

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 288



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

64. évfolyam

2021. július 19.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2021/C 288/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) ⁽¹⁾	1
2021/C 288/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2021/C 288/03	Euroátváltási árfolyamok — 2021. július 16.	3
---------------	--	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 288/04	A (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	4
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2021/C 288/05	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	15
2021/C 288/06	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele	20
2021/C 288/07	A (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	31

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 288/01)

2021. július 12-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 32021M10303 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít on-line hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 288/02)

2021. július 13-án 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 32021M10250 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 16.

(2021/C 288/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1802	CAD Kanadai dollár	1,4856
JPY Japán yen	130,03	HKD Hongkongi dollár	9,1684
DKK Dán korona	7,4381	NZD Új-zélandi dollár	1,6836
GBP Angol font	0,85298	SGD Szingapúri dollár	1,5993
SEK Svéd korona	10,2428	KRW Dél-Koreai won	1 347,94
CHF Svájci frank	1,0853	ZAR Dél-Afrikai rand	16,9840
ISK Izlandi korona	145,90	CNY Kínai renminbi	7,6373
NOK Norvég korona	10,3878	HRK Horvát kuna	7,4968
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 083,05
CZK Cseh korona	25,538	MYR Maláj ringgit	4,9681
HUF Magyar forint	359,73	PHP Fülöp-szigeteki peso	59,364
PLN Lengyel zloty	4,5867	RUB Orosz rubel	87,5186
RON Román lej	4,9285	THB Thaiföldi baht	38,669
TRY Török líra	10,0521	BRL Brazil real	6,0146
AUD Ausztrál dollár	1,5907	MXN Mexikói peso	23,4589
		INR Indiai rúpia	88,0310

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

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A (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 288/04)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Touraine”

PDO-FR-A0501-AM02

Az értesítés időpontja: 2021.5.7

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Hivatalos földrajzi kódex

A földrajzi területen és a közvetlen szomszédságában található települések jegyzékét aktualizálták a hivatalos földrajzi kódex alapján.

A terület kiterjedése nem változik.

Az egységes dokumentum 6. és 9. pontja ennek megfelelően módosult.

2. A primőr rozé borok törlése

A termékleírásból törölték a primőr rozé borok készítésének lehetőségét. A törlésre azért kerül sor, mert e bortermék előállítása megszűnt. Az eredettel való kapcsolatról szóló rész módosult, a primőr borokra való hivatkozás törlésre került.

A módosítás nyomán módosult az egységes dokumentum 8. pontja.

3. Szőlőfajta

Az eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok esetében a cabernet franc „fő szőlőfajta” helyett ezentúl „kiegészítő szőlőfajtaként” szerepel.

A Chenonceaux eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok esetében a cabernet franc „fő szőlőfajta” helyett ezentúl „kiegészítő szőlőfajtaként” szerepel, a gamay szőlőfajta pedig törölték.

A termelők által betartandó arányokra vonatkozó szabályok e változásoknak megfelelően módosultak. Szintén módosultak a termelők által betartandó arányokra vonatkozó szabályok a gamay megjelöléssel ellátott borok esetében.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

(¹) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. Tőkék közötti távolság

Az egy soron belüli tőkék közötti távolság 0,90 méterre csökkent.

Az egységes dokumentum 5. pontja ennek megfelelően módosult.

5. Metszés

Egyszerűsödtek a metszési módra vonatkozó előírások, a termékleírás ezentúl egyszerűen azt jelzi, hogy a méret hosszú- vagy rövidcsapos, a metszési módra való hivatkozás nélkül.

Az egységes dokumentum 5. pontja ennek megfelelően módosult.

6. Parcellánkénti maximális terhelés

A vörös-, a rozé, a fehér- és a habzóborok esetében a parcellánkénti maximális terhelés egységesen 11 000 kg/ha lett a kiegészítő földrajzi megnevezések nélkül használt Touraine megjelölés esetében.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. Agrár-környezetvédelmi rendelkezések

A termékleírás kiegészült 2 agrár-környezetvédelmi rendelkezéssel.

- Kötelező a parcellákat övező állandó gyeptakaró (ekefordulók és a parcellák közötti be nem ültetett vagy nem művelt területek). Ez a kötelezettség nem alkalmazandó az ekefordulók többek között erózió miatt vagy rendkívüli időjárási jelenségek nyomán szükséges helyreállítása esetén.
- Tilos a teljes vegyszeres gyomirtás a kiegészítő földrajzi megnevezés használatára jogosult borok előállítására szánt parcellák esetében.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. Házasítás

A házasítási szabályokat felülvizsgálták a termelők által betartandó arányokra vonatkozó szabályok módosításának megfelelően.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. Borászati aktív szén

Eltörölték a borászati aktív szén felhasználásának tilalmát annak érdekében, hogy a bortermelőknek lehetőségük legyen a gombás betegségekkel fertőzött küvék dohos-földes ízének korrigálására.

Az egységes dokumentum 5. pontja ennek megfelelően módosult.

10. Kapcsolat

A Chenonceaux megnevezés esetében a „vörös húsú gyümölcsök jegyeit” szövegrész helyébe a „fekete húsú gyümölcsök jegyeit” szöveg lép.

Az egységes dokumentum 8. pontja ennek megfelelően módosult.

11. Átmeneti intézkedések

A lejárt átmeneti intézkedéseket törölték a termékleírásból.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

12. Bejelentési kötelezettségek

A kérelem benyújtásának időpontját november 30-ról december 10-re halasztották;

az egységes dokumentum nem módosult.

13. Visszalépési nyilatkozat

A szöveg visszalépési nyilatkozattal egészült ki:

„9. Visszalépési nyilatkozat

Azoknak a gazdasági szereplőknek, amelyek általánosabb megjelöléssel forgalmazzák az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott bort, legalább tizenöt nappal a visszalépés előtt be kell jelenteniük ezen szándékukat az érdekvédelmi és irányító szervezetnek és a jóváhagyott ellenőrző szervnek.”

Ez a módosítás nem vonta maga után az egységes dokumentum módosítását.

14. Hivatkozás az ellenőrző szervre

Átírták az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást, hogy annak megszövegezése összhangban legyen a megjelöléshez tartozó többi termékleírással. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

Ez a módosítás nem vonta maga után az egységes dokumentum módosítását.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Touraine

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

1. *Analitikai előírások*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok csendes fehér-, vörös- és rozé borok, valamint fehér és rozé pezsgők. A csendes fehér-, vörös- és rozé borok térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 10 %.

A palackozást követően minden bortétel az alábbi analitikai jellemzőkkel rendelkezik: – A fehér- és rozé borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 4 gramm, borkósavban kifejezett összes savtartalmuk pedig meghaladja a literenkénti 3,5 grammot. – A vörösborok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 2 gramm. A vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció befejeződött. Almasavtartalmuk literenként legfeljebb 0,3 gramm. – Az alkoholtartalom-növelés nélkül készült és legalább 12,5 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú fehér- és rozé borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 6 gramm. Ebben az esetben a borkósavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 1 grammal maradhat el az erjeszhetőcukor-talomtól (glükóz- és fruktóztalomtól).

Az alkoholtartalom-növelést követően a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a következő értékeket: a fehér-, a vörös- és a rozé borok esetében a 12,5 %-ot, a fehér és a rozé pezsgők esetében pedig a 13 %-ot (a must alkoholtartalmának növelése esetén).

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

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

2. Savasság

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A csendes fehér- és rozé borok esetében az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok határozzák meg. A csendes vörösborok esetében az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok határozzák meg.

A rozé- és fehérpezsgők esetében az illósavtartalom, az összes savtartalom, az összes kén-dioxid-tartalom és a szén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok határozzák meg.

A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal ellátható, palackozatlan bortételek illósavtartalma legfeljebb 10,2 milliekvivalens/liter.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

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

3. Leírás

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Touraine” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok lekerékített ízűek, lecsengésüket tekintve pedig üde és nagyon kiegyensúlyozott borok. A gyakran halvány aranyszínű fehérborok aromavilága a citrusfélékre vagy egzotikus gyümölcsökre emléktető gyümölcsös jegyektől a fehér virágokra emléktető virágos jegyekig terjed. Utóízükben megőrződik az üde érzet.

A rozé borok rögtön – fekete ribiszkére, egzotikus gyümölcsökre vagy citrusfélékre emléktető – finom aromákat bontakoztatnak ki.

A gamay N szőlőfajtából előállított vörösborok (a „gamay” megjelöléssel ellátott borok, illetve a „primeur” [primőr] vagy „nouveau” [új] felirattal ellátott borok) gyakran cseresznyeszínűek, és általában apró, vörös húsú gyümölcsök meleg aromáit tárják fel, selymes tanninok mellett. Ezek a borok könnyedséget és üdeséget ötvöz, kiegyensúlyozott borok. A Tours-nál húzódo hosszúsági körtől nyugatra, házassítással vagy kizárólag a cabernet franc N szőlőfajta felhasználásával készített borok elegánsak és testesek, jó tanninszerkezetűek, aromavilágukban vörös húsú és fekete húsú gyümölcsök vegyülnek, színük sötét rubinvöröstől mély gránátvörösig terjed.

A fehér és rozé pezsgők túlnyomórészt savas szerkezetűek, ami üdeséget és finomságot kölcsönöz a pezsgőknek. A savasságot gyümölcsös jegyek kísérik, és idővel briósra emléktető ízjegyek nyilvánulhatnak meg bennük.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1. Különleges borászati eljárás

- A borászati használatra szánt aktív szén rozé borok készítéséhez – önmagában vagy készítményekbe keverve – történő használata a mustok és a még erjesztés alatt álló újborok esetében az érintett borász által készített rozé borok mennyiségének 15 %-a erejéig és hektoliterenként legfeljebb 60 gramm mennyiségben engedélyezett az adott szőlőtermés tekintetében.
- A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett, és a feldolgozott mennyiséghez viszonyított maximális részleges koncentráció mértéke 10 %-ban rögzített.
- A pezsgőket kizárólag palackban történő második erjesztéssel állítják elő.
- Az alkoholtartalom-növelést követően a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a következő értékeket: a fehér-, a vörös- és a rozé borok esetében a 12,5 %-ot, a fehér és a rozé pezsgők esetében pedig a 13 %-ot (a must alkoholtartalmának növelése esetén).

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

2. Művelési gyakorlat

A minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 2,10 méter. Az egy soron belüli tőkék közötti távolság legalább 0,9 méter.

A szőlőtőkék metszése hosszú- vagy rövidcsapos metszéssel történik, tőkénként legfeljebb 11 rügy meghagyásával.

A metszés módjától függetlenül a szőlő tőkénként további 2 rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11 vagy 12 leveles fenológiai szakaszban az adott évi termőágak tőkénkénti száma legfeljebb 11.

5.2. Maximális hozamok

Fehérborok

hektáronként 72 hektoliter

Fehér- és rozé borok

hektáronként 66 hektoliter

Pezsgők

hektáronként 78 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére és készítésére, valamint a szőlő szüretelésére, a pezsgők erjesztésére, készítésére, érlelésére és palackozására az alábbi települések területén kerül sor (a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján készült településjegyzék):

- Indre-et-Loire megye: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (kizárólag az agglomerációvá bővült Langeais település egykori területén), Larçay, Lémeré, Ligné, Ligné-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray

- Loir-et-Cher megye: Angé, Blois, Chailles, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (Contres és Thenay volt önálló települések területe esetében), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (Chambon-sur-Cisse és Molineuf volt önálló települések területe esetében) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (Chouzy-sur-Cisse volt önálló település területe esetében), Veuzain-sur-Loire (Onzain volt önálló település területe esetében).

7. Fontosabb borszőlőfajták

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

8. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi terület a Párizsi-medencétől délnyugatra fekvő, lágyan hullámzó fennsík, és ez az a terület, ahol a Cher, az Indre és a Vienne a Loire-ba torkollik. A mintegy száz kilométer hosszan telepített szőlőültetvények a völgyek mentén sorakoznak, a sologne-i borvidék kivételével, amelynek a szőlőültetvényei a Cher és a Loire közötti fennsíkon helyezkednek el.

Az „Amboise” és „Mesland” kiegészítő földrajzi nevekhez tartozó földrajzi területek a völgyek közepén húzódnak, amelyek nyugat–keleti irányban a Loire völgye mentén találhatók, míg az „Azay-le-Rideau” kiegészítő földrajzi névhez tartozó földrajzi terület az Indre völgye mentén található. A Cher völgyének alsó szakaszán húzódik a „Chenonceaux” kiegészítő földrajzi elnevezéshez tartozó terület, míg az „Oisly” kiegészítő földrajzi elnevezéshez tartozó terület a Loire és a Cher közötti fennsík keleti részét foglalja el.

A földrajzi területet alkotó 143 település területén az általános tengerszint feletti magasság ritkán haladja meg a 100 vagy 120 métert.

A borok szigorúan és pontosan körülhatárolt parcellákról származnak; a körülhatároláshoz a termelés történelmi gyökerei szolgáltak alapul. A következő parcellák különböztethetők meg: – kvarckavicsos agyag, valamint miocén kori homok keverékét tartalmazó talajokon (helyi néven: „bournais perrucheux”) fekvő parcellák; – kvarckavicsos agyagon képződött talajokon (ún. „perruches”) vagy agyagos-meszes, köves, mészkőszármazékos talajokon (helyi néven: „aubuis”) fekvő parcellák; ezek meleg és jó vízáteresztő képességű talajok, amelyek a völgyek első lejtőin vagy „oldalában” találhatók; – a völgyek talajával rendelkező, egykori allúviumokból kialakult teraszokon (helyi néven: „graviers”) fekvő parcellák.

A földrajzi terület óceáni éghajlatú, amelynek hatása a földrajzi terület keleti része felé haladva, a Tours-nál húzóódó hosszúsági körnél egyértelműen mérséklődik. A hőmérséklet és a csapadékmennyiség erről a mérsékelt hatásról tanúskodik, ez utóbbi nyugaton 550 milliméter körüli, keleten eléri a 650 millimétert, a hőmérséklet-ingadozás pedig keleten magasabb, ami az óceáni hatás markánsabb csökkenésének a jele.

Az Azay-le-Rideau közelében található Cheillé településen talált régi szőlőprés maradványai arról tanúskodnak, hogy Touraine vidékén a II. század óta folyik szőlőtermesztés. Az egyház hatására a VIII. és a XII. század között a szőlőtermesztés valódi fellendülésnek indul.

A királyi udvar XVI. századi jelenléte a Loire-völgyében (chambord-i, chenonceau-i kastély) hozzájárul a minőségi borok termelésének jelentős fejlődéséhez, valamint egyes borok hírnevéhez. A szőlőtermesztést a főváros környékén megtiltó húszmértföldes ediktum kihirdetését követően fejlődik a termelés, és megjelennek a Lyon térségéből származó „gamay” szőlőfajták.

A természetes közlekedési útvonalat biztosító Loire és Cher folyó közvetlen ösztönzést jelentett a földrajzi terület termékeinek kereskedelméhez, fejlesztéséhez és exportálásához. A legjobb borok kereskedelme a Nantes melletti Ingrandes-sur-Loire-i vámolóhely érintésével elsősorban Hollandiával és Angliával folyik. Ezeket a borokat ekkor nevezik el „tengeri boroknak” a szállíthatóságuk miatt.

A XVIII. században a Cher alsó völgyében, Bléré, Thésée, Montrichard és Chenonceaux városa körül szőlővidék alakul ki. A XII. évi (1804) mezőgazdasági felmérés alkalmával leírják a borvidék szőlőfajtáit. A Cher partvidékének legelterjedtebb szőlészeti tervét bemutató táblázata szerint a fő szőlőfajta a „côt”, amely „a Cher legkiválóbb minőségű bort adó déli partja mentén legelterjedtebb, tervszerűen termesztett fajta”.

1845-ben Odart grófja az „Ampélographie” (Ampelográfia) című művében szintén megemlíti, hogy a cot N szőlőfajta „a Cher és a Lot mentén leggyakrabban termesztett szőlőfajta”. 1860-ban a mindig nagyon pontos leírásokkal szolgáló Jules Guyot a következőket írja: „A breton szőlőfajta (cabernet franc N) termesztése elsősorban Bourgueil környékén, Chinon és Saumur között folyik, ahol kiváló borokat ad; a régió keleti része felé haladva azonban eltűnik, ahol Loir-et-Cher megyében a chardenet, pinot noir, a beurot és a meunier (...) a domináns szőlőfajták...”.

A filoxeravész követően a „Touraine” szőlővidéket oltványokkal létrehozott új szőlőfajtákkal, például a gamay N és a sauvignon B szőlőfajtákkal állítják helyre. A földrajzi terület ekkor fokozatosan alakul ki, magában foglalja a jó minőségű borok előállítására alkalmas szőlőtermesztő területeket, és nem sokkal a második világháború előtt, 1939-ben sor kerül a „Coteaux de Touraine” ellenőrzött eredetmegjelölés elismerésére.

1953-ban véglegesen elfogadták a „Touraine” elnevezést.

A szőlővidék területe ekkor 8 000 hektár, az öt pinceszövetkezetbe tömörült termelők pedig fejlesztik a sauvignon B és a gamay N szőlőfajtából készített borok termelését, amelyek „sauvignon de Touraine” és „gamay de Touraine” általánosan elterjedt elnevezéssel határozottan ismertté válnak a vendéglátóiparban.

A Cher völgyének termelői – a területükben és a szőlőfajtáikban rejlő lehetőségek tudatában – 1985-től a cot N és a sauvignon B szőlőfajtát telepítik az első domboldalak parcelláira, míg a sologne-i borvidék termelői a sauvignon B szőlőfajtát a homokos talajú parcellákhoz tartják fenn.

Az eredetiségre törekvés a Cher menti domboldalokról származó fehér- és vörösborok esetében a „Chenonceaux” kiegészítő földrajzi név, a sologne-i borvidékről származó fehérborok esetében pedig az „Oisly” kiegészítő földrajzi név elismerésében konkretizálódik.

A szőlővidék 2009-ben 4 500 hektárnyi területet foglal el, amelyen mintegy 800 termelő termeszt szőlőt. A termelt mennyiség kb. 260 000 hektoliter, melynek több mint 60 %-a fehérbor. A „Touraine” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok lekerekített ízűek, lecsengésüket tekintve pedig üde és nagyon kiegyensúlyozott borok.

A gyakran halvány aranszínű fehérborok aromavilága a citrusfélékre vagy egzotikus gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös jegyeiktől a fehér virágokra emlékeztető virágos jegyekig terjed. Utóízükben megőrződik az üde érzet.

A rozé borok rögtön – fekete ribiszkére, egzotikus gyümölcsökre vagy citrusfélékre emlékeztető – finom aromákat bontakoztatnak ki.

A gamay N szőlőfajtából előállított vörösborok (a „gamay” megjelöléssel, illetve a „primeur” [primőr] megjelöléssel ellátott borok) gyakran cseresznyeszínűek, és általában apró, vörös húsú gyümölcsök meleg aromáit tárják fel, selymes tanninok mellett. Ezek a borok könnyedséget és üdeséget ötvöz, kiegyensúlyozott borok. A házasítással vagy kizárólag a cabernet franc N szőlőfajta felhasználásával készített borok elegánsak és testeseek, jó tanninszerkezetűek, aromavilágukban vörös húsú és fekete húsú gyümölcsök vegyülnek, színük sötét rubinvöröstől mély gránátvörösig terjed.

A fehér és rozé pezsgők túlnyomórészt savas szerkezetűek, ami üdeséget és finomságot kölcsönöz a pezsgőknek. A savasságot gyümölcsös jegyek kísérik, és idővel briósra emlékeztető ízjegyek nyilvánulhatnak meg bennük. Csendes borok A Loire, a Vienne, a Cher és az Indre alkotta terjedelmes vízhalózata az idők során harmadkori és másodkori puha kőzetekből kialakult, hullámozó fennsíkot formált. Az egyház hatására az emberek a szőlőültetvényeket az így lecsiszolódott domboldalak mentén és a fennsík peremére telepítették.

A folyók közelsége már a reneszánsz idején fontos előnyt jelent, ami elősegíti a „Touraine” régióból származó borok exportját. Így az Ingrandes-sur-Loire-i állandó vámolóhely, ahonnan a borokat Hollandiába exportálják, valamint az 1577. évi húszmértőldes ediktum alkalmazása formálja a Loire-menti szőlővidéket és elősegíti a minőségi termelést. Az éghajlat hatására a földrajzi terület nyugati részén a chenin B és a cabernet franc N szőlőfajta-házasítás alakult ki, míg a földrajzi terület keleti részén a sauvignon B, a cot N és a gamay N az előnyben részesített szőlőfajták. A Tours-nál húzódó hosszúsági kör ennek a természetes éghajlati határvonalára. A szőlőfajták természetesen honosodtak meg a termelők előtt nyíló változatos szőlőtermesztési adottságok nyomán.

A szőlő szüreteléséhez körülhatárolt, parcellákra osztott területbe a szokásokhoz igazodva elsősorban csak a turon és szenon kori közetrétegen kialakult, jó vízelvezetésű talajú parcellák tartoznak bele. A szilikátos kőzetekben gazdag kvarckavicsos agyag többnyire a köztes völgyek talajait fedi. A felszínen található sok kvarckavics fontos szerepet tölt be az érés során azért, hogy növeli a talaj hőleadásának és -felvételének mértékét. Ezek a feltételek jelentős mértékben hozzájárulnak a fehér- és a vörösborok minőségéhez. A sauvignon B szőlőfajta többek között a „perruches” és az „aubuis” talajú parcellákat kedveli. Ez a szőlőfajta ezen adottságok mellett az évek során megtalálta a folyamatos érés alapfeltételeit. Az ebből a szőlőfajtából készült borok ezeken a talajokon és ezen az éghajlaton üdeséget és eredetiséget juttatnak kifejezésre. 2009-ben az ellenőrzött eredetmegjelöléshez tartozó termelés kétharmadát teszik ki. A filoxéravész utáni helyreállításakor betelepített gamay N kékszőlőfajta elsősorban kvarckavicsos agyagos talajú parcellákon terem, és a belőle készült borok gyümölcsösek és élénkek. A Tours-nál húzódó hosszúsági körrel keletre előállított vörösborok alapja a cot N szőlőfajta, míg attól nyugatra a cabernet franc N az uralkodó szőlőfajta. Ezek a borok jó tanninszerkezettel rendelkeznek.

A „Touraine” OEM-en belül 5 kiegészítő földrajzi megnevezést ismernek el.

Amboise

A puha krétás fennsík igen jellegzetes domborzattal rendelkezik, tengerszint feletti magassága 80 és 100 méter közötti. A változatos föld- és talajtani viszonyok lehetőséget kínáltak a termelőknek arra, hogy minden egyes itt megtalálható szőlőfajtánál kitalálják, hogy tulajdonságaikat miként lehet optimális módon kifejezésre juttatni. A rozé borok gyümölcsösek és üdék, a jó tanninszerkezettel rendelkező vörösborok aromavilága igen erőteljesen jut kifejezésre, elsősorban vörös húsú gyümölcsök jegyeit idézik, a fehérborok pedig általában szárazak, de időnként tartalmazhatnak erjeszthető cukrokat, és „felszáraznak”, „félédeseznek” vagy „édesnek” minősülhetnek. A vörösborok érlelése lehetővé teszi a tanninszerkezetük lágyítását. A fehérborok esetében az érlelés az aromavilágot teszi összetettebbé.

Azay-le-Rideau

A Loire és az Indre völgye közötti elhelyezkedésének köszönhetően a szőlővidék éghajlata enyhe. A grolleau N és a chenin B szőlőfajta a dombokon és a homokos-kavicsos sziklateraszokon honosodott meg, amelyek kedvezően befolyásolták az elegáns és üde fehérborok, valamint a gyümölcsös rozé borok előállítását. A rozé borokat a szokásokhoz igazodva kötelezően az erjesztés előtti közvetlen préselési technikával kell készíteni a gyümölcsös jelleg kialakulása érdekében. Az időnként erjeszthető cukrokat tartalmazó fehérborok elegánsak és ásványosak.

Chenonceaux

A földrajzi terület a Cher két partja mentén húzódó domboldalakon terül el. A szőlőfajtákat magas kvarckavics-tartalmú talajokon fekvő parcellákra telepítik. A fehérborok aromavilága általában erőteljes, virágos aromákat (galagonya, akác stb.) és gyümölcsösebb jegyeket (citrusfélék, aszalt gyümölcsök stb.) tárnak fel. A legalább a szüretet követő év április 30-ig tartó érlelés lekerekítettséget és finomságot tesz lehetővé. A vörösborok jó tanninszerkezettel rendelkeznek. Aromaviláguk meglehetősen erőteljes, elsősorban fekete húsú gyümölcsök jegyeit idézik. A legalább a szüretet követő év augusztus 31-ig tartó érlelés lehetővé teszi, hogy a borokban összetett aromák, valamint lekerekített és selymes tanninok alakuljanak ki.

Mesland

A „Touraine” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területének északkeleti részén található „Mesland” földrajzi területe a Loire felé eső fennsík peremvidékének felel meg. Itt a talajok egységes jellemzője, hogy miocén kori kvarckavicsot és homokot tartalmaznak. A jelentős hőmérséklet-ingadozás és a földrajzi fekvés a korai érésű szőlőfajták számára kedvező. Az elsősorban a gamay N szőlőfajtából származó vörös- és rozé borok apró, vörös húsú gyümölcsök összesűrűsödött aromáit juttatják kifejezésre. Az időnként erjeszthető cukrokat tartalmazó fehérborok összetett aromavilágúak, virágos aromákat (galagonya, hárs, verbéna stb.) és gyümölcsösebb jegyeket (citrusfélék, körte stb.) tárnak fel. Kóstoláskor gyakran üde utóíz érezhető.

Oisly

A sologne-i borvidék közepén erről a szőlőültetvényről kizárólag a sauvignon B szőlőfajtából származó száraz fehérborokat állítanak elő; az e szőlőfajtában rejlő lehetőségek szárazföldi homokos és kavicsos talajokon, valamint a homokból, agyagból és kagylóföldből álló, ún. „sologne-i” képződményeken bontakoznak ki. A földrajzi terület éghajlatának nyilvánvaló jellemzője, hogy Touraine régióban az átlagosnál sokkal szárazabb a szőlőtermesztési időny. Ez a természeti környezet citrusfélékre és fehér virágokra emlékeztető finom és kifinomult aromákkal jellemzett üde borokat eredményez. A legalább a szüretet követő év április 30-ig tartó érlelés révén összetettebbé válhatnak.

„Touraine” – a királyok által megénekelt szőlőültetvények és völgyek örököseként – még mindig az északi szőlőültetvények egyik ékköve, és a több évszázados szőlőművelés révén megőrződött, élő kultúrtájai elősegítették, hogy a Loire völgye bekerüljön az UNESCO történelmi örökségébe.

Pezsgők

A pezsgők előállítása a fent ismertetett körülményekhez illeszkedik. A touraine-i termelők – megállapítva, hogy a pincékben palackozott borok néha hajlamosak voltak újabb erjedésre – el kívánták sajátítani a „természetes pezsgősítés” jelenségének mesterfogásait, és ebből profitálni akartak. Így jöttek létre a XIX. századtól a „gyöngyöző” borként forgalomba hozott borok. A mésztufába vájt pincék meglelte akkoriban kedvezően befolyásolta a szőben forgó borok készítésének fejlődését, amelyhez mérsékelt hőmérsékletű, hatalmas tároló- és kezelőhelyiségekre volt szükség.

A pezsgőkészítők a több mint egy évszázada megszerzett tapasztalatokra támaszkodva mára a küvéik összetételét tekintve tökéletesen kiforrott mesterfogásokkal rendelkeznek. A fehérborok területi eredetisége abban nyilvánul meg, hogy az előforduló szőlőfajták 60 %-a chenin B vagy orbois B. A „lécen” érlelés hozzájárul a borok briósra emlékeztető aromáinak és összetettségének kialakulásához.

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése és készítése, valamint a pezsgők erjesztése, készítése, érlelése és palackozása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület az alábbi települések területét foglalja magában (a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján készült településjegyzék):

- Indre megye: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;
- Indre-et-Loire megye: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- Loir-et-Cher megye: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (Feings, Fougères-sur-Bièvre és Ouchamps volt önálló települések területe tekintetében), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;
- Maine-et-Loire megye: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- Az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét a termékleírásban meghatározott rendelkezések szerint kötelezően a „gamay” megjelölésnek kell követnie.
- Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott rendelkezések szerint kiegészíthető a következő kiegészítő földrajzi nevek egyikével: „Amboise”, „Azay-le-Rideau”, „Chenonceaux”, „Mesland”, „Oisly”.
- Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott rendelkezések szerint kiegészíthető a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) megjelöléssel.
- Mindazokat a választható megjelöléseket, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.
- A „Val de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

Kiegészítő földrajzi nevek

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- Az „Amboise” vagy „Mesland” kiegészítő földrajzi megnevezést kötelezően az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után kell feltüntetni olyan karakterekkel, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.
- A „Chenonceaux” vagy „Oisly” kiegészítő földrajzi megnevezést kötelezően az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után kell feltüntetni olyan karakterekkel, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.

- Az „Amboise”, „Mesland” vagy „Azay-le-Rideau” kiegészítő földrajzi megnevezéssel ellátott fehérborok esetében a címkén kötelezően fel kell tüntetni a „demi-sec” (félszáraz) feliratot az e termékleírásban e felirat esetében meghatározott analitikai előírásoknak megfelelően, illetve a bornak a közösségi jogszabályokban meghatározott erjeszthetősúcukor-tartalmára (glükóz- és fruktóztartalmára) utaló „moelleux” (félédés) vagy „doux” (édes) feliratot.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- A „Mesland” kiegészítő földrajzi megnevezéssel ellátott rozé borok esetében a címkén kötelezően fel kell tüntetni a „demi-sec” (félszáraz) feliratot a termékleírásban e felirat esetében meghatározott analitikai előírásoknak megfelelően, illetve a bornak a közösségi jogszabályokban meghatározott erjeszthetősúcukor-tartalmára (glükóz- és fruktóztartalmára) utaló „moelleux” (félédés) vagy „doux” (édes) feliratot.
- A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal ellátható borokat kötelezően az évjárat feltüntetésével kell kiegészíteni.
- Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:
 - ún. kataszteri területről van szó;
 - a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozaton.
- A „gamay” megjelölést közvetlenül az ellenőrzött eredetmegjelölés neve alatt kell feltüntetni olyan karakterekkel, amelyek mérete a magasságot és a szélességet tekintve is legalább akkora, mint az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmada, valamint azokkal egyformák.

A termékleíráshoz vezető link

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5

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

(2021/C 288/05)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Vänerlõjrom”

EU-szám: PDO-SE-02412 – 2018.3.6.

(X) OEM () OFJ

1. Elnevezés

„Vänerlõjrom”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Svédország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1 A termék típusa

1.7. Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2 Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Vänerlõjrom” olyan természetes termék, amely kizárólag a törpemaréna (*Coregonus albula*) ikrájából és sóból (NaCl) készül. A „Vänerlõjrom” friss, fagyasztott vagy kiolvasztott formában kerül értékesítésre. A „Vänerlõjrom” jellemzői az értékesítésének formájától függetlenül azonosak.

A „Vänerlõjrom” a következő jellemzőkkel bír:

Küllem: természetes fényű, kavicszerűen csillogó. A termékben egész halikráknak kell látszódnuk.

Állag: A „Vänerlõjrom” termék jellemzője, hogy egész halpetékből áll, amelyek kóstoláskor a szájadláshoz nyomódva érezhetően „roppannak”.

Méret: a peték mérete 0,8 – 2,0 mm attól függően, hogy a halászati idény alatt mikor és a Vänern-tó mely részén fogták ki a törpemarénákat.

Szín: áttetsző és élénk, a halászati idény alatt a halvány narancssárgától (a természetes színrendszer szerinti S1060-Y30R) a kissé sötétebb narancssárgáig (a természetes színrendszer szerinti 080-Y40R) változó.

Sótartalom: 4,0–4,5 tömegszázalék NaCl

Nedvességtartalom: legfeljebb akkora, hogy a „Vänerlõjrom” még nem esik ki a lefelé fordított kanálból. Az ikrának továbbá sík felületre helyezve meg kell őriznie alakját.

Íz: enyhe és tiszta lazacíz és umami, kiegyensúlyozottan sós. Az íz intenzívebbé válik, amikor a kis peték összeroppannak a szájban.

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

A törpemaréna kizárólag olyan planktonokkal (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* [sp], *Bosmina* [sp], *Eurytemora* [sp], *Heterocope* [sp] és *Diaptomus* [sp]) táplálkozik, amelyek a Vänern-tó édesvizében természetesen fordulnak elő.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Nyersanyagok:

A „Vänerlörrom” nyersanyaga a Vänern-tóból kifogott törpemarána (*Coregonus albula*) ikrája.

Egyéb összetevők: jódozatlan só (NaCl)

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

A „Vänerlörrom” terméket a Vänern-tóból kifogott törpemarána (*Coregonus albula*) ikrájából állítják elő. Az előállítási folyamat valamennyi lépésének – a halászáttól a „Vänerlörrom” elkészítéséig (az ikra kinyerése préselő mozdulatokkal [ún. „klämning”], a keverés, az előöblítés, a szűrés, az alapos tisztítás, a szárítás és a sózás) – a 4. pontban ismertetett meghatározott földrajzi területen kell történnie.

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 általános címkézési szabályok betartásán túl a „Vänerlörrom” előállításával foglalkozó valamennyi gyártónak el kell látnia a terméket az alábbi logóval.

**4. A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Vänerlörrom” előállítási területét a Vänern-tó és a környező egyházközségek alkotják:

Väse és Östra Fågelvik, Väse körzetben;

Ölme és Varnum, Ölme körzetben;

Visnum és Visnums Kil, Visnum körzetben;

Karlstad vidéki és városi egyházközség és Hammarö, Karlstad körzetben.

Segerstad, Grums és Ed, Grums körzetben;

Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny és Tveta, Näs körzetben
(mind Värmland megyében helyezkedik el).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad és Mariestad városa, Vadsbro körzetben;

Källby, Skeby, Husaby és Sävare, Kinnefjärding körzetben;

Medelplana, Västerplana, Österplana és Forshem, Kinne körzetben;

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad és Lidköping városa, Kålland körzetben;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby és Frie, Åse körzetben;

Västra Tunhem, Vassända-Naglum és Vänersborg városa, Väne körzetben;

Bolstad, Grinstad, Gestad és Frändefors, Sundal körzetben;

Skållerud, Holm és Järn, Nordal körzetben;

Åmål vidéki és városi egyházközség és Tössö med Tydie és Danisco, Tössbo körzetben;

(mind Västra Götaland megyében helyezkedik el).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

A Vänern-tó Svédország legnagyobb tava, Európának pedig a harmadik legnagyobb tava. Svédország délnyugati részén található, területe körülbelül 5 650 km². Átlagos mélysége 27 méter, legnagyobb mélysége pedig 106 méter. Mérete miatt a Vänern-tó egy több mint 12 000 szigetből álló kiterjedt szigetszoporttal rendelkező belvízi tengerhez hasonlítható. A kiterjedt szigetszoport ellenére a tó főként nyílt vízü.

A Vänern-tó középső részén a Lurö-szigetszoport északról a déli Källand-szigetszoport felé terjed ki. Ez a két szigetszoport többé-kevésbé két nagy medencére osztja a tavat, a Dalbo-tóként ismert délnyugati medencére és a Värmland-tóként ismert északkeleti medencére. A Dalbo-tó sekélyebb és kevesebb vízmennyiséggel rendelkezik, mint a Värmland-tó. Ez azt jelenti, hogy a két medence éves hőmérsékleti ciklusai némileg különbözőek.

A Vänern-tó körülbelül 10 000 évvel ezelőtt alakult ki, amikor az utolsó jégkor után bekövetkezett emelkedés következtében fokozatosan elkülönült attól a víztömegetől, amely a Balti-tengerré vált. Ma a tó átlagos vízszintje 44,3 méterrel magasabb a tengerszintnél. A Balti-tengertől való elszigeteltsége miatt a Vänern-tó otthont ad néhány jégkorszakból visszamaradt rákfélének.

Nagy kiterjedésű vízgyűjtő területtel rendelkezik, amely Norvégia területére is ártérjed. A 11 847,6 km²-es medencéjével és a 162,5 m³/s átlagos áramlásával (a gyors vízáramlás 690 m³/s) a Klarälven-folyó a fő mellékfolyó.

Az átlagos éves csapadékmennyiség a Vänern-tónál körülbelül 600 mm, a norvég határ mentén nyugatra és északnyugatra eső területen pedig körülbelül 1 000 mm. Télen a csapadék főként hó formájában hullik le. A hótakaró vastagsága jelentős is lehet (60–65 cm), mindenekelőtt a vízgyűjtő terület északnyugati részein. A hó áprilisban általában még mindig megtalálható, és a Vänern-tóba betorkolló számos folyó jelentős tavaszi áradásában szerepet játszik.

A vízgyűjtő terület svéd része az ország területének körülbelül 10 %-át teszi ki, és elsősorban erdőterületből áll, ami azt jelenti, hogy a tóba bekerül bizonyos mennyiségű szerves anyag (az összes szerves anyag mennyisége a Vänern-tóban [TOC] körülbelül 5–6 mg/l). A felszíni víz hőmérséklete decembertől februárig körülbelül –5–0 °C, májustól szeptemberig pedig kb. 10–16 °C. A Vänern-tó kialakulásakor a vänerni törpemaréna elválasztódott a balti-tengeri rokonaitól, ennek következtében mára már genetikailag különbözik a többi törpemarénától és alkalmazkodott a Vänern-tó természeti feltételeihez.

A vänerni törpemaréna olyan nyílt vízi hal, amely a Dalbo-tó és a Värmland-tó között vándorló nagy egyedszámú rajokban él; vándorlása többek között olyan tényezőktől függ, mint a víz hőmérséklet és a vízfelszín alatti áramlások. Főként a hideg vízben tartózkodik a termikus réteg alatt.

A vänerni törpemaréna gyakori előfordulása hal, a nyílt vizek biomasszájának körülbelül 30 %-át teszi ki. Körülbelül egy éves korban éri el az ivarérettséget. Szaporodási ciklusát az éghajlat befolyásolja. A télen hulló bőséges csapadékmennyiség, az azzal járó erős tavaszi áradások és a jó szervesanyag-beáramlás segítenek magasabb szintet biztosítani a planktonokból, amelyek a törpemaréna elsődleges táplálékforrását képezik.

Az emberi tényezők leírása

A „Vänerlöjrom” terméket a Vänern-tóból kifogott törpemaréna (*Coregonus albula*) ikrájából állítják elő.

A „Vänerlöjrom” tulajdonságai az ivarérett ikrás vänerni törpemaréna halászatával foglalkozó halászok készségeinek és szakértelmének, valamint a kifogást követő elkészítési folyamatnak az eredményei.

A „Vänerlöjrom” minősége végső soron attól függ, hogy a törpemaréna a kifogás időpontjában az ivási időszak mely szakaszában tart. A vänerni törpemaréna ivása október és december között zajlik. A pontos ivási időszakot a víz hőmérséklet befolyásolja, aminek következtében az ivás időpontja a Vänern-tó különböző részein eltérő. Az ivási időszakban a törpemaréna előnyben részesíti azokat a területeket, ahol az alsó vízrétegeket az áramlatok és a tófenék domborzata a felszín felé tereli. Az íváshoz kapcsolódóan a rajok elsősorban 10–20 méter mélységben találhatók. A modern segédesszközök ellenére a halászoknak a törpemaréna áramlásokkal, a tófenék domborzatával, az időjárással és a széliránnyal összefüggő viselkedésével kapcsolatos tudása kulcsfontosságú ahhoz, hogy az ikrás halakat az ivási időszak megfelelő szakaszában fogják ki, és a nyersanyag, az ikra, a lehető legjobb minőségű legyen.

A törpemarénát kizárólag legalább 16,5 mm szembőségű hálókkal fogják ki. Minden halász halászati műveletenként legfeljebb 1 400 méteres hálót használhat. A törpemaréna halászata szabályozás alatt áll, és azt késő ősszel, a törpemaréna ívási időszaka alatt folytatják. A halászati idényt a Svéd Tengeri és Vízgazdálkodási Ügynökség (HaV) határozza meg.

A „Vänerlőjrom” jellegzetes tulajdonságainak biztosítása érdekében az elkészítési folyamat során meg kell őrizni az alapanyag minőségét. Az elkészítést kézzel végzik, és a munkát gyorsan el kell végezni. A „Vänerlőjrom” elkészítése a fogás kirakodásakor azonnal megkezdődik. Mivel a halikra minőségének megőrzése érdekében gyors elkészítésre van szükség, a terméket a tó közvetlen közelében (a vízvonaltól normál vízszint mellett mért legfeljebb 5 km-re) készítik el.

A „Vänerlőjrom” elkészítéséhez a halikrát kézzel préselik ki a halból („klämning”), majd keveréssel megtisztítják a vértől, a hártóktól és a használhatatlan petéktől. Egy ivarérett nőstény törpemaréna esetében a halikra a testtömeg 5–10 %-át (körülbelül 30 gramm) is elérheti. Az ikrát az ügyes kezű és hosszú múltra visszanyúló tapasztalatokkal bíró személyzet kiperéseli („klämning”) az ikrás halakból. Az eljárás során szemrevételezéssel ellenőrzik a nyersanyag tisztaságát és minőségét.

A keverést követően az ikrát azonnal kiöblítik tiszta hideg vízben, háromszor-ötször. A visszamaradó szennyeződések eltávolítják, és az ikrát szűrővászonokba gyűjtik össze, amelyeket a víz lecsöpögtetése céljából felfüggesztenek. Annak érdekében, hogy az ikra ne veszítse el színét és ne duzzadjon fel repedésig, az első öblítés és a szűrés között eltelt időnek a lehető legrövidebbnek kell lennie (körülbelül 10 perc).

A szűrés után az ikrát körülbelül 48 órán keresztül 3–6 °C-os hűtőtároló helyiségben szárítják. A szárítási folyamat körülbelül 8–10 %-kal csökkenti a tömeget. A szárított ikrát jódozatlan sóval (NaCl) sózzák.

A késztermék tulajdonságait mintavétellel és vakteszteléssel mérik fel a halászati idényben. Az értékeléseket független értékelők végzik. Kizárólag a termékleírásnak megfelelő ikrát csomagolják és forgalmazzák „Vänerlőjrom” néven.

A „Vänerlőjrom” erős helyi kötődéssel bír. Évről évre nagy számú látogatót vonzanak a Vänern-tóhoz és az ikráért folytatott halászathoz kapcsolódó különböző rendezvények, többek között a „törpemaréna-ikra nap”.

A termék sajátosságai

A „Vänerlőjrom”-öt a vänerni törpemaréna ikrájából készítik; a vänerni törpemaréna olyan édesvízi hal, amely körülbelül 8 000–9 000 éve különült el genetikailag a Botteni-öbölben élő törpemarénától.

A „Vänerlőjrom” természetes termék, amely a konyhasón (NaCl) kívül más adalékanyagot nem tartalmaz. Ez megkülönbözteti az egyéb forgalomban lévő halikratermékek többségétől.

A „Vänerlőjrom” különleges tulajdonságait a Vänern-tó vizében található ásványoknak és tápanyagoknak köszönhetően nyeri el. A peték valamelyest kisebbek a Botteni-öbölből származó törpemaréna ikráinál. Az ikra halványabb színű, áttetsző narancssárga árnyalatú.

A „Vänerlőjrom” kiegyensúlyozottan sós ízű, ami lehetővé teszi az ikra lekerekedett ízének érvényesülését.

A peték kis méretének köszönhetően a „Vänerlőjrom” kevésbé „darabos”, amely tulajdonság a kiegyensúlyozott sóssággal és a természetesen elegáns ízzel párosulva elősegíti a kellemes kulináris élményt.

A „Vänerlőjrom” jól lecsöpögtetett (szárított) termék, amely kevesebb vizet bocsát ki, mint a piacon megtalálható más hasonló termékek.

Ok-okozati összefüggés

A Vänern-tó nagyon különleges környezet. A tó körülbelül 10 000 évvel ezelőtt különült el a Balti-tengertől. Ökoszisztémája azóta a Balti-tengerrel való érintkezés nélkül fejlődött, aminek következtében törpemaréna-állománya ma genetikailag különbözik a Balti-tengerben élő populációtól. A Vänern-tóban továbbá a jégkorszakból visszamaradt zooplankton-populáció is fellelhető.

A Vänern-tó vize több nagy és kis vízfolyásból származik, amelyek főként erdővel borított morénás földterületeken, valamint humuszban gazdagabb lápokon és tavakon haladnak át. A tó viszonylag szegény tápanyagokban, így a heves csapadékhullás következtében bejutó tápanyagokban gazdag víz serkenti a planktonok növekedését, amelyek táplálékot biztosítanak a tó egyedülálló törpemaréna-populációjának, az úgynevezett vänerni törpemarénának.

A Vänern-tó vízminősége és az a tény, hogy az élelmiszerforrások kizárólag édesvízi organizmusokból állnak, hozzájárul a vänerni törpemaréna ikrájának különleges jellegéhez. A peték valamivel kisebbek, mint a Botteni-öbölből származó törpemaréna petéi, és a színük is megkülönböztethető narancssárga.

A „Vänerlönjrom” előállításához a törpemarénát az ívási időszak megfelelő szakaszában kell kifogni annak biztosítása érdekében, hogy a nyersanyag a lehető legjobb minőségű legyen. A Vänern-tó mérete miatt a tóban uralkodó feltételeket könnyen befolyásolja az időjárás és a szél. A törpemaréna őszi ívási időszakában e feltételek igen nehezzé válhatnak, amit a halászoknak figyelembe kell venniük. A vänerni törpemaréna ívási viselkedését a víz hőmérséklet, az áramlatok és a tófenék domborzata befolyásolja. Ahhoz, hogy az ikrás nőstényeket az ikrásodott állapot megfelelő szakaszában fogják ki, a halászoknak ismerniük kell a törpemaréna viselkedését, és tapasztalatból előre kell jelezniük, hogy az aktuális időjárási viszonyok között hol ívik majd a törpemaréna.

A „Vänerlönjrom” különleges jellegének elérése érdekében az ikrás törpemaréna kifogása után az ikra minőségét a készítési folyamat alatt végig meg kell őrizni. A készítést kézzel végzik olyan személyek, akik hosszú múltra visszanyúló tapasztalattal és gyakorlott szemmel rendelkeznek a jó minőségű törpemaréna-ikra előállításához szükséges szaktudáshoz, és akik magas szintre emelték a halikra kézzel történő kipréseléséhez szükséges különleges technikát.

A „Vänerlönjrom” terméket meghatározó különleges tulajdonságok teljes mértékben a földrajzi terület természeti adottságainak, valamint az ott élők arra való képességének köszönhetőek, hogy hasznosítsák és kezeljék a természeti feltételek adta nyersanyagot.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlönjrom_2020_05_11-002.pdf

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele

(2021/C 288/06)

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

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„ARDÈCHE”

PGI-FR-A1198-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2016.9.23.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. A módosítás leírása és indokolása

2.1. Engedélyezett szőlőfajták

Az engedélyezett szőlőfajták jegyzéke a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

- Couston N. Ez a szőlőfajta, amely 2010-ben került be az engedélyezett szőlőfajták hivatalos jegyzékébe, érdekes tulajdonságokkal rendelkezik, különösen a rozé boroknál. Jó termőképességű, alkalmazkodott az „Ardèche” OFJ előállítási területének sovány talajához, ahonnan származik, és ellenálló a szürkerothadással szemben;
- Floréal B, Muscaris B, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Voltis B, Artaban N, Monarch N, Prior N, Vidoc N.

Ezek a fajták a gombabetegségekkel szemben ellenálló fajták. Lehetővé teszik a növényvédő szerek használatának csökkentését, ugyanakkor megfelelnek az OFJ előállításához használt fajtáknak. Nem befolyásolják az OFJ borok jellemzőit.

2.2. Címkézés

Módosult az azokat a szőlőfajtákat tételesen felsoroló lista, amelyek neve az „Ardèche” elnevezés mellett használható a termék címkéjén. A kérelmező csoportosulás az előállítás földrajzi területén termesztett valamennyi szőlőfajtát népszerűsíteni szeretné.

Ezért a következő mondat törlésre kerül: „Kizárólag a következő felsorolásban szereplő fajták neve tüntethető fel az »Ardèche« oltalom alatt álló földrajzi jelzés mellett, a »Coteaux de l'Ardèche« megjelöléssel kiegészítve vagy anélkül:

- a vörös- vagy rozé borok esetében: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N;
- a fehérborok esetében: chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B.”

2.3. Hozam

A rozé borok maximális terméshozama 90 hl/hektárról 110 hl/ha-ra emelkedett.

Ez a kis mértékben megnövelt hozam nem befolyásolja az „Ardèche” megnevezéssel előállított rozé borok jellegzetességét.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

2.4. A szőlőből készült termékek kategóriái

A minőségi pezsgők előállítására vonatkozó rendelkezéseket az „Ardèche” OFJ-ről szóló 2011 október 28-i rendeletet hatályon kívül helyező, és a termék-leírásnak a minőségi rozé vagy fehér pezsgőkre vonatkozó rendelkezéseit jóváhagyó 2015. március 2-i államtanácsi határozat alapján el kell hagyni.

2.5. Nemzeti és közösségi követelmények – Főbb ellenőrizendő pontok

Pontosították a termékek ellenőrzésére vonatkozó rendelkezéseket: a termékek érzékszervi vizsgálatára akkor kerül sor, ha a belső ellenőrzés (a hordós és a kiserelt borok érzékszervi vizsgálata) során rendellenességet tárnak fel.

2.6. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az OFJ-t érintő ok-okozati összefüggés jobb alátámasztása érdekében kiegészült az eredettel való kapcsolat bemutatása.

Az ok-okozati összefüggéssel foglalkozó rész eleje egy bevezető mondatral egészült ki a következők pontosítása érdekében: „A földrajzi terület és az »Ardèche« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok közötti ok-okozati összefüggés az ardèche-i borok hírnevének alapul, amelyre a minőségüknek köszönhetően tettek szert.” Az ok-okozati összefüggés leírása továbbá a következő mondatral egészült ki: „Mintegy száz olyan természetvédelmi és kulturális terület van, ahol a turisták felfedezhetik az ardèche-i szőlővidék szőlő- és borkultúrájának gazdagságát. Ardèche turisztikai vonzereje a tájakon és az itt végezhető szabadterei tevékenységeken alapul. Az ardèche-i szőlővidék hírnevének köszönhetően a Turizmusfejlesztési Ügynökség (Agence de Développement Touristiques, Atout France) »Borvidékek és látnivalók« címmel hirdeti a vidéket, ezzel is elismerve annak gazdag borturizmusát.”

A borok jellemzőinek pontosabb leírása érdekében a kapcsolatot bemutató rész is kiegészült: „A vörös-, rozé és fehérborokat mindig jelenlévő gyümölcsös aromák jellemzik, amelyek intenzitása és dominanciája a felhasznált szőlőfajtától és az alkalmazott technológiától függően változik.”

A természeti környezet jellemzőit szintén pontosították:

- „A triász földtörténeti időszakban keletkezett kőzetek eróziójából származó, ősrégi cévenyes-i homokkő talajok savasak, jó vízáteresztő képességűek és alacsony szervesanyag-tartalmúak. Ezek a sajátosságok nagyon kifejezett gyümölcsös aromákat kölcsönöznek a vörösboroknak.”;
- Bas-Vivara is térsége „sekély mészkőtalajokon terül el, amelyek alacsony terméshozamot biztosítanak a Grenache fajtán alapuló, kiváló minőségi borok készítéséhez. A nagyon köves talaj tavasszal felmelegszik és éjszaka leadja a napközben eltárolt hőt, ami kedvező a szőlő számára”, továbbá „Az erről a területről származó vörösborok a gyümölcsös aromák mellett fűszeres jegyekkel és markánsabb szerkezettel rendelkeznek.”;
- A Bas-Vivara is térségének peremén található Coiron egy „valódi bazalt talapzat, amely a Francia-Középhegység beékelődése a mediterrán vidékre. A nyomelemekben rendkívül gazdag bazalt és a kvarc biztosítja a vörösborok gyümölcsösségét és frissességét, illetve a fehérborok lágyágát.”;
- Végül a Rhône-völgy déli részén „a szőlőültetvények a gömbölyded kavicsos borított, napsütötte lejtőkön terülnek el. Ezek az ültetvények gyümölcsös, strukturált és összetett vörösborok készítését teszik lehetővé, míg az okker színű, finom löszös földek friss és gyümölcsös fehér- és rozé borokat, valamint lágy szerkezetű, gyümölcsös vörösborokat adnak.”

2.7. A borok érzékszervi jellemzőinek leírása

A borok színének és érzékszervi jellemzőinek meghatározása érdekében pontosították a borok érzékszervi leírását.

A vörösborok esetében a következőt határozták meg: „a kinyerést úgy végzik, hogy általában érett és lágy tanninokkal rendelkező, kellemes szerkezetet kapjanak, de vannak testesebb borok is. A vörösborok aromavilága a piros húsú gyümölcsök gyümölcsösségétől a fűszeres aromákig terjed. Erőteljes színük a málnavöröstől a gránátvöröségig terjed.”

A fehérborok „színe a zöldes árnyalatokban játszó halvány sárgától az arany sárgáig terjed. Az intenzív aromák a fehér húsú gyümölcs frissességének köszönhetően bontakoznak ki, és citrusos vagy virágos jegyeket hordoznak.”

Végül a rozé borok „friss és ízletes piros gyümölcsökre, virágokra és citrusfélékre emlékeztető, intenzív aromákat vonultatnak fel. Színskálájuk a lazacrózsaszínes árnyalatú halványszürkétől vagy rozészürkétől az élénkebb és mélyebb rozéárnyalatokig terjed.”

2.8. Földrajzi terület és a közvetlenül szomszédos terület

A földrajzi területhez és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területhez tartozó településeket a nemzeti referenciának minősülő 2019. évi földrajzi kódex alapján településlistába szedték. A települések listába szedése nem változtatja meg a földrajzi területet és a közvetlen szomszédságában lévő területet.

2.9. Az ellenőrző szerv kapcsolattartási adatai

Frissítésre kerültek az ellenőrzésért felelős hatóság és a CERTIPAQ ellenőrző szerv kapcsolattartási adatai.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Ardèche

2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

Ardèche OFJ

Az „Ardèche” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a csendes vörös-, rozé és fehérborok számára van fenntartva.

A vörös-, rozé és fehérborokat gyümölcsös aromák jellemzik, amelyek mindig jelen vannak, még ha intenzitásuk és jellegük a felhasznált szőlőfajtáktól és az alkalmazott technológiáktól függően változik is.

A vörösborok esetében a kinyerést úgy végzik, hogy általában érett és lágy tanninokkal rendelkező, kellemes szerkezetet kapjanak, de vannak testesebb borok is. A vörösborok aromavilága a piros gyümölcsös aromáktól a fűszeres aromákig terjed. Erőteljes színük a málnavöröstől a gránátvörösre terjed.

A rozé borok esetében az alkalmazott borkészítési eljárások lehetővé teszik a kiváló egyensúly fenntartását, valamint a borok frissességének és a gyümölcsösség megőrzését. A rozé borok friss és ízletes piros gyümölcsökre, virágokra és citrusfélékre emlékeztető, intenzív aromákat vonultatnak fel. Színskálájuk a lazacrózsaszínes árnyalatú halványszürkétől vagy rozészürkétől az élénkebb és mélyebb rozéárnyalatokig terjed.

A fehérborok esetében az alkalmazott borkészítési eljárások lehetővé teszik a kiváló egyensúly fenntartását, valamint a borok frissességének és a gyümölcsösség megőrzését. Színük a zöldes árnyalatokban játszó halványsárgától az aranysárgáig terjed. Az intenzív aromák a fehér húsú gyümölcs frissességének köszönhetően bontakoznak ki, és citrusos vagy virágos jegyeket hordoznak.

A borok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai kritériumoknak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Minden borászati eljárásnak eleget kell tennie az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek

b) Maximális hozamok

Az „Ardèche” OFJ alá tartozó fehér- és vörösborok esetében:

hektáronként 90 hektoliter

Az „Ardèche” OFJ alá tartozó rozé borok esetében:

hektáronként 110 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelése és az „Ardèche” oltalom alatt álló földrajzi jelzés hatálya alá tartozó borok erjesztése és készítése a 2019. áprilisi hivatalos földrajzi kódex (Code Officiel Géographique) alapján a következő települések területén történik az alábbi megyékben:

- Ardèche megye: valamennyi település.
- Gard megye: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

7. Fontosabb szőlőfajták

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N – Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarin B
Colombard B
Cot N – Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Couston N
Danlas B
Egiodola N
Floreale B
Gamaret
Gamay Fréaux N
Gamay N
Gamay de Bouze N
Gamay de Chaudenay N
Ganson N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Gros vert B
Jurançon noir N – Dame noire
Listan B – Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac rose Rs
Melon B
Merlot N
Merlot blanc B

Meunier N
Mollard N
Monarch N
Mondeuse N
Mondeuse blanche B
Monerac N
Montils B
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvaison N
Mourvèdre N – Monastrell
Mouyssaguès
Muresconu N – Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscaris B
Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato
Muscat cendré B – Muscat, Moscato
Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Müller-Thurgau B
Nielluccio N – Nielluciu
Noir Fleurien N
Négret de Banhars N
Négrette N
Oberlin noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B – Araignan
Pineau d'Aunis N
Pinot blanc B

Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N – Espanenc
Plantet N
Portan N
Portugais bleu N
Poulsard N – Ploussard
Prior N
Prunelard N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Raffiat de Moncade B
Ravat blanc B
Rayon d'or B
Riesling B
Riminèse B
Rivairenc N – Aspiran noir
Rivairenc blanc B – Aspiran blanc
Rivairenc gris G – Aspiran gris
Romorantin B – Danery
Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Rubilande Rs
Sacy B
Saint Côte B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N

Semillon B
Servanin N
Seyval B
Solaris B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Toubat B
Tressot N
Trousseau N
Téoulie N
Ugni blanc B
Valdigué N
Valérie N
Varousset N
Veltliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermantino B – Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Votis B

8. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi terület és a termékek sajátosságai

A délkelet-franciaországi Ardèche megye, amely az egykori Vivarais régiónak felel meg, igen változatos földrajzi adottságokkal rendelkezik, amit a megye délkeleti részén a Rhône és az Ardèche folyó összefolyása (40 m tengerszint feletti magasság) és az 1 754 m magas Mézenc-hegy (középnugaton) közötti szintkülönbség is jelez. Keleten a 140 km hosszan húzódó Rhône-völgy jelenti a természetes határt, nyugaton pedig a Francia-Középhegység fennsíkjai határolják.

Ez a nagy múltú borvidék olyan borokat adott, amelyek régóta megalapozták elismerésüket és hírnevüket. Az ardèche-i bortermelés a turizmussal együtt a terület gazdasági fejlődésének meghatározó eleme. A megye mezőgazdasági termelésében a bortermelés áll az első helyen, és a szőlővidék, amely főként Ardèche déli felére koncentrálódik, a Rhône-Alpes régió harmadik legnagyobb szőlőültetvénye. Meg kell jegyezni, hogy az ardèche-i Cévennes-ekben (a 90-es években) újra felfedezték egy őshonos szőlőfajtát, a Chatus N-t, amelynek ültetvényei elpusztultak az 1880-as filoxeravészben. Termesztése újjáéledt ebben a cévennes-i körzetben, ami azért örömdetes, mert erős, tanninos és karakteres borok készíthetők ebből a szőlőfajtából.

A vörös-, rozé és fehérborokat mindig jelenlévő gyümölcsös aromák jellemzik, amelyek intenzitása és dominanciája a felhasznált szőlőfajtától és az alkalmazott technológiától függően változik.

Cévennes: kiválóan megfelel a szőlő számára. A Gamay fajtát a Cévennes-ek déli részének alacsonyán fekvő területein termesztik, míg a Syrah, a Cinsault, a Grenache és a Chatus fajták a jó fekvésű domboldalakon találhatók meg. Az ebben a 200 és 900 méter közötti tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő mezőgazdasági régióban a szőlőültetvények túlnyomó többségét kőfallal megtámasztott teraszokon (faïsses) alakították ki, amelyeket a mezőgazdasági termelők gondosan karbantartanak. Ez a környezet kiváló feltételeket biztosít a szőlő fenolos éréséhez. A triász földtörténeti időszakban keletkezett kőzetek eróziójából származó, ősrégi cévennes-i homokkő talajok savasak, jó vízáteresztő képességűek és alacsony szervesanyag-tartalmúak. Ezek a sajátosságok nagyon kifejezett gyümölcsös aromákat kölcsönöznek a vörösboroknak.

Bas Vivarais: a borok a száraz és sivár domboldalokról és fennsíkokról származnak. A Grenache szőlőfajtát inkább a lejtőkön termesztik, míg a Syrah N a valamivel tápanyagdúsabb talajokat kedveli. Ebben a térségben a növényzet megsínyli a nyári szárazságot, a vidék sekély mészkőtalajokon terül el, amelyek alacsony termés hozamot biztosítanak a Grenache fajtán alapuló, kiváló minőségű borok készítéséhez. A nagyon köves talaj tavasszal felmelegszik és éjszaka leadja a napközben eltárolt hőt, ami kedvező a szőlő számára. Rengeteg kakukkfű, borsikafű, vadlevendula és levendula található itt. Az erről a területről származó vörösborok a gyümölcsös aromák mellett fűszeres jegyekkel és markánsabb szerkezettel rendelkeznek.

Coiron: itt a Bas Vivarais-vel határos térségben termesztik a szőlőt. A tengerszint feletti magasságra és a hőmérséklet-ingadozásra tekintettel inkább a korai szőlőfajtákat használják ahhoz, hogy optimalizálják az igen karakteres borok, köztük a rozé borok előállításának módszereit. Ez egy valódi bazalt „talapzat”, amely a Francia-Középhegység beékelődése a mediterrán vidékbe. A nyomelemekben rendkívül gazdag bazalt és a kvarc biztosítja a vörösborok gyümölcsösségét és frissességét, illetve a fehérborok lágyágát.

Rhône-völgy: Északon, a teraszokon és a domboldalakon nemes szőlőfajtákkal (Merlot N-nel, Cabernet-sauvignon N-nel, Syrah N-nel, Caladoc N-nel stb.) beültetett parcellák szolgálnak az OFJ borok előállítására. Délen a szőlőültetvények a gömbölyded kavicsos borított, napsütötte lejtőkön terülnek el. Ezek az ültetvények gyümölcsös, strukturált és összetett vörösborok készítését teszik lehetővé, míg az okker színű, finom löszös földek friss és gyümölcsös fehér- és rozé borokat, valamint lágy szerkezetű, gyümölcsös vörösborokat adnak.

A földrajzi terület és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület és az „Ardèche” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok közötti ok-okozati összefüggés az ardèche-i borok hírnevének alapul, amelyre a minőségüknek köszönhetően tettek szert.

Ardèche-ben a szőlőtermesztés jelentős szerepet játszik a tájrendezésben azáltal, hogy igazodik a környezeti kötöttségekhez (a nehezen művelhető területeket foglalja el, teraszokat vagy „faïsses”-eket alakítottak ki stb.), és ez alakítja a tájat. Ez a tájformáló tevékenység nem semleges hatású, hiszen a szőlővidék közel 350 településen terül el.

A szőlőtermesztésre használt köves területek, a sivár földek vagy a kavicsos teraszok, valamint a mediterrán és kontinentális hatásoknak egyaránt kitett mezoklimák kedvezőek az „Ardèche” OFJ boraira jellemző gyümölcsös aromájú borok előállításához.

Az elmúlt évtizedekben az ardèche-i szőlővidék jelentős fejlődésen ment keresztül, amelyben meghatározó szerepet játszott az 1970-es évek végén történt fajtaváltás.

Ezzel egy időben mind a magánpincészetekben, mind a szövetkezeti szektorban végbement a borászati eszközök korszerűsítése (1980).

Az ágazat dinamizmusát számos gazdasági szereplő tartja életben: 12 szövetkezeti pincészet (amelyek az „Union des Vignerons des Coteaux de l’Ardèche” nevű szövetségben tömörülnek), 4 független szövetkezeti pincészet és 60 magánpincészet működik a mintegy 7 500 hektárnyi szőlőültetvényen.

E borok hírneve helyileg kapott szárnyra, köszönhetően a „Gorges de l’Ardèche” régió és általában Ardèche megye turisztikai vonzerejének, továbbá a pincékben, valamint a helyi piacokon és rendezvényeken történő értékesítés fejlődésének (ruomsai piac, serrières-i borvásár stb.). Mintegy száz olyan természetvédelmi és kulturális terület van, ahol a turisták felfedezhetik az ardèche-i szőlővidék szőlő- és borkultúrájának gazdagságát. Ardèche turisztikai vonzereje a tájakon és az itt végezhető szabadidő tevékenységeken alapul. Az ardèche-i szőlővidék hírnevének köszönhetően a Turizmusfejlesztési Ügynökség (Agence de Développement Touristiques, Atout France) „Borvidékek és látnivalók” címmel hirdeti a vidéket, ezzel is elismerve annak gazdag borturizmusát.

A borok minőségének köszönhetően az „Ardèche” OFJ-t országos, mi több, nemzetközi szinten is elismerik. Az ardèche-i borok 1970 óta vesznek részt a párizsi általános mezőgazdasági versenyen (Concours Général Agricole de Paris), és ott számos díjat szereztek. A híres borkalauzokban, például a „Guide Hachette des Vins” borkalauzban is sok helyen szerepelnek. Ezenfelül nemzetközi versenyeken, például a lyoni nemzetközi borversenyen (Concours International des vins) is kiválóan szerepelnek.

Borai hírnevének köszönhetően Ardèche megye ma már a Rhône-Alpes régió vezető OFJ bortermelője a 350 000 hl forgalmazott mennyiséggel, amelynek 20 %-át exportálják, ami azt jelenti, hogy ezek a borok több mint 20 országban (különösen az Egyesült Államokban, az Egyesült Királyságban stb.) megtalálhatók.

9. További alapvető feltételek

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az „Ardèche” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető egy vagy több szőlőfajta nevével, valamint a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal.

Az „Ardèche” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető a „Coteaux de l'Ardèche” kisebb földrajzi egység nevével.

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „indication géographique protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat helyett a „Vin de Pays” (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az „Ardèche” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában a 2019. áprilisi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján:

Drôme megye (26): 75 település

- Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-lès-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Clionsclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardès, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercurol-Veunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéleger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Turrettes, Valence.

Isère megye (38): 21 település

- Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou.

Gard megye(30): 44 település

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontetils-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharaux, La Vernarède.

Loire megye (42): 22 település

- Bessey, Bourg-Argental, Burdigues, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Mallevall, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, La Versanne.

Haute-Loire megye (43): 41 település

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat,

Lozère megye (48): 15 település

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévénchères, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort.

Vaucluse megye (84): 7 település

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

A termékleíráshoz vezető link

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55

A (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 288/07)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„BARDOLINO”

PDO-IT-A0436-AM03

Az értesítés időpontja: 2021.4.26.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Megjelölés és borok

LEÍRÁS:

- a) Hozzáadásra kerülnek a termékleírás végén, az 1. – a termékleírás szerves részét képező – mellékletben szabályozott „Montebaldo”, „La Rocca” és „Sommacampagna” alterületek.

INDOKOLÁS:

- a) az 1968-ban megalkotott „Bardolino” DOC esetében az a cél, hogy a mindennapi friss fogyasztásra szánt, és elsősorban a helyi és a közép-európai piacok igényeinek kielégítésére szolgáló hagyományosan könnyű vörösborok előállítása három meghatározott történelmi alterületről származó, elegánsabb, finomabb elemekkel rendelkező, hosszú ideig eltartható borokkal egészüljön ki, miközben az eredetmegjelölés jellemző stílusjegyei is megmaradnak. A cél a jelenlegi, nem differenciált termékleírás meghatározásainak javítása annak érdekében, hogy valós képet lehessen alkotni egy olyan bortípusról, amely több területi identitást képes kifejezni és jobban eltartható. Ez a célkitűzés a termőterület három alterületén hagyományosan elismert jellemzők kihasználásával érhető el, lehetővé téve az elegánsabb és hosszabb ideig eltartható vörösborok iránt érdeklődő új célpiacok meghódítását, ami egyúttal az ártartományt is kiszélesíti.

Termékleírás: a módosítás a termékleírás 1. cikkét és az 1. mellékletet érinti.

Egységes dokumentum: a módosítás az alterületek hozzáadásából áll a „Borok leírása”, a „Borkészítési eljárások” és a „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszokhoz.

2. Szőlőfajták

LEÍRÁS:

- a) a Corvina esetében a felső határérték 80 %-ról 95 %-ra emelkedik, míg a Rondinella esetében az alsó határérték 10 %-ról 5 %-ra csökken.

INDOKOLÁS:

- a) A Corvina felső határértékének 95 %-ra történő emelése lehetővé teszi e szőlőfajta jobb felhasználhatóságát ott, ahol a területek erre különösen alkalmasak, különös tekintettel az alterületekre, ahogyan ezt az övezetek kialakítására vonatkozó tanulmány eredményei alapján kidolgozták – a tanulmány azt bizonyítja, hogy a Corvina az a szőlőfajta, amely alkalmazkodóképessége miatt általában megfelel a legmagasabb minőségi elvárásoknak, és egyúttal garantáltan megőrzi a bor jellemző tulajdonságait.

Ily módon a javasolt, a fentiekben kifejtettek szerint az eredetmegjelöléssel érintett terület jellemzőit kihangsúlyozni kívánó módosítás elsődleges célja – amennyiben a feltételek lehetővé teszik és az övezeti besorolásnak is megfelel – Bardolino készítése vagy a két őshonos szőlőfajta, a Corvina (Corvinone) és a Rondinella keverékéből vagy az e

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

szőlőfajtákból készült cuvée-ből, vagy pedig – olyan esetekben, amikor a terület jellemzőinek kihangsúlyozása érdekében szükségesebb és helyénvalóbb – sokkal inkább kiszélesíteni a keverékhez vagy a cuvée-hez használható szőlőfajták skáláját, a hagyományos helyi borászati eljárások szerint.

A Corvina 95 %-os használatának lehetővé tétele érdekében a Rondinella alsó határértéke 5 %-ra csökken.

Termékleírás: a módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

3. A szőlők termőterülete

LEÍRÁS:

A „Montebaldo”, a „La Rocca”, a Sommacampagna alterületen készülő borokhoz használt szőlők termőterülete.

INDOKOLÁS:

Mindhárom alterület esetében: a „Montebaldo”, a „La Rocca” és a „Sommacampagna” területeit a hagyományoknak és agronómiai alkalmasságuknak megfelelően, az övezeti besorolás eredményeit alapul véve határozták meg.

Termékleírás: a módosítás a termékleírás 1. cikkét és az 1. mellékletet érinti.

4. Szőlőtermesztési előírások

LEÍRÁS:

- a) felülvizsgálásra kerülnek a termesztési módszerek;
- b) a hektáronkénti hozam 12 tonnára csökken;
- c) a szöveg négy bekezdéssel egészül ki, amelyek előírják, hogy a régió a védelmi konzorcium kérésére és a szakmai szervezetekkel folytatott konzultációt követően határozhat a szőlő különböző felhasználási módjairól/rendeltetéseiről, a szőlő hektáronkénti felhasználásának felső határáról, csökkentheti a megengedett szőlő- és borhozamot, és legfeljebb 20 %-kal növelheti a szüreti tartalékba juttatandó hektáronkénti maximális hozamot.

INDOKOLÁS:

- a) E módosítás célja, hogy az egyoldalú pergolaművelés mellett lehetővé tegye a döntött falú pergolaművelést is. A terület talaj- és éghajlati jellemzői lehetővé teszik, hogy a termékleírás keretein belül jó minőségű szőlőt termeljenek, a fürtök szabályos érésével, még a Garda-tóra jellemző tipikus művelési mód esetén is.
- b) Az elmúlt öt évben a Bardolino DOC borokat felügyelő védelmi konzorcium az árak stabilizálása és összeomlásának megakadályozása érdekében a piac szabályozására irányuló politikákat vezetett be. A szakmai szervezetek azzal, hogy a Bardolino DOC készítése kapcsán véleményt nyújtottak Veneto régióinak az egymást követő ötödik évben, azaz a 2016. évi betakarítás során alkalmazandó intézkedések elfogadásáról, egyúttal nyomatékosan sürgették a Bardolino borokat védő konzorciumot, hogy a jelenlegi termékleírások felülvizsgálata révén megfelelőbb intézkedéseket határozzon meg; ezekre a véleményekre hivatkozik a Veneto régió által 2016. szeptember 8-án kiadott rendelet.

Az ágazat, az ágazat szakmai szervezetei és Veneto régió igényeire e javaslat ad pozitív választ a Doc bor hektáronkénti terméshozamának 13 tonnáról 12 tonnára történő csökkentésével.

A hektáronkénti hozam csökkentése az eredetmegjelölés gazdasági és minőségi értékének növelése érdekében szükséges, és ugyanakkor a termelésnek a meglevő, immár teljesen felújított szőlőültetvények adottságaihoz való igazítását tükrözi. Az elemzés azt mutatja, hogy az elmúlt öt évben palackozott bor mennyisége többé-kevésbé változatlan, és hogy a piac csak a termelt bor egy részét képes felvenni, és ennek is csupán csekély hányadát értékesítik olyan áron, amely valószínűleg nyereséget termel a borkészítők számára és hozzájárul ahhoz, hogy ezeknek a boroknak a minőségét nemzeti és nemzetközi piacokon is elismerjék. A borkészítők ezért határozottan úgy döntöttek, hogy csökkentik a termelés Bardolino Doc borként forgalomba hozandó mennyiségét.

- c) Részletesen meghatározásra kerülnek a szőlőtermesztésre vonatkozó, bizonyos meghatározott feltételek esetén alkalmazandó előírások.

Termékleírás: a módosítás a termékleírás 4. cikkére vonatkozik.

Egységes dokumentum: a módosítás a „Borkészítési eljárások” – „Maximális hozamok” című szakaszra vonatkozik.

5. Borkészítési előírások

LEÍRÁS:

- a) A Bardolino Chiaretto Spumante esetében megszűnik a korlátozás, miszerint kizárólag a brut, extra száraz és száraz típusok forgalmazhatók.
- b) Frissítésre kerül az a területet, ahol a „Bardolino Chiaretto Spumante” pezsgővé történő feldolgozását kell végezni.
- c) A Bardolino Novello esetében a szénsavas kivonatolással feldolgozandó szőlők százalékos aránya 85 %-ról 100 %-ra emelkedik.
- d) Korlátozásra kerül a különböző évjáratú borok házasítása a megfelelőségi igazolás iránti kérelem évét közvetlenül megelőző két évben vagy a rákövetkező évben készült borokkal.
- e) A Bardolino és a Bardolino Classico borok esetében feltüntetésre kerül a kereskedelmi forgalomba hozatal időpontja, amely a szüretet követő év január 15. napjától érvényes.
- f) A szöveg három bekezdéssel egészül ki, amelyek előírják, hogy a régió a védelmi konzorcium kérésére és a szakmai szervezetekkel folytatott konzultációt követően a tanúsítható bor tekintetében a termékleírásban meghatározottnál alacsonyabb felső határt állapíthat meg, így nagyobb mennyiséget tartva meg a fennmaradó szőlőből származó mustból és borból, amely a termelői egyesület kérésére tanúsítható.

INDOKOLÁS:

- a) Ez a változtatás lehetővé teszi a Bardolino Chiaretto Spumante valamennyi, a hatályos jogszabályok által engedélyezett típusának a készítését, az édes típus kivételével, és ezáltal lehetőséget ad a termelőknek arra, hogy bármilyen típusú termék iránti keresletet ki tudjanak elégíteni.

A Bardolino Chiaretto Spumante egy lágy textúrájú rozé pezsgő, a különböző változatok lágyága bizonyos évjáratokban jobban kifejeződik.

- b) Ez a rendelkezés lehetővé teszi a pezsgőkészítés műveleteinek Veneto régió, valamint Mantova, Brescia és Trento megyék területén történő elvégzését.
- c) A Bardolino Novello volt az első olasz újbor, amely megkapta a DOC minősítést (1987), és amelynek készítéséhez a helyi termelők kizárólag a szénsavas kivonatolás módszerét alkalmazzák. A Bardolino Novello előállításánál a szénsavas kivonatolás százalékos arányának növelése a minőség javítására irányul.
- d) Az a korlátozás, amely a különböző évjáratú boroknak a kereskedelmi forgalomba bocsátás évét közvetlenül megelőző két évben vagy a rákövetkező évben készült borokkal való házasítására vonatkozik, lehetővé teszi, hogy a Bardolino OEM borok minden esetben megfeleljenek az eredetmegjelölésre hagyományosan jellemző frissességi és fogyaszthatósági paramétereknek.
- e) A Bardolino és a Bardolino Classico borok esetében a január 15-e, mint a kereskedelmi forgalomba bocsátás legkorábbi időpontjának a bevezetése a minőség és a piaci értékek javítására irányul;
- f) a szöveg jogszabályokkal való összehangolása.

Termékleírás: a módosítás a termékleírás 5. cikkére vonatkozik.

Egységes dokumentum: a módosítás a „Borkészítési eljárások” – „Különleges borászati eljárások” című szakaszra vonatkozik.

6. Fogyasztási jellemzők

LEÍRÁS:

- a) aktualizálásra került a Bardolino Chiaretto és a Bardolino Chiaretto Classico színének leírása: „narancssárgába hajló világos rózsaszín”;
- b) aktualizálásra kerültek a Bardolino Chiaretto Spumante habjának jellemzői: „finom és tartós”;
- c) aktualizálásra került a Bardolino Chiaretto Spumante színének leírása: „narancssárgába hajló világos rózsaszín”;
- d) aktualizálásra került a Bardolino Chiaretto Spumante illatának leírása: „illatos, gyümölcsös, ha a pezsgő charmat módszerrel készül; a palackban történő erjesztés finom zamata a hagyományos módszerrel történő pezsgőkészítés esetén”;
- e) aktualizálásra került a Bardolino Chiaretto Spumante ízének leírása: „a dosage zéró-tól a félszárazig (demi-sec) terjed, friss, zamatos, tartós”.

INDOKOLÁS:

- a) A Bardolino Chiaretto típus színének részletes leírása érdekében tett kiegészítés
- b) A hab egyedi jellemzőinek részletes leírása érdekében tett kiegészítés
- c) A Bardolino Chiaretto Spumante típus színének részletes leírása érdekében tett kiegészítés
- d) A „Bardolino Chiaretto Spumante” típus illatának részletes leírása érdekében tett kiegészítés az előállítási módszer kapcsán
- e) A Bardolino Chiaretto Spumante típus cukortartalom által meghatározott ízének részletes leírása érdekében tett kiegészítés

Termékleírás: a módosítás a termékleírás 6. cikkére vonatkozik.

Egységes dokumentum: a módosítás „A borok leírása” szakaszt érinti.

7. Címkézés, jelölés és kiszerelés

LEÍRÁS:

- a) A „Chiaretto” típus feltüntetése a címkén, mint „Chiaretto di Bardolino”

INDOKOLÁS:

A „Chiaretto di Bardolino” kifejezést a köznyelvben helyi szinten hagyományosan a történelmi, már a Garda-tó környéki eredetmegjelölések elismerése előtt „Chiaretto del Garda” néven ismert bor közvetlen megfelelőjeként használták. Az idő múlásával, és különösen az elmúlt öt évben, ugyanez a „Chiaretto di Bardolino” kifejezés országosan és nemzetközi szinten is fokozatosan a Bardolino Chiaretto leíró formájaként vált ismertté mind a sajtó, mind a piaci szereplők – vevők, vendéglők, nagyüzemi forgalmazók stb. – körében, oly mértékben, hogy a „Bardolino Chiaretto” kifejezés használata számos esetben lényegében szinte teljesen eltűnt mind a forgalmazók, vendéglők és nagyüzemi forgalmazók árlistáiból, mind a főbb ágazati útmutatókból, de az általános és szakmai sajtóból is, következésképpen a fogyasztók nagy tömegének köznyelvi beszédéből is. Valójában tehát lényeges eltérés van a címkén kötelezően feltüntetendő egyedi megnevezés (Bardolino Doc Chiaretto) és a piacon és a sajtóban immáron megszilárdult kifejezés (Chiaretto di Bardolino) között, ami komolyan veszélyeztetheti az ágazat kereskedelmi és forgalmazási lehetőségeit. Ezért merült fel annak a lehetősége, hogy a borkészítők javaslata a megnevezés vonatkozásában is a kereslet „tapasztalataihoz” legyen igazítva.

Termékleírás: a módosítás a termékleírás 7. cikkére vonatkozik.

8. Csomagolás

LEÍRÁS:

- a) A borok csomagolására vonatkozó szabályok automatikus kiigazítása.

INDOKOLÁS:

- a) A forgalomba hozatalra szánt és nagyrészt egy éven belül fogyasztásra kerülő „Bardolino” DOC borok túlnyomó többségét jellemző különleges frissesség megköveteli a hatályos jogszabályok által időről időre engedélyezett technológiai innovációk időben történő alkalmazását, a piaci igények azonnali kielégítése és a külföldi versenytársak megfelelő kezelése érdekében: az ágazat ezért kifejezetten arra törekszik, hogy a borok csomagolása kapcsán esetlegesen bevezetésre kerülő új jogszabályokat automatikusan el lehessen fogadni, különösen ami az úgynevezett „bag-in-box” csomagolást illeti, amelyet a hatályos jogszabályi korlátok miatt jelenleg nem lehet elfogadni a Chiaretto típusra vonatkozóan, annak ellenére, hogy az ily módon csomagolt rozé OEM borok iránti nemzetközi kereslet folyamatosan és erőteljesen növekszik: a Bardolino Doc esetében ez a jogszabályi korlátozás jelenleg jelentős kereskedelmi réshez vezet a főbb külföldi versenytársakkal szemben; A borkészítők ezért biztosítani kívánják a feltételeket ahhoz, hogy azonnal léphessenek, amint a jogszabályok jövőbeni módosításai lehetővé teszik a „bag-in-box” csomagolás használatát a Chiaretto típus esetében is.

Termékleírás: a módosítás a termékleírás 8. cikkére vonatkozik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Bardolino

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

1. *Bardolino*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- színe: olykor meggypirosba hajló rubinvörös, amely idővel gránátszínűvé alakul,
- illata: jellegzetes, boros,
- íze: száraz, testes, harmonikus,
- térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 10,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

2. **Bardolino Classico**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- színe: olykor meggypirosba hajló rubinvörös, amely idővel gránátszínűvé alakul,
- illata: jellegzetes, boros,
- íze: száraz, testes, harmonikus,
- térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 10,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

3. **Bardolino Charetto**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- színe: világos rózsaszín, a narancssárgába hajló árnyalatig,
- illata: jellegzetes, gyümölcsös, finom,
- íze: ízletes, harmonikus,
- minimális összes alkoholtartalom: 10,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l,
- maradékcukor-tartalom: legfeljebb 9 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

4. ***Bardolino Charetto Classico***

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- színe: világos rózsaszín, a narancssárgába hajló árnyalatig,
- illata: jellegzetes, gyümölcsös, finom,
- íze: ízletes, harmonikus,
- minimális összes alkoholtartalom: 10,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l,
- maradékcukor-tartalom: legfeljebb 9 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

5. ***Bardolino Charetto Spumante***

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- hab: finom és tartós,
- színe: világos rózsaszín, a narancssárgába hajló árnyalatig,
- illata: illatos, gyümölcsös a kohós eljárással történő pezsgőkészítés során; a palackban történő erjesztés finom zamata a hagyományos módszerrel történő pezsgőkészítés esetén,
- íze: a dosage zéró-tól a demi-sec-ig, friss, zamatos, tartós,
- minimális összes alkoholtartalom: 10,50 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

6. **Bardolino Novello**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- színe: halvány rubinvörös,
- illata: jellegzetesen intenzív gyümölcsös,
- íze: száraz, lágy, testes, enyhén savanykás, néha enyhén élénk,
- minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l,
- maradékukor-tartalom: legfeljebb: 10,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

7. **Bardolino Classico Novello**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- színe: halvány rubinvörös,
- illata: jellegzetesen intenzív gyümölcsös,
- íze: száraz, lágy, testes, enyhén savanykás, néha enyhén élénk,
- minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l,
- maradékukor-tartalom: legfeljebb: 10,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

8. **Bardolino „Montebaldo” alterület**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- színe: világos és élénk rubinvörös,
- illata: apró gyümölcsökre, fűszerekre jellemző frissesség, időnként füves és virágos felhangokkal,
- íze: száraz, finom, testes, harmonikus,
- minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 20,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

9. **Bardolino alterület „La Rocca”**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- színe: világos és élénk rubinvörös,
- illata: apró gyümölcsökre, fűszerekre jellemző frissesség, időnként füves és virágos felhangokkal,
- íze: száraz, finom, testes, harmonikus,
- minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 20,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

10. **Bardolino „Sommacampagna” alterület**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- színe: világos és élénk rubinvörös,
- illata: apró gyümölcsökre, fűszerekre jellemző frissesség, időnként füves és virágos felhangokkal,
- íze: száraz, finom, testes, harmonikus,
- minimális összes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék,
- minimális cukormentes kivonat: 20,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

—

Minimális összes savtartalom:

4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

—

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

—

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. **Különleges borászati eljárások**

1. *Vino novello (újbor)*

Különleges borászati eljárás

Az újbort a szőlő termesztési évében december 31-ig palackozni kell, feltéve, hogy 100 %-ban szénsavas kivonatolással készül.

5.2. **Maximális hozamok**

1. *Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto Classico, Bardolino Chiaretto Spumante*

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. *Bardolino Novello, Bardolino Classico Novello*

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. *Bardolino Montebaldo, Bardolino La Rocca, Bardolino Sommacampagna*

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Bardolino” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához használt szőlők termőterülete a következő települések területeinek egészét vagy valamely részét foglalja magában: Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnovo del Garda, Peschiera del Garda, Valeggio sul Mincio. A „Montebaldo” alterülettől származó borok előállításához használt szőlők termőterülete Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda és Rivoli Veronese települések területeit foglalja magában a „Bardolino” DOC termékleírása 3. cikkének a) pontjában meghatározott területen belül.

A „La Rocca” alterülettől származó borok előállításához használt szőlők termőterülete Bardolino, Castelnovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda és Torri del Benaco települések területeit foglalja magában, a „Bardolino” DOC termékleírása 3. cikkének a) pontjában meghatározott területen belül.

A „Sommacampagna” alterülettől származó borok előállításához felhasznált szőlők termőterülete 9

Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona és Valeggio sul Mincio települések területeit foglalja magában, a „Bardolino” DOC termékleírása 3. cikkének a) pontjában meghatározott területen belül.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Corvina N. - Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. **„Bardolino” – Bor, 1. kategória**

a) *A földrajzi terület sajátosságai*

Természeti tényezők

A „Bardolino” eredetmegjelöléssel ellátott borok a Garda-tó keleti partján található, a területet formáló – és koncentrikus, a tó medencéje felé néző, rendkívül változatos talajú, de túlnyomórészt kavicsos kiemelkedéseket és mélyedéseket hagyó – gleccserek alkotta morénás dombvidéken készülnek. Tél végén a talaj gyorsan felmelegszik, lehetővé téve a rügyek korai fejlődését és a vegetációs időszakaszok szabályos lefolyását, ami előfeltétele a szőlőfűrtök és hajtások optimális fejlődésének ésérésének még a legnehezebb években is.

Az éghajlat mediterrán, meleg, de nem fülledt nyarakkal és enyhe telekkel; alakulására hatással van a tó víztömege, északon pedig a Baldo hegy és az Adige völgye.

A területen belül elkülönül egy klasszikus, régebbi hagyományokkal rendelkező, a tó közelében elhelyezkedő, saját éghajlati és környezeti jellegzetességekkel bíró vidék. Ezenkívül a földrajzi, talajtani és éghajlati tényezők három alterületet alakítottak ki, amelyek: a Baldo hegy melletti területet; a Garda-tó partvidéke, a La Rocca néven ismert dombsággal; a Sommacampagna körüli déli lefutású dombvidék.

Történelmi és emberi tényezők

A bronzkori és római kori leletek, a szőlőfűrtök ábrázolása a középkori templomokban, a szőlőültetvények adásvételi szerződésai, valamint híres ókori szerzők írásai tanúskodnak a hosszú ideje megszakítás nélkül tartó szőlőtermesztési és borkészítési hagyományról a termőterületen.

A XIX. században a helyi borok közül a vörösbor esetében a „Bardolino”, a rozé esetében pedig a „Chiaretto” megnevezést kezdték el használni. Ezenfelül a XIX. században három területet is meghatároztak: 1837-ben Bernardino Angelini mezőgazdasági megfigyelő a „Caprino, Bardolino és Villafranca körzetekben” zajló szüretet írta le, míg Giovanni Battista Perez egy 1900-ban megjelent szövegben azt mutatta be, hogy a XIX. század kezdete óta az „értékbérlésre jogosult” szakértők hogyan határozták meg az akkoriban „Valle di Caprino” vagy „Montebaldo körzet”, „Bardolino körzet” és „Colli Morenici Meridionali” (a Sommacampagna jelenlegi környéke) néven ismert területekről származó borok árait.

Ami a „Chiaretto”-t illeti, a hagyomány úgy tartja, hogy formuláját 1896-ban a Garda-tónál Pompeo Molmenti velencei szenátor dolgozta ki, aki Franciaországban megtanulta, hogyan kell vörös szőlőből fehér bort készíteni: 1970-ben Zeffiro Bocci azt írta, hogy „a Benacóval szomszédos veronai szőlőültetvényeken mindig határozott, karakteres Chiaretto del Gardát készítettek”.

Emberi tényezők

A „Bardolino” eredetmegjelöléssel rendelkező borok termelőinek képességei elsősorban az őshonos Corvina Veronese és Rondinella fajták sajátos jellemzőinek, gyümölcsös és fűszeres ízvilágának, a borok frissességének és zamatosságának kifejezésében nyilvánulnak meg.

A „Chiaretto” esetében a termelők hagyományosan vagy külön szüretelik a szőlőt (korai szüret), vagy a „salasso” technikát (lefejtés) alkalmazzák „Bardolino” készítésére alkalmas mustokon. A borkészítők mindkét esetben nagy figyelmet fordítanak arra, hogy megőrizzék a rozé borok egyik legfontosabb tulajdonságát jelentő szín integritását. A „Chiaretto” sajátos tulajdonságaiból kiindulva a termőterületen a spumante változat előállításai technikáját is finomították.

8.2. „Bardolino” – Bor, 1. kategória

b) A termék sajátosságai

A „Bardolino” és a „Chiaretto” alapvető jellemzőit a frissesség, a kis gyümölcsök és a fűszerek illata adja, továbbá az, hogy az ételekkel könnyebben párosítható kellemes, fiatalosan karakteres, jellegzetes sós ízjegyekkel rendelkező borfajta, amelyet a XIX. század végi és XX. század eleji szerzők már bemutattak írásaikban.

A „Bardolino” élénk rubinvörös színű bor, gyümölcsös illattal és elegáns fűszeres felhanggal. Íze száraz, puha, kiegyensúlyozott, friss, fogyasztása rendkívül kellemes.

A „Chiaretto” jellegzetes fényes világos rózsaszínű; a szaglaskor és ízleléskor érzett aromák apró gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztetnek; egy másik különlegessége a páratlan frissesség.

c) A környezet és a termék közötti okozati összefüggés

A „Bardolino” és a „Chiaretto” szőlő optimális érésének alapját a földterületek kedvező fekvése, a Garda-tó enyhe és szellős éghajlata, a visszafogott nyári esőzések és a célzott szőlőgazdálkodás képezik. A tó felől érkező enyhe légáramlatoknak is köszönhetően a területen megfelelő a nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti eltérés, ami kedvez a fenolos érésnek és a határozott gyümölcsös jegyeknek. Ezenkívül a morénás jellegű talajok szerkezete és kémiai összetétele jellegzetes zamatosságot és fiatalos frissességet kölcsönöz a boroknak, ami megkülönbözteti őket a szomszédos területekről származó hasonló boroktól.

A közös jellemzésben néhány sajátos területi tényező lehetővé teszi olyan különleges aromajegyek elfogadását, mint például az ibolya a kavicsos és homokos talajok esetén, a cseresznye az átlagosan melegebb nyári éghajlattal rendelkező déli területen, valamint a fűszeres jegyek és a nagyobb savtartalom a Baldo hegység gerincével szomszédos sziklás talajú területeken és az Adige völgyében.

8.3. 4. Kategória: „Pezsgő” és 5. kategória: „Minőségi pezsgő”

a) A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

A „Bardolino” eredetmegjelölés és különösen annak „Chiaretto” típusa hagyományosan a pezsgő készítését jelöli, amely egyaránt történhet palackban vagy autoklávban történő másodlagos erjesztéssel. A „Chiaretto Spumante” előállítása szorosan kapcsolódik a földrajzi terület földrajzi sajátosságaihoz, a talaj és az éghajlat által meghatározott frissességgel és ízjellemzőkkel.

A termőterület a Garda-tó keleti, a területet formáló – és koncentrikus, a tó medencéje felé néző, rendkívül változatos, ásványi sókban gazdag talajú, de túlnyomórészt kavicsos kiemelkedéseket és mélyedéseket hagyó – gleccserek alkotta morénás dombvidéken található. Az éghajlat alakulására hatással van a Garda-tó víztömege, de a Baldo hegy és az Adige folyó völgye is. Általánosságban elmondható, hogy a térséget meleg, de nem fülledt nyarak és enyhe telek jellemzik, ezért „mediterrán” éghajlatúnak minősül. Mindez biztosítja a talaj gyors felmelegedését a tél végén, lehetővé téve a rügyek korai fejlődését és a vegetációs időszakaszok szabályos lefolyását.

Történelmi és emberi tényezők

A bronzkori és római kori régészeti leletek, a szőlőfürtök ábrázolása a középkori templomokban, a szőlőültetvények adásvételi szerződései, valamint ókori szerzők írásai tanúskodnak a hosszú ideje megszakítás nélkül tartó szőlőtermesztési és borkészítési hagyományról a területen.

A helyi hagyomány úgy tartja, hogy a „Chiaretto” bor előállításához szükséges formulát 1896-ban a Garda-tónál Pompeo Molmenti velencei szenátor dolgozta ki, aki Franciaországban megtanulta, hogyan kell vörös szőlőből fehér bort készíteni: 1970-ben Zeffiro Bocci azt írta, hogy „a Benacóval szomszédos veronai szőlőültetvényeken mindig határozott, karakteres Chiaretto del Gardát készítettek”.

A helyi borok modern kori története 1968-ban kezdődött a „Bardolino” oltalom alatt álló eredetmegjelölés létrejöttével, amely a „Chiaretto” Spumante fajtát is magában foglalja.

Emberi tényezők

Az eredetmegjelöléssel érintett borok termelőinek képessége az őshonos Corvina Veronese és Rondinella fajták sajátos jellemzőinek és a természetes környezettel való kapcsolatuknak a kifejezésében nyilvánulnak meg; a termelők tapasztalata lehetővé teszi, hogy megállapítsák, mikor tekinthető ideálisnak a szőlő érési foka az előállítani borhoz, a „Chiaretto Spumante” esetében is. A termelők az éghajlati viszonyok alakulásához és a piaci igényekhez igazítva finomítottak a szőlőszüretelési és feldolgozási kapacitásaikat; a „Chiaretto” előállításához – és különösen a pezsgő változathoz – használt szőlőfajtákat korábban szüretelik.

A borkészítők nagy figyelmet fordítanak a rozé borok egyik kiemelkedő tulajdonságát jelentő szín integritására, a terület hagyományos szőlőfajtáira jellemző kis erdei gyümölcsös érzetek hangsúlyozására, valamint a borok jelentős frissességére.

8.4. 4. Kategória: „Pezsgő” és 5. kategória: „Minőségi pezsgő”

b) A termék sajátosságai

A „Chiaretto”-t a szőlő „rózsaszín” állapotában, azaz a héj minimális áztatásával készítik: ez adja a jellegzetes fényes rózsaszín színét. A „Chiaretto” Spumante változata a termékleírásban meghatározott feltételeknek megfelelő mustok vagy borok felhasználásával, a palackban történő másodlagos erjedés hagyományos technikái (az úgynevezett „metodo classico”, azaz klasszikus módszer) vagy az autoklávban történő másodlagos erjedés (az úgynevezett „Charmat” vagy „Martinotti” módszerek) szerinti természetes erjesztési módszerek alkalmazásával készül.

A „Chiaretto Spumante” illata apró erdei gyümölcsökre emlékeztet, amihez nagyon finom fűszeres érzet társul. Ízleléskor lédús apró piros gyümölcsök érzetét kelti, jóleső fiatalos frissességgel kombinálva. Könnyedsége, gyümölcsössége, fűszeressége és frissessége miatt a „Chiaretto Spumante” rendkívüli jól párosítható mind a hagyományos helyi konyhával, mind a modern vagy nemzetközi konyhával.

c) *A környezet és a termék közötti ok-okozati összefüggés*

A földterületek kedvező fekvése, a származási terület morénás talajainak szerkezete és kémiai összetétele, a Garda-tó enyhe és szellős éghajlata, a mérsékelt nyári esőzések és a célzott szőlőgazdálkodás képezik a „Chiaretto Spumante” készítésére szánt mustokhoz és borokhoz felhasznált szőlők optimális érésének alapját.

Eltérő szerkezetükből és kémiai összetételükből adódóan a morénás talajok jellegzetes ízt és sótartalmat, valamint az ilyen típusú borokban ideális frissességet, fiatalságot és élénkséget kölcsönöznek a pezsgőknek, megkülönböztetve őket a szomszédos területekről származó hasonló boroktól, és jellegzetességüknél fogva előtérbe helyezve őket. Ezenkívül a tó felől érkező enyhe légáramlatoknak is köszönhetően a területen megfelelő a nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti eltérés, ami kedvez a fenolos érésnek és a határozott gyümölcsös jegyeknek.

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

—

A termékleíráshoz vezető link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU