnay-t tölgyfahordóban érlelik seprőn tartással, amelyet havonta megkevernek, a Furmint pedig kis hordókban érik.

A mediterrán hatásoknak kitett éghajlat aromás jegyeket kölcsönöz a fehér szőlőfajtákból nyert, flavonoidokban és terpénekből gazdag csendes boroknak, és fokozza a cukrok felhalmozódását. A lejtőn, a fennsíkon, illetve a teraszokon a cukorkoncentráció 11 %-kal, illetve 8 %-kal magasabb, mint az alacsonyabban fekvő földterületeken.

A terület éghajlata a pezsgők és gyöngyözőborok előállításához ideális természetes savtartalmat biztosít a szőlőnek és a mustnak. A nyári időszakban a reggeli harmatot délig megőrző völgyek lehetővé teszik a minőségi pezsgők és gyöngyözőborok megfelelő savtartalmának megőrzését. A minőségi pezsgők és gyöngyözőborok előállítására felhasznált szőlő termesztésére kiválasztott parcellák azok, ahol az elmúlt években a következő jellemzőkkel rendelkező klónokat telepítették: magas savtartalom (több mint 6 g/l borkősavban kifejezve), és lényegesen magasabb hozamok (az átállítás/átalakítás előtti szőlőültetvényekhez képest) alacsonyabb antocianin- és tannintartalommal azokhoz a hagyományos fajtákhoz viszonyítva, amelyekből ezeket a klónokat kiválasztották.

A parcellák szintjén a szőlőtermesztők kialakították a szőlőfajták felosztását a termés megfelelő kezelése céljából, amikor a szőlő eléri a borászok által az előállításához elvárt érettségi szintet, valamint egy olyan szőlőmetszési és -termesztési mód kiválasztása céljából, amely pozitív hatással van a minőségi pezsgők és gyöngyözőborok előállítására; a metszésmódot modernizálták, és a csapos metszést alkalmazó kordonművelésről, illetve az egyszerű vagy kettős Guyot-metszésről a Guyot-Poussard metszésmódra tértek át, ami az érett szőlővenyigék nagyobb mennyiségét teszi lehetővé, amely biztosítja a szőlőbogyók növekedéséhez szükséges tápanyagokat. Az új szőlőültetvényeken használt Guyot-Poussard metszésmód megakadályozza az érett szőlővenyigék eltávolítását, mivel a szőlőtőkét az éves metszések és zöldmunkák (a rügyek és a szár szétválasztása, az éretlen vagy terméketlen hajtások és csúcsok eltávolítása) folyamatosan megújítják.

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

A minőségi pezsgőkre vonatkozó forgalmazási feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A szüreti évet csak abban az esetben lehet feltüntetni a minőségi pezsgők címkéjén, ha a Miniș OEM-mel ellátott minőségi pezsgő előállításához szükséges alapbor hozama teljes egészében az adott évben szüretelt szőlőből származik a Miniș OEM által körülhatárolt területről, amennyiben olyan évről van szó, amelyben különösen figyelemre méltó volt a kivételes borokat eredményező termés.

A Miniș OEM az alábbi egyedi szőlőültetvény-megnevezések egyikével egészíthető ki, a termelők kívánsága szerint: BARAȚCA, PĂULIȘ, DEALU DAICONI, DEALU CURȚII, DEALU LUNG, DEALU SOARELUI, MINIȘ, GHIOROC, CUVIN, FAȚA CRUCII, COVĂȘĂNȚ, ȘIRIA, GALȘA, DEALUL CIREȘILOR, DEALUL ZĂNOAGA, DEALUL DOMNEȘC, MÂSCA, MĂDERAT, PÂNCOTA, DEALUL BOCRITA, ȘILINDIA.

A minőségi pezsgőkre vonatkozó forgalmazási feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „palackban erjesztett” kifejezés csak akkor használható, ha:

- a terméket a palackban történő másodlagos alkoholos erjesztéssel állították elő,
- az előállítási folyamat hossza, beleértve a termék előállítási helye szerinti vállalkozásnál történő érlelést is, a küvé minőségi pezsgővé történő erjesztési folyamatának kezdetétől számítva legalább kilenc hónap volt,
- a küvé minőségi pezsgővé alakítására irányuló erjesztésének és a küvé seprőn való tartásának időtartama legalább 90 nap volt.

A minőségi pezsgőkre vonatkozó forgalmazási feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „hagyományos módszerrel palackban erjesztett” vagy „hagyományos módszer” vagy „klasszikus módszer” vagy „klasszikus, hagyományos módszer” kifejezés csak akkor használható, ha:

- a pezsgőt a palackban történő másodlagos alkoholos erjesztéssel állították elő,
- ugyanazon vállalkozásnál a küvé előállítását követően a terméket legalább kilenc hónapig megszakítás nélkül a seprőn tartották,
- a pezsgőt degorzsálással különítették el a seprőtől.

A „tank eljárással erjesztett” vagy a „tartályban/autoklávban erjesztett” kifejezés akkor használható, ha:

- a terméket „acrotófor” tartályban/autoklávban/erjesztő tartályban/nyomásálló fémtartályban másodlagos erjesztésnek vetették alá, majd szűréssel átkerült más tárolóedényekbe, amelyet palackozás követett (nem folyamatos vagy Marinotti/Charmat módszer),
- a termék erjesztési eljárásán esett át, majd több, egymással összekapcsolt, de hermetikusan zárt tartályokból álló rendszerbe került át. A minőségi pezsgő előállítására szánt, biológiai úton deoxigenizált, valamint triázslíkorrel és élesztőseprővel jól összekevert alapbort folyamatosan hozzáadják a rendszerhez (folyamatos áramlás vagy Astimódszer).

A termékleíráshoz vezető link

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_minis_modif_cf_notif_908_11.05.2020_la_cererea_nr._1391_21.06.2017_no_track_changes.pdf

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele

(2021/C 269/10)

Az Európai Bizottság 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO”

EU-szám: PDO-IT-0603-AM01 – 2021.2.26.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Farro di Monteleone di Spoleto”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Farro di Monteleone di Spoleto” a *Triticum dicoccum* fajnak a termelési területre jellemző helyi ökotípusa, amelyet az éghajlathoz és a talajhoz való alkalmazkodásnak köszönhetően kialakult következő morfológiai és fiziológiai jellemzők különböztetnek meg a más földrajzi területeken termelt tönkölytől: tavaszi búzáról van szó; a növény magassága nem éri el a 120 cm-t; kalásza közepesen tömött; a kalászosodás végén szára elhajló; szára és levele vékony, halvány-közepes kékeszöld színű; kalásza kisméretű, lapos, teljes érettségnél piszkosfehér színű; a termés a virágpelyvával összenőtt és erősen szálkás, határozottan bókoló, a szem törésfelülete üveges; világosbarna-borostyánszínű, mely tulajdonság az összes termékben még őrlés után is fellelhető, és sajátos, megkülönböztető jelleget biztosít. A „Farro di Monteleone di Spoleto” a következő formákban kerül forgalomba: FARRO INTEGRALE (egész szemű tönkölybúza): hosszú, hajlott, világosbarna-borostyánszínű, pelyva nélküli szemek, amelyek ízleléskor tömörök és szárazak; FARRO SEMIPERLATO (tönkölybúza-gyöngy): az egészben maradt mag felületének enyhe kopása különbözteti meg az egész szemű tönkölybúzától, az egész szemű tönkölynél világosabb, íze lágyabb, ezért levesekhez és salátákhoz ajánlott; FARRO SPEZZATO (tönkölytöret): a pelyvától megtisztított egész tönkölyszemekből készül úgy, hogy minden egyes szemet több részre törnek, majd rostálógép segítségével méret szerint válogatják; világosbarna-borostyánszínű, megjelenését üvegszerű pikkelyek teszik jellegzetessé; SEMOLINO DI FARRO (tönkölybúza-dara): az egész tönkölybúzaszemek őrlésével készül, szemcsemérete a töreténél finomabb, de üveges jellege miatt nem porszerű, ízleléskor lágy ízzel oszlik el, színe nagyon világos barna.

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

A Farro di Monteleone di Spoleto OEM termesztési, válogatási, hántolási, csiszolási, darabolási és őrlési műveleteit a négy hagyományos típusra vonatkozóan – egész szemű tönköly, tönkölybúza-gyöngy, tönkölytöret és tönkölybúza-dara – a termelési területen kell végezni a minőség megőrzése és a termék jellegzetességeinek biztosítása érdekében.

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

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

A „Farro di Monteleone di Spoleto” minden terméktípus (egész szemű tönköly, tönkölybúza-gyöngy, tönkölytöret, tönkölybúza-dara) esetében 100 g–25 kg-os, a hatályos jogszabályoknak megfelelő anyagok és technológiák felhasználásával előállított kiszerelesben kerül forgalomba. A „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM minden kiszerelesét le kell zárni, a csomagolásnak újnak, tisztának, nem mérgezőnek kell lennie és meg kell felelnie a hatályos uniós és tagállami szabályozásnak. Ugyanez érvényes a termékkel érintkező papírra és nyomatokra.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagolások címkéjén jól láthatóan, illetve olvashatóan szerepelnie kell az elnevezés logójának, az uniós logónak és a hozzá tartozó utalásoknak, valamint a jogszabályi előírások szerinti információknak. A logó négyzet alakú, és azon az egyik mancsában két tönkölybúzakalászt tartó oroszlán oldalnézeti profilja, mellette pedig hat tönkölybúzakalász látható.

Ha a logót címkézésre használják, szigorúan be kell tartani az alakzatok arányát, az alábbi grafikus ábrázolásnak megfelelően.



A logó használható szürkeárnyaltos vagy fekete-fehér változatban is.

Azon termékek csomagolásán, amelyek elkészítéséhez – akár feldolgozás vagy átalakítás után – a „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM terméket használják, forgalomba hozatalkor szerepelhet hivatkozás a fenti elnevezésre, az uniós logót azonban nem lehet feltüntetni. Az elnevezésre vonatkozó hivatkozásnak tartalmaznia kell a következő mondatot: „Prodotto realizzato con Farro di Monteleone di Spoleto” („Farro di Monteleone di Spoleto felhasználásával készült termék”). A fenti rendelkezések az alábbi feltételek esetén érvényesek: az oltalom alatt álló, igazoltan eredeti termék kizárólagos összetevője a *Triticum dicoccum* (Schübler) fajhoz tartozik; a fenti hivatkozás nem kelthet kétséget a fogyasztóban azzal kapcsolatban, hogy az OEM-oltalom kizárólag az összetevőre vonatkozik, és nem érinti a feldolgozott vagy átalakított terméket.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM előállítási területe Perugia tartomány délkeleti részének hegyvidéki területén található, és magában foglalja Monteleone di Spoleto és Poggiodomo települések teljes közigazgatási területét, valamint Cascia, Sant’Anatolia di Narco, Vallo di Nera és Scheggino települések közigazgatási területének egy részét, amelyek legalább 700 méteres tengerszint feletti magasságban helyezkednek el.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék termőterületére a 700 m tengerszint feletti magasság felett fekvő, meredek, meszes talaj jellemző, amely megakadályozza a víz pangását a csapadékos évszakokban, szerves anyagban közepesen gazdag, foszforban dús, és káliumban szegény. A fennsík jellegét a terület sajátos éghajlata alakította ki, amelyet a rendkívül hideg, gyakori fagyokkal járó, hosszú, májusig eltartó tél és kis számú, magas nappali hőmérséklettel járó nyári hét jellemez, vagyis olyan éghajlati viszonyok, amelyeknek a „Farro di Monteleone di Spoleto” ökotípus rendkívül jól ellenáll, és azokhoz az idők folyamán alkalmazkodott.

A „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM termék egyedülálló jellemzője a világosbarna-borostyánszínű szem, amelynek törésfelülete üveges és tömör, lisztes maradványokkal. A termék jellegzetes képét lapos, rövid, elvékonyodó, nem túl hosszú és enyhén szétálló szálkájú kalásza teszi teljessé.

A „Farro di Monteleone di Spoleto” sajátos fizikai és érzékszervi jellemzői és elsősorban a jellegzetes borostyánszínű, üveges törésfelületű szem a talaj- és éghajlati jellemzők kombinációjának, és különösen a 700 m tengerszint feletti magasság felett elterülő, meredeksége miatt a csapadékos évszakokban a víz pangását megakadályozó meszes talajnak köszönhetőek. Az elvégzett kísérletek és tudományos tanulmányok bizonyították, hogy a Farro di Monteleone di Spoleto vetőmag használata a Valnerina más területein olyan terméket eredményez, amely az idők folyamán elveszíti egyedi jellemzőit. Ez is alátámasztja a termőterülethez kötődő és a határozott földrajzi elkülönülés okozta erős ökotípus kialakulási folyamatát, aminek eredménye a speciális helyi változat. Elegendő más, közeli területekre áttérni, és ugyanaz a szem üvegesből lisztessé válik. Ez a tavaszi búza tél végén, olyan hegyvidéki területeken vethető, ahol a meredek, meszes, foszforban gazdag és káliumban szegény talaj megakadályozza a víz pangását a csapadékos évszakokban. Az éghajlat jellegzetesen hegyvidéki, amelyet rendkívül hideg, gyakori fagyokkal járó hosszú, májusig eltartó tél és kis számú, magas nappali hőmérséklettel járó nyári hét jellemez. A Farro di Monteleone di Spoleto rendkívül jó ellenállóképességének köszönhetően az idők folyamán alkalmazkodott ezekhez az éghajlati viszonyokhoz. A termék és a termőterület közötti kapcsolatot még nyilvánvalóbbá teszik a történelmi leletek. Monteleone di Spoleto-ban, a „tomba della biga” sírban (az i. e. VI. századból származó etruszk sír) gabonaleleteket találtak, amelyek valószínűleg éppen a Monteleone di Spoleto-ban hagyományosan termesztett fajhoz, azaz a *Triticum dicocum*-hoz tartozó tönkölybúzaszemeket is tartalmaztak, így igazolva annak széles körű elterjedését és használatát az akkori gabonatermesztésben. A Monteleone di Spoleto környékén végzett irattári kutatásoknak köszönhetően olyan bizonyító iratanyagot találtak és őriztek meg, amely igazolja, hogy a tönkölybúza termesztése a XVI. század óta elterjedt volt, majd használatát a következő évszázadokon át a terület mezőgazdasági szokásai egészen napjainkig megőrizték. Ezért nyilvánvalónak látszik az is, hogy az idők folyamán alapvető volt az ember rátermettsége a földművelési technikákban, a vetési és betakarítási időszakok kiválasztásában, amely rátermettség apáról fiúra szállt és lehetővé tette, hogy ennek a kiváló, magas energiatartalmú, frissítő, a többi gabonánál egyértelműen nem rosszabb gabonának a termesztése folyamatosan fejlődjön és növekedjen. Végül a hagyományos levelek széles skálája, illetve az ünnepek és hagyományok is hozzájárultak a termék széles körben való elismertségéhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU