



Tartalom

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2021/C 369/01	Euroátváltási árfolyamok — 2021. szeptember 13.....	1
---------------	-----------------------------------------------------	---

V *Hirdetmények*

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 369/02	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	2
---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Helyesbítések

2021/C 369/03	Helyesbítés nyílt versenyvizsga-felhíváshoz (HL C 363., 2021.9.9.)	13
---------------	--------------------------------------------------------------------------	----

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2021. szeptember 13.

(2021/C 369/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1780	CAD Kanadai dollár	1,4931
JPY Japán yen	129,62	HKD Hongkongi dollár	9,1641
DKK Dán korona	7,4362	NZD Új-zélandi dollár	1,6575
GBP Angol font	0,85120	SGD Szingapúri dollár	1,5821
SEK Svéd korona	10,1853	KRW Dél-Koreai won	1 383,74
CHF Svájci frank	1,0873	ZAR Dél-Afrikai rand	16,7103
ISK Izlandi korona	151,40	CNY Kínai renminbi	7,6059
NOK Norvég korona	10,1885	HRK Horvát kuna	7,4775
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 787,94
CZK Cseh korona	25,348	MYR Maláj ringgit	4,8893
HUF Magyar forint	349,58	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,819
PLN Lengyel zloty	4,5518	RUB Orosz rubel	85,8875
RON Román lej	4,9453	THB Thaiföldi baht	38,762
TRY Török líra	9,9468	BRL Brazil real	6,1563
AUD Ausztrál dollár	1,6015	MXN Mexikói peso	23,4010
		INR Indiai rúpia	86,8440

⁽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 369/02)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUM STANDARD MÓDOSÍTÁSÁRÓL

„Cava”

PDO-ES-A0735-AM10

Az értesítés időpontja: 2021.6.25.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A „Guarda Superior” előállításához használt szőlőt termelő ültetvényekre vonatkozó feltételek bevezetése

LEÍRÁS

A következő követelmények kerülnek megállapításra: a „Guarda Superior” Cava („Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado”) előállítására szánt szőlőt termesztő ültetvényeknek ökológiai gazdálkodásra vonatkozó tanúsítvánnyal kell rendelkezniük. Az ökológiai státusz tényleges elérésére ötéves átmeneti időszak áll rendelkezésre, és a szőlőültetvénynek legalább 10 évesnek kell lennie.

Módosult a termékleírás 3.a. pontja. E módosítás következtében az egységes dokumentum 5a. [sic] pontja is módosult.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

A Cava régió sajátos éghajlata – melyet a csapadék, a mérsékelt hőmérséklet és a napsütés határoz meg – lehetővé teszi az ökológiai szőlőtermesztést, amely gyarapítja a környező területek biológiai sokféleségét. Továbbá a fogyasztók is egyre jobban érdeklődnek az olyan ökológiai termékek iránt, amelyeket fenntartható módon állítanak elő, a környező terület, a táj és a környezet megóvására törekedve.

Mindezek miatt az a tény, hogy a felső kategóriás Cava termékek ökológiai tanúsítvánnyal rendelkező szőlőültetvényekről származnak, versenyelőnyhöz juttatja a Cavát a közvetlen versenytársaival szemben az egész világon, mivel a versenytársaknak nehézséget fog okozni az ökológiai státusz megszerzése azon földrajzi területek természetes éghajlati jellemzői miatt, ahol termelést folytatnak.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Az átállásra kellően hosszú, ötéves időszak áll rendelkezésre, hogy a termelők minden, általuk szükségesnek ítélt változtatást végre tudjanak hajtani, megkönnyítve ezzel az alkalmazkodási folyamatot az arányosság, a költségek csökkentése és az egyenlő versenyfeltételek tekintetében.

Egy tízéves szőlőültetvény gyökérzete már kellően kifejlett ahhoz, hogy a szőlőtőkét ne viselje meg a csapadékmennyiség ingadozása, amely jellemző a helyi éghajlatra. Tíz év után a szőlőtőke terméshozama rendszeresnek tekinthető, és mind a szőlőtermesztő, mind a borászat több éven át megfigyelte a szőlő minőségét és a benne rejlő lehetőségeket, tehát el tudják dönteni, hogy a szőlő alkalmas-e hosszú érlelési idejű Cava borok előállítására.

2. A cava „reserva” minimális érlelési idejének növelése

LEÍRÁS

A Cava „Reserva” borok minimális érlelési idejét 15-ről 18 hónapra növelték.

Módosult a termékleírás 3.b.3. pontja. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

A cél a Cava „Reserva” borok érlelési idejének megnövelése és ezáltal a minőségük javítása, hogy még jobban meg lehessen őket különböztetni a „Guarda” termékszegmenstől.

3. Kisebb földrajzi egységek (körzetek és alkörzetek) létrehozása és a „Paraje Calificado” körzetek körülhatárolása

LEÍRÁS

A Cava eredetmegjelölés földrajzi területe a következő kisebb földrajzi egységekre oszlik: KÖRZETEK, ALKÖRZETEK ÉS „PARAJE CALIFICADO” („EGYETLEN SZŐLŐBIRTOKRÓL SZÁRMAZÓ MINŐSÍTETT CAVA”) TERÜLETEK. A „paraje calificado” területekről a termékleírás már korábban is rendelkezett, most azonban a már elismert területek felsorolása is bekerült a termékleírásba, a pontos körülhatárolásukkal együtt.

Módosult a termékleírás 4. szakasza. E módosítás következtében az egységes dokumentum 6. pontja is módosult.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

A bor eredete az egyik olyan tényező, amely a bort könnyebben azonosíthatóvá teszi, és amelynek révén a bor értéke nagyobb elismerést kaphat. Ezért tűnt szükségesnek, hogy a Cava eredetmegjelölés területét körzetekre osszák, mert ezáltal a fogyasztó és a piac könnyebben azonosítja az általa fogyasztott Cava bor eredetét, ami hozzáadott értéket jelent a termék számára.

A körzetekbe tartozás ezért érték- és minőségjelzőként szolgál a részt venni kívánó borászatok számára. Ebből következik, hogy a körzet címkén való feltüntetése nem kötelező.

A körzeti besorolás háromszintű: Az első szintet a körzetek jelentik; ezeket átfogó éghajlati és földrajzi jellemzők szerint határozzák meg az eredetmegjelölés kialakítása alapján, és így három különböző körzetet hoztak létre. A második szintet az alkörzetek jelentik, amelyeket azon sajátos éghajlati, hegyrajzi, történelmi vagy emberi jellemzőik alapján kell meghatározni, melyek a létrehozásukat indokolják. A harmadik szintet a „Paraje Calificado” jelenti, amelyet az e területet alkotó parcellák alapján határoznak meg. A „Paraje Calificado” területén a talaj-, az éghajlati és a művelési jellemzőknek el kell térniük a környező területek ezen jellemzőitől.

4. A „Guarda Superior” Cava előállításához használt szőlőt termelő ültetvények terméshozamának korlátozása

LEÍRÁS

Meghatározásra került, hogy a „Guarda Superior” Cava („Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado”) előállítására szánt szőlő termesztésére használt szőlőültetvény maximális terméshozama 10 000 kg/ha.

Módosult a termékleírás 5. szakasza. E módosítás következtében az egységes dokumentum 5b. [sic] pontja is módosult.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

Ez az intézkedés egyértelműen minőségi szempontokon alapul, a célja pedig az, hogy a szőlőültetvény gondozása és kezelése során törekedjenek arra, hogy a szőlő a legjobb minőségű és magasabb cukorkoncentrációjú legyen. Az alacsonyabb terméshozam azt jelenti, hogy az így termesztett szőlőből előállított borok kiegyensúlyozottabbak, magasabb várható savtartalommal és valószínűleg magasabb alkoholtartalommal a magasabb cukortartalomnak köszönhetően. E tényezők ideálisak a hosszú érlelési idejű borok számára. A talajművelési és szőlőtermesztési gyakorlatokat az alacsonyabb terméshozamoknak megfelelően át kell alakítani, hogy a tőketerhelés csökkentése révén a borok kiegyensúlyozottabbak legyenek.

5. A „Guarda Superior” szőlőkataszter létrehozása

LEÍRÁS

Külön szőlőkatasztert hoztak létre azon szőlőültetvények számára, amelyek szőlője alkalmas a „Guarda Superior” Cava („Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado”) előállítására. Meghatározták a kataszterbe történő felvétel feltételeit és a meg nem felelés következményeit is.

Módosult a termékleírás 3.a. és 8.b.i. pontja. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

A kataszter létrehozásának célja az, hogy be lehessen azonosítani azokat a szőlőültetvényeket, amelyek megfelelnek a „Guarda Superior” Cava előállítására vonatkozóan megállapított követelményeknek, és könnyebbé váljon a terméktanúsítás ellenőrzése. Továbbá az is cél, hogy a szőlőtermesztési szakasztól, tehát a kiindulási ponttól kezdve elősegítsék a specializációt, valamint a „Guarda Superior” előállításához szükséges szőlő termesztése és az ezzel kapcsolatos minőségi szempontok iránti elkötelezettséget. Ez azt is jelenti, hogy a metszés, a terménynövelés, a talajművelés, a szüret és az egyéb szőlőművelési tevékenységek középpontjában a minőségi – kifejezetten a Cava pezsgő előállítására szánt – szőlő termesztése fog állni, és a termelők azokra a szempontokra fognak összpontosítani, melyeket a borászatok elvárnak a hosszú érlelési idejű alapboroktól, úgymint a savtartalom, az alkoholtartalom és a Cava OEM szabályaiban előírt egyéb jellemzők.

A szőlőkataszter létrehozásának ezen kívül az is célja, hogy szorosabb kapcsolat alakuljon ki a szőlőültetvény, a szőlőtermelő, a borász, a borászat és az előállítani kívánt termék között.

6. A „Guarda Superior” szőlő és bor elkülönített kezelésére vonatkozó követelmények bevezetése

LEÍRÁS

A „Guarda Superior” Cava („Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado”) előállítására vonatkozóan a következő követelményeket határozták meg: az oltalom alatt álló termék nyomomonkövetési folyamatának részeként biztosítani kell, hogy amikor a „Guarda Superior” szőlőültetvényekről származó szőlő a borászatba érkezik, a többi szőlőtől külön rakodják ki annak érdekében, hogy „Guarda Superior”, valamint „Reserva”, „Gran Reserva” vagy „Paraje Calificado” jelöléssel lehessen ellátni.

Ehhez hasonlóan a „Guarda Superior”, valamint „Reserva”, „Gran Reserva” vagy „Paraje Calificado” jelöléssel ellátandó alapbort is a borászatban a többi Cava bor előállítására szánt alapbortól elkülönítetten kell előállítani, osztályozni és eladásra kínálni.

Módosult a termékleírás 8.b.iii. pontja. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

A szőlőültetvényekre vonatkozóan megállapított követelmények – nevezetesen a külön szőlőkataszter, az ökológiai tanúsítás, a minimum 10 éves kor és a hozamkorlátozás – miatt differenciálásra van szükség, hogy ezáltal a „Guarda Superior” Cava magasabb minőségi szintet képviselhesen.

Ezért az ezeken a parcellákon termesztett szőlőt az e követelményeknek meg nem felelő parcellákon termesztett szőlőtől elkülönítve kell szüretelni. Így a leszüretelt szőlő pótkocsira rakodásakor a „Guarda Superior” parcellákról származó szőlőnek nincs módja keveredni a többi parcelláról származó szőlővel. Ebből következik, hogy a szőlőt a borászatba érkeztekor is elkülönítve, külön fogadógaratba kell kirakodni, hogy biztosított legyen a nyomonkövethetőség és az elkülönített feldolgozás.

Mivel a szőlőt a borászatban a többi szőlőtől elkülönítve, külön fogadógaratba kell kirakodni, az alapbor előállításának teljes folyamatát, valamint az osztályozását és a forgalomba hozatalát külön kell végezni, biztosítva ezzel a nyomonkövethetőséget a szőlőültetvénytől a Cava alapbor végleges elkészültéig. A „Guarda Superior” szegmensből származó borokat tilos a „Guarda” szegmens boraival keverni. Ha mégis sor kerül keverésre, akkor a keverék a „Guarda” szegmenshez tartozó bornak minősül.

7. **Specifikus koronazáras kupak bevezetése a „Guarda Superior” Cava borokhoz**

LEÍRÁS

Új követelményként határozták meg, hogy a „Guarda Superior” és a „Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado” borok palackjain a koronazáras kupakot ennek megfelelő jelöléssel kell ellátni.

Módosult a termékleírás 8.b.iii. pontja. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

A bor nyomonkövethetőségének és az érlelés nyomon követésének a biztosítása érdekében alapvetően fontos, hogy meg lehessen különböztetni az érlelés alatt álló, „Guarda Superior” szegmensbe tartozó Cava palackokat a „Guarda” szegmensbe tartozó Cava palackoktól. Ezért a „Guarda Superior” szegmensből származó alapbort tartalmazó Cava palackok koronazáras kupakján specifikus jelzést kell feltüntetni.

Ez a jelzés lehetővé teszi a megfelelést ellenőrző szervek számára, hogy az előállítási folyamat során nyomon kövessék a tételeket, és fizikai számlálás, valamint a bortermelő által benyújtandó különféle nyilatkozatok vizsgálata révén ellenőrizzék a palackok készleteit, illetve az érlelést.

8. **A tirázs időpontjának korlátozása a „Guarda Superior” Cava esetében**

LEÍRÁS

A „Guarda Superior” jelölést („Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado”) viselő borok esetében a tirázst a szüretet követő év január 1-jét követően kell végezni.

Módosult a termékleírás 8.b.iv. pontja. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

Az előállítási folyamat célja, hogy felső kategóriás („Guarda Superior”) alapborok karakteresebbé váljanak, elkerülve ezzel az olyan borászati beavatkozások vagy borászati eljárások szükségességét, amelyek hátrányosan befolyásolhatják a minőséget.

9. **A „Paraje Calificado” Cava évjáratával kapcsolatos előírást tartalmazó pont áthelyezése és a bor vízszintes („en rima”) vagy fordított („en punta”) helyzetben való mozgatására vonatkozó korlátozások módosítása**

LEÍRÁS

Az az előírás, hogy a „Paraje Calificado” Cava borokon fel kell tüntetni az évjáratot, átkerült a termékleírás 8.b.iv. pontjából a 8.b.vii. pontba, mivel ez a pont foglalkozik a címkézéssel.

Ugyanezen okból a „Paraje Calificado” és a „Gran Reserva” Cava borokra vonatkozó azon követelmény, hogy nem kínálhatók eladásra vízszintes (*en rima*) vagy fordított (*en punta*) helyzetben, átkerült a 8.b.x. pontba, mivel ez a pont foglalkozik a termékek mozgatásával.

Módosult a termékleírás 8.b.iv., 8.b.vii. és 8.b.x. pontja. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

Erre a változtatásra azért van szükség, hogy a termékleírás szövege átláthatóbb és következetesebb legyen.

10. **A kisebb földrajzi egységek (körzet, alkörzet és „Paraje Calificado”) címkén való feltüntetésére vonatkozó feltételek bevezetése**

LEÍRÁS

A termékleírás kiegészült annak leírásával, hogy a Cava borok kiszerezésén hogyan és milyen feltételek mellett tüntethetők fel a kisebb földrajzi egységek.

Az erre vonatkozó szövegrész a termékleírás 8.b.vi. pontjába került. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

Mivel a termékleírás kiegészült a körzetekre és alkörzetekre vonatkozó előírásokkal, szabályozni kell azt is, hogy ezek nevei hogyan jelenhetnek meg a Cava borok kiszerezésén.

11. **Az évjáratnak a „Reserva” Cava borokon való feltüntetésére vonatkozó követelmény bevezetése**

LEÍRÁS

A „Cava” borok címkéjén a szüret évének feltüntetésére vonatkozó követelmény, amely eddig a „Gran Reserva” Cava és a „Cava de Paraje” esetében volt alkalmazandó, ezentúl a „Reserva” megjelöléssel ellátott Cava borokra is kiterjed.

Módosult a termékleírás 8.b.vii. pontja. E módosítás következtében az egységes dokumentum 9. pontja is módosult.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

Az évjárat feltüntetése nemcsak a „Gran Reserva” és a „Paraje Calificado” Cava borok, hanem a „Reserva” esetében is követelmény. Így a teljes „Guarda Superior” szegmens címkéjén fel kell tüntetni az évjáratot. Ezen intézkedés célja, hogy felhívja a figyelmet a „Guarda Superior” szegmens termékeire, kiemelve a különböző évjáratokat, ahogyan az a más eredetmegjelölés alá tartozó nagy boroknál és a Cava eredetmegjelölésnél bevett gyakorlat.

12. A „Guarda” és a „Guarda Superior” termékszegmensok létrehozása

LEÍRÁS

A szegmentálás azt jelenti, hogy különbséget tesznek a Cava minőségmegjelölésen belüli két fő termékszegmens között.

A „Guarda” címkével ellátott termékszegmensre a Cava jelenlegi előállítási jellemzői érvényesek, míg a „Guarda Superior” elnevezésű új szegmens a „Reserva”, a „Gran Reserva” és a „Paraje Calificado” megjelöléssel ellátott Cava borokra terjed ki.

Módosult a termékleírás 8.b.vii. pontja. E módosítás következtében az egységes dokumentum 9. pontja is módosult.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

Így egyértelműbb a különbség a Cava OEM-ben meghatározott egyes terméktípusok és termékcsoportok között. A fogyasztó ezáltal könnyebben azonosítani tudja ezen terméktípusok és -csoportok meghatározó minőségi jellemzőit. E javaslat új minőségi és címkézési szabályokat határoz meg minden terméktípusra vonatkozóan, hogy könnyebb legyen a beazonosításuk és a megkülönböztetésük.

13. Új pecsétek bevezetése

LEÍRÁS

A pecséten fel kell tüntetni a „Guarda” vagy „Guarda Superior” kifejezést, valamint az eredetet vagy a kisebb földrajzi egységet. Mivel a címkén szerepel a kisebb földrajzi egység, valamint a „Guarda” vagy „Guarda Superior” kifejezések, kötelező ennek megfelelő pecsétet használni.

Módosult a termékleírás 8.b.viii. pontja. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

A számozott ellenőrzési pecsét arcukat újra kell tervezni, hogy a fogyasztók könnyebben meg tudják különböztetni a „Guarda” és a „Guarda Superior” szegmenst, valamint adott esetben a kisebb földrajzi egységet is azonosítani tudják. A cél a fogyasztók egyértelműbb tájékoztatása, elsősorban a Cava OEM pecsét által nyújtott garancia révén.

14. Integrált termelő

LEÍRÁS

A termékleírás új fogalommal egészül ki, amely azon borászatokot jelöli, amelyek a teljes ciklust felelő termelési modellt alkalmaznak, azaz a préselés és a borkészítés 100 %-ban házon belül, a borászat saját telephelyén történik.

A termékleírás az „integrált termelő” kifejezésről szóló 8.b.ix. melléklettel egészül ki. E módosítás következtében az egységes dokumentum 9. pontja is módosult.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

Minden egyes borászatra külön címkét hoztak létre. A címkét a palackon helyezik el, amelynek részét képezi, és lehetővé teszi a fogyasztó számára, hogy beazonosítsa azokat a borászatokot, amelyek alapboraik 100 %-át a saját telephelyükön készítik. A cél olyan differenciálás kialakítása, amely lehetővé teszi a fogyasztók számára, hogy ne terméktípusonként, hanem a borászat típusa és termelési modellje szerint különböztessék meg a borokat; ez a termelési modell ugyanis egy adott területhez kötődik, és bizonyos fogyasztói körök szerint egyfajta kézműves borkészítést jelent, ezek a jellemzők pedig a jobb minőséggel hozhatók összefüggésbe. Ezenkívül az új fogalom az eredetmegjelölésen belül is védelmet és elismerést biztosít az ilyen modellt szerinti működő borászatoknak.

15. A kötelező nyilatkozatokkal kapcsolatos pontosítás

LEÍRÁS

A termékleírás kiegészült az eredetmegjelölésre vonatkozó belső szabályokkal azon követelmény indokolása céljából, hogy a bejegyzett bortermelők kötelesek nyilatkozatokat benyújtani a szabályozó tanácshoz.

Módosult a termékleírás 8.b.xi. pontja. Az egységes dokumentum nem változik.

Ez egy standard módosítás, mivel nem tekinthető az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sorolhatónak sem.

INDOKOLÁS

Meg kell erősíteni a kapcsolatot a termelők és az eredetmegjelölés belső szabályai, valamint a szigorú betartásukra vonatkozó kötelezettség között az oltalom alatt álló termék előállításának hatékonyabb ellenőrzése érdekében.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Cava

2. A földrajzi jelzés típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

Minőségi pezsgő

Rövid szöveges leírás

Cava – fehér vagy rozé: Tiszta és világos borok, amelyekben apró, gyöngy alakú buborékok formájában folyamatos a szén-dioxid felszabadulása. A fehér Cava színe halványsárgától szalmasárgáig terjedhet; a rozé Cava színe változó intenzitású, a lila színű rozék kivételével. A Cava jellegzetesen gyümölcsös, enyhén savas, friss és kiegyensúlyozott aromái élesztős felhangok mellett jelennek meg az orrban.

Cava „Gran Reserva” – fehér vagy rozé: Érett gyümölcsös és pörkölt diós felhangokat, komplex és tiszta aromákat és a borseprővel való hosszú érintkezés jegyeit mutató kiegyensúlyozott borok.

Cava „Paraje Calificado” – fehér vagy rozé: A komplex aromákban tökéletes elegyet alkotnak a területre jellemző ásványi anyagok és a pörkölt diófélék jegyei. Ízlelésekor tökéletesen strukturált egyensúlyt, krémességet és savasságot mutat.

A vonatkozó uniós jogszabályok érvényesek az analitikai paraméterekre, amelyek határértékeit nem rögzíti az egységes dokumentum.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

10,8

Minimális összes savtartalom:

5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

10,83

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):

160

5. Borkészítési eljárások

5.1. Alapvető borászati eljárások

Alapvető borászati eljárás

A Cava alapborának készítéséhez csak az első préseléskor nyert szőlőlé használható fel, ezért a must/bor maximális hozama 1 hektoliter/150 kg szőlő. Területtől függően csakis a 8,5 vagy 9 térfogatszázalék minimális természetes alkoholtartalmú, egészséges szőlő használható fel. Az alapborok készítéséhez a kiperéselt szőlőlén kívül a szőlő semmilyen egyéb része nem használható fel; rozéborok előállításakor a felhasznált szőlő legalább 25 %-ának vörös szőlőfajtákból kell származnia.

Cava „Paraje Calificado” előállításakor:

- a maximális extrakciós hozam 0,6 hektoliter must/100 kg szőlő,
- a következő műveletek tilosak: a mustok és/vagy az alapbor természetes alkoholtartalmának növelése, savnövelés és színtelenítés,
- az alapbor kötelező minimális összes savtartalma 5,5 g/l (egyéb Cava boroknál 5 g/l),
- az alapbor kötelező maximális pH-értéke 3,3 (egyéb Cava boroknál 3,4).

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeket az engedélyezett fajta harmadik tenyészidőszakától kezdődően lehet a Cava borok előállítására alkalmas szőlőt termő területnek tekinteni. Az ültetési sűrűségnek a hektáronkénti 1 500 és 3 500 tőke közötti tartományba kell esnie, hagyományos bakművelés vagy kordonművelés alkalmazása mellett.

A „Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado” megjelölés feltüntetésére jogosult borok előállításához felhasznált szőlőnek legalább 10 éves, az illetékes hatóság által ökológiainak minősített szőlőültetvényről kell származnia.

5.2. Maximális hozamok

1. Cava

12 000 kg szőlő hektáronként

2.

80 hl hektáronként

3. Cava „Paraje Calificado”

8 000 kg szőlő hektáronként

4.

48 hl hektáronként

5. Cava „Reserva” és „Gran Reserva”

10 000 kg szőlő hektáronként

6.

66,66 hl hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő termesztésének, valamint az alapbor és a Cava előállításának földrajzi területe az alábbi – a szövegben megyék szerinti bontásban felsorolt – települések határain belül található:

– Álava:

Laguardia, Moreda de Álava és Oyón.

– Badajoz:

Almendralejo.

– Barcelona:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabriels, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellvi de la Marca, Castellvi de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, El Masnou, Font-Rubí, Gelida, La Granada, La Llacuna, La Pobla de Claramunt, Les Cabanyes, Martorell, Martorelles, Masquefa, Mediona, Mongat, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hostelets de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Premià de Mar, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat Segrarriques, Sant Esteve Sesrovires, Sant fust de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudevittles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Miralles, Sitges, Subirats, Teià, Tiana, Torrelavit, Torrelles de Foix, Vallbona d'Anoia, Vallirana, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Vilobí del Penedès.

– Girona:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada és Perelada.

La Rioja:

Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Rio Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela és Villalba de Rioja.

– Lleida:

Lleida, Fullela, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell és Vinaixa.

– Navarra:

Mendavia és Viana.

– Tarragona:

Aiguamúrcia, Albinyana, Alió, Banyeres del Penedès, Barberà de la Conca, Bellvei, Blancafort, Bonastre, Bràfim, Cabra del Camp, Calafell, Creixell, Cunit, El Catllar, El Pla de Santa Maria, El Vendrell, Els Garidells, Figuerola del Camp, Els Pallaresos, La Bisbal del Penedès, La Nou de Gaià, L'Arboç, La Riera de Gaià, La Secuita, L'Espluga de Francolí, Llorenç del Penedès, Masllorenç, Montblanc, Montferri, El Montmell, Nulles, Perafort, Pira, Puigpelat, Renau, Rocafort de Queralt, Roda de Berà, Rodonyà, Salomó, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva, Sarra, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberdró és Vimodí.

– Valencia:

Requena.

– Zaragoza:

Ainzón és Cariñena.

A teljes körülhatárolt földrajzi területen belül három alkörzetet hoztak létre („COMTATS DE BARCELONA”, „VALLE DEL EBRO” és „VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO”); az első kettő alkörzetekre oszlik; „paraje calificado” egységeket is ki lehet jelölni. Ezek mindegyike kisebb földrajzi egységnek tekintendő.

7. Fontosabb borszőlőfajták

CHARDONNAY

VÖRÖS GRENACHE

MACABEO – VIURA

PARELLADA

PINOT NOIR

TREPAT

XARELLO

8. A kapcsolat(ok) leírása

a) Természeti és emberi tényezők

TERMÉSZETI TÉNYEZŐK: A talajok többnyire meszesek, nem túl homokosak és viszonylag agyagosak. Rendszerint alacsony szervesanyag-tartalmúak és nem túl termékenyek.

A területre a Földközi-tenger környezetének általános sajátosságai jellemzők: tavasztól nyárig a napsütéses órák nagy számával és magas hőmérsékletekkel jellemzett nagyon hosszú nyári évszak komoly hőmérséklet-ingadozásokkal, amelyek biztosítják a szőlő – beleértve a hosszabb ciklusú fajtákat – jó beérését. Emellett az évszakokat alacsony és rossz eloszlású csapadékmennyiség jellemzi; ezt azt jelenti, hogy a növekedési időszakban alig van csapadék és nagyon alacsony a relatív páratartalom. Emiatt jelentős a vízhiány, különösen az érési szakasz során. A területre jellemző mediterrán éghajlat átmenetet mutat a part menti (a tenger közelsége miatti) enyhébb éghajlat és a belső szárazföldi területek zordabb, kontinentális éghajlata között; ez utóbbira a hideg tél és a melegebb nyár jellemző. Az éves csapadékmennyiség átlagosan 500 mm, ősszel és tavasszal gyakoribb az esőzés. Az évente átlagosan 2 500 napsütéses óra elegendő a szőlő megfelelő beéréséhez.

EMBERI TÉNYEZŐK: A 19. század második felében Barcelona megye vidéki részein különböző bortermelő családok kezdtek pezsgőt készíteni az akkoriban champagne módszerként ismert eljárással, amelynél a buborékok előállítására szolgáló második erjesztés a palackban történik. Sant Sadurní d'Anoia településen 1872-ben készültek el a Cava első palackjai. A tirázs után a pezsgős palackokat földalatti barlangokban tárolták, ahol megfelelő volt a relatív páratartalom és a környezeti hőmérséklet is egész évben 13/15 °C körül alakult, így biztosítva a rázkódások elkerülését, amely nagyon fontos szempont a jó minőségű pezsgők előállításánál. Ezek ideális feltételeket jelentenek a pezsgők második erjesztésének és érlelési folyamatának helyes lezajlásához. Idővel a „cava” elnevezés – amely a pezsgős palackok érlelési célú tárolására szolgáló helyekre utalt – magának a bornak a nevévé vált. A legerjedtebb szőlőfajták a Macabeo, a Xarel•lo és a Parellada, amelyek a Cava előállításához felhasznált fajták 85 %-át teszik ki. Ez a három fajta különböző arányokban mindig megtalálható a körülhatárolt földrajzi területéről származó alapborokban. Az alacsony – 1 500 és 3 500 tőke közötti – ültetési sűrűség kedvez az alapbor jobb minőségének. Emellett a terület korlátozott csapadékmennyiségének és a bakművelés vagy kordonművelés alkalmazásának köszönhetően mérsékelt számú termőrügy alakul ki, ez pedig 12 000 kg/hektár értékre korlátozza a maximális hozamot. Továbbá az alapbor készítéséhez csak az első prezeléskor nyert szőlőle használható fel, ezért a must maximális hozama 100 liter/150 kg szőlő; a különböző fajták elkülönített szüretét eredményező lépcsőzetes érés, az alapbor 9,5 és 11,5 térfogatszázalék közötti potenciális alkoholtartalma, az 5 g/l feletti összes savtartalom és az analitikai mutatók pedig egészséges szőlőtermést biztosítanak. Az almasavnak és a borkősavnak megközelítőleg egyforma arányban kell jelen lennie; olyan előállítási feltételekről kell gondoskodni, amelyek biztosítják a második erjesztés lassú lefolyását, valamint a bor és az élesztő közötti kölcsönhatást (autolízis), mivel ennek köszönhetőek a borok finom aromái és egyedi érzékszervi jellemzői.

b) A termék minőségére vagy jellemzőire vonatkozó részletes információk

Az előállítási folyamat lezárultát követően – melynek során a bor a palackban második erjesztésen és érlelésen esik át seprővel érintkezve – a Cava OEM borok alkoholtartalma 10,8 és 12,8 térfogatszázalék közötti. A Cava esetében 2,8 és 3,4 közötti alacsony pH-értékek jellemzők, így a bor az idő múlásával megfelelően beérik, és emiatt kisebb a káros oxidáció kockázata. Az e borokat jellemző alacsony glükonsav-szint azt mutatja, hogy egészséges szőlő került felhasználásra.

c) A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat

A talajok, illetve a viszonylag enyhe és száraz nyárvégi és őszi éghajlat kombinációja biztosítja a szőlő helyes fejlődését, különösen a szüret előtti szakaszok során, ez pedig lehetővé teszi a különböző engedélyezett fajták eltérő időben történő beérését; ezáltal jó alapborok készíthetők a mérsékelt alkoholtartalmú, nagy savtartalmú és alacsony pH-értékű, egészséges Cava borokhoz. A termék gazdag harmadlagos aromáit és megfelelő buborékképződését teljes mértékben a speciálisan felszerelt üzemekben a tiráztól a degorzálásig tartó előállítási folyamat határozza meg, lehetővé téve a második erjesztés és az érlelés lassú lezajlását.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A körülhatárolt földrajzi területen kívül öt borászatban végezhető Cava előállítása, mivel e pincék már az 1986. február 27-i rendelet hatálybalépése előtt is foglalkoztak alapbor és/vagy „Cava” előállításával, és így az 1991. november 14-i és az 1992. január 9-i miniszteri rendelet alapján engedélyt kaptak.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A dugón fel kell tüntetni a CAVA elnevezést és a palackozó számát.

Kötelező a spanyol szellemi tulajdoni nyilvántartásban (RPI) vagy a Belső Piaci Harmonizációs Hivatalnál bejegyzett védjegyek használata.

Csak a Cava „Gran Reserva” és a Cava „Paraje Calificado” esetében használható a „Brut Nature”, „Extra Brut” és „Brut” kifejezés.

A Cava „Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado” esetében kötelező feltüntetni a szüret évét.

A „Guarda” megjelölés olyan Cava borokra vonatkozik, amelyek nem tartoznak „Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado” megjelöléssel ellátott borok körébe.

A „Guarda Superior” megjelölést a „Reserva”, „Gran Reserva” és „Paraje Calificado” Cava borokra lehet használni.

Az „Integral producers” kifejezés csak azokra a borászatokra vonatkozik, amelyek alapbort és a Cavát is készítene, és a Cava előállításához 100 %-ban a saját maguk által préselt és előállított alapbort használják fel, továbbá Cava boraik 100 %-át ugyanazon telephelyen (borászatban) állítják elő, és nem vásárolnak palackokat vízszintes („*en rima*”) vagy fordított („*en punta*”) helyzetben más termelőktől.

Kötelező az egyedi ellenőrzési jegyek használata.

A „Paraje Calificado” felirat nem lehet 4 mm-nél magasabb és a márka méreténél nagyobb, és a szóban forgó terület neve mellett kell szerepeltetni.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/documentos_dop_cava.aspx

HELYESBÍTÉSEK**Helyesbítés nyílt versenyvizsga-felhíváshoz**

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 363., 2021. szeptember 9.)

(2021/C 369/03)

A 2. oldalon:

a következő szövegrész: „A versenyvizsga-felhívás az Európai Unió Hivatalos Lapjának 2021. szeptember 9-i C ... A. számában jelenik meg 24 nyelven.”

helyesen: „A versenyvizsga-felhívás az Európai Unió Hivatalos Lapjának 2021. szeptember 9-i C 363. A számában jelenik meg 24 nyelven.”

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU