



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 272/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10391 – RTL GROUP / TALPA NETWORK) ⁽¹⁾ 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 272/02 Euroátváltási árfolyamok — 2022. július 14. 2

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 272/03 A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás 3

2022/C 272/04 Frissített jegyzék a személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexéről (Schengeni határellenőrzési kódex) szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének 16. pontjában említett tartózkodási engedélyekről 4

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 272/05	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.	7
---------------	---	---

Helyesbítések

2022/C 272/06	Helyesbítés a következőhöz: „A 2021-ben forgalomban lévő kibocsátási egységek teljes számának a 2003/87/EK irányelvvel létrehozott uniós kibocsátáskereskedelmi rendszer keretébe tartozó piaci stabilizációs tartalék működése céljából történő közzététele, valamint a 2013–2020 közötti időszakban ki nem osztott kibocsátási egységek számának közzététele” (HL C 195., 2022.5.13.)	25
---------------	---	----

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10391 – RTL GROUP / TALPA NETWORK)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 272/01)

2022. július 11-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 32022M10391 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽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⁾

2022. július 14.

(2022/C 272/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0005	CAD	Kanadai dollár	1,3162
JPY	Japán yen	139,04	HKD	Hongkongi dollár	7,8539
DKK	Dán korona	7,4425	NZD	Új-zélandi dollár	1,6437
GBP	Angol font	0,84560	SGD	Szingapúri dollár	1,4065
SEK	Svéd korona	10,6019	KRW	Dél-Koreai won	1 322,29
CHF	Svájci frank	0,9841	ZAR	Dél-Afrikai rand	17,2020
ISK	Izlandi korona	138,89	CNY	Kínai renminbi	6,7618
NOK	Norvég korona	10,2536	HRK	Horvát kuna	7,5122
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 119,56
CZK	Cseh korona	24,417	MYR	Maláj ringgit	4,4462
HUF	Magyar forint	408,78	PHP	Fülöp-szigeteki peso	56,565
PLN	Lengyel zloty	4,8146	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9420	THB	Thaiföldi baht	36,632
TRY	Török líra	17,4940	BRL	Brazil real	5,4586
AUD	Ausztrál dollár	1,4893	MXN	Mexikói peso	20,9585
			INR	Indiai rúpia	80,0752

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2022/C 272/03)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító uniós ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom bevezetésének dátuma és időpontja	2022.6.20.
Időtartam	2022.6.20. – 2022.12.31.
Tagállam	Európai Unió (minden tagállam)
Állomány vagy állománycsoport	GHL/1N2AB.
Faj	Grönlandi laposhal (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)
Övezet	Az 1 és 2 övezet norvég vizei
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	03/TQ109

(¹) HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

Frissített jegyzék a személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexéről (Schengeni határellenőrzési kódex) szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 2. cikkének 16. pontjában említett tartózkodási engedélyekről

(2022/C 272/04)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexéről (Schengeni határellenőrzési kódex) szóló, 2016. március 9-i (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének 16. pontjában említett tartózkodási engedélyek jegyzékét a Schengeni határellenőrzési kódex (kodifikált szöveg) ⁽²⁾ 39. cikkével összhangban a tagállamok által a Bizottsághoz megküldött információk alapján kerül közzétételre.

A Hivatalos Lapban való közzététel mellett a Migrációügyi és Uniók Belügyi Főigazgatóság honlapján elérhető a jegyzék rendszeresen frissített változata.

A TAGÁLLAMOK ÁLTAL KIADOTT TARTÓZKODÁSI ENGEDÉLYEK JEGYZÉKE

SVÁJC

A HL C 365. számának (2021. szeptember 10.) 3. oldalán közzétett jegyzék helyébe lépő szöveg

a személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexéről (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) szóló, 2016. március 9-i (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikke (16) bekezdése a) pontjának hatálya alá tartozó tartózkodási engedélyek [az 1030/2002/EK rendeletben megállapított egységes formátum]

- Titre de séjour / Aufenthaltstitel / Permesso di soggiorno [tartózkodási engedély] (L, B, C)
- Titre de séjour / Aufenthaltstitel / Permesso di soggiorno [tartózkodási engedély] (L, B, C) „családtag” megjegyzéssel, svájci állampolgár harmadik országbeli állampolgár családtagjai számára
- Titre de séjour / Aufenthaltstitel / Permesso di soggiorno [tartózkodási engedély] (L, B, C) „EU-/EFTA-ország állampolgárának családtagja” jelzéssel harmadik ország azon állampolgárai számára, akik egy EU- vagy EFTA-ország állampolgárának a szabad mozgás jogát gyakorló családtagjai
- Titre de séjour / Aufenthaltstitel / Permesso di soggiorno [tartózkodási engedély] (L, B, C) a következő megjegyzéssel: „Selon l'accord CH-UK du 25 février 2019” / „Gemäss Abkommen CH-UK vom 25. Februar 2019” / „Secondo l'accordo CH-UK del 25 febbraio 2019” [a Svájc és Egyesült Királyság közötti, 2019. február 25-i megállapodás szerint]: az egyesült királysági állampolgárok, valamint családtagjaik számára, akikre vonatkozik a Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királysága és a Svájci Államszövetség között létrejött, a polgárokat az Egyesült Királyság Európai Unióból és a személyek szabad mozgásáról szóló megállapodásból való kilépését követően megillető jogokról szóló, 2019. február 25-i megállapodás.
- Titre de séjour / Aufenthaltstitel / Permesso di soggiorno [tartózkodási engedély] (G) a következő megjegyzéssel: „accord CH-UK 2019. február 25” / „Abkommen CH-UK 2019. február 25” / „accordo CH-UK 2019. február 25” [a Svájc és Egyesült Királyság közötti, 2019. február 25-i megállapodás szerint]: az egyesült királysági határ menti ingázók számára, akik lakóhelye nem egy schengeni államban, hanem olyan államban található, amelyre nézve nem kötelező erejű valamely schengeni társulási megállapodás vagy amelyre nem alkalmazandó a schengeni vívmányok összessége, és akikre vonatkozik a Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királysága és a Svájci Államszövetség között létrejött, a polgárokat az Egyesült Királyság Európai Unióból és a személyek szabad mozgásáról szóló megállapodásból való kilépését követően megillető jogokról szóló, 2019. február 25-i megállapodás.
- Titre de séjour Ci / Aufenthaltstitel Ci / Permesso di soggiorno Ci (tartózkodási engedély a Svájcban található nemzetközi szervezetek tisztviselőinek és külképviseletek tagjainak a svájci munkaerőpiacon jövedelemszerző tevékenységet folytató házastársai és 25 évesnél nem idősebb gyermekei számára), 2019. november 1-jétől érvényes (a *külföldi állampolgárok számára kiállított „Ci” típusú személyazonosító okmány helyébe lép*).
- Titre de séjour S / Aufenthaltstitel S / Permesso di soggiorno S [S tartózkodási engedély] „Carte pour personnes à protéger”/„Ausweis für Schutzbedürftige”/„Carta per persone bisognose di protezione” [Védelemre szoruló személyek számára kiállított kártya] feliratú tartózkodási engedély, hitelkártya formátumban; 2022. március 18. óta Ukrajnából származó, védelemre szoruló személyek részére állítják ki.

⁽¹⁾ A korábbi közzétételek listáját lásd a dokumentum végén.

⁽²⁾ HL L 77., 2016.3.23., 1. o.

- Titre de séjour S / Aufenthaltstitel S / Permesso di soggiorno S [S tartózkodási engedély] „Livret pour personnes à protéger”/„Ausweis für Schutzbedürftige”/„Permesso per persone bisognose di protezione”/„Attest per persunas cun basegn da protecziun” [Védelemre szoruló személyek számára kiállított engedély] feliratú tartózkodási engedély, füzet formátumban; 2022. március 18. óta Ukrajnából származó, védelemre szoruló személyek részére állítják ki.

A harmadik országok állampolgárai tartózkodási engedélye egységes formátumának megállapításáról szóló, 2002. június 13-i 1030/2002/EK tanácsi rendeletben szereplő mintának megfelelően kiállított tartózkodási engedélyek

- Livret pour étrangers L / Ausländerausweis L / Libretto per stranieri L [külföldi állampolgárok számára kiállított „L” típusú személyazonosító okmány] (rövid távú tartózkodási engedély; L. engedély, lila);
- Livret pour étrangers B / Ausländerausweis B / Libretto per stranieri B / Legitimaziun d'esters B [külföldi állampolgárok számára kiállított „B” típusú személyazonosító okmány] (három vagy négy nyelven kiállított, „B” típusú ideiglenes tartózkodási engedély, világosszürke);
- Livret pour étrangers C / Ausländerausweis C / Libretto per stranieri C [külföldi állampolgárok számára kiállított „C” típusú személyazonosító okmány] („C” típusú állandó tartózkodási engedély, zöld);
- Livret pour étrangers Ci / Ausländerausweis Ci / Libretto per stranieri Ci [külföldi állampolgárok számára kiállított „Ci” típusú személyazonosító okmány] („Ci” típusú tartózkodási engedély nemzetközi szervezetek tisztviselőinek és a Svájcban található külképviseletek tagjainak a svájci munkaerőpiacon keresőtevékenységet folytató házastársai és – 25 éves korig – gyermekei számára, piros), a lejárat napjáig érvényes;
- Cartes de légitimation (titres de séjour) délivrées par le Département fédéral des Affaires étrangères / Legitimationskarten (Aufenthaltsbewilligung) vom Eidgenössischen Departement für auswärtige Angelegenheiten / Carte di legittimazione (titoli di soggiorno) del Dipartimento federale degli affari esteri [A Szövetségi Külügyi Hivatal által kiállított személyazonosító igazolványok (tartózkodási engedélyek)] (lásd a 20. mellékletet).

A korábbi közvételek listája

HL C 247., 2006.10.13., 1. o.	HL C 214., 2012.7.20., 7. o.
HL C 77., 2007.4.5., 11. o.	HL C 298., 2012.10.4., 4. o.
HL C 153., 2007.7.6., 1. o.	HL C 51., 2013.2.22., 6. o.
HL C 164., 2007.7.18., 45. o.	HL C 75., 2013.3.14., 8. o.
HL C 192., 2007.8.18., 11. o.	HL C 77., 2014.3.15., 4. o.
HL C 271., 2007.11.14., 14. o.	HL C 118., 2014.4.17., 9. o.
HL C 57., 2008.3.1., 31. o.	HL C 200., 2014.6.28., 59. o.
HL C 134., 2008.5.31., 14. o.	HL C 304., 2014.9.9., 3. o.
HL C 207., 2008.8.14., 12. o.	HL C 390., 2014.11.5., 12. o.
HL C 331., 2008.12.21., 13. o.	HL C 210., 2015.6.26., 5. o.
HL C 3., 2009.1.8., 5. o.	HL C 286., 2015.8.29., 3. o.
HL C 64., 2009.3.19., 15. o.	HL C 151., 2016.4.28., 4. o.
HL C 198., 2009.8.22., 9. o.	HL C 16., 2017.1.18., 5. o.
HL C 239., 2009.10.6., 2. o.	HL C 69., 2017.3.4., 6. o.
HL C 298., 2009.12.8., 21. o.	HL C 94., 2017.3.25., 3. o.
HL C 308., 2009.12.18., 20. o.	HL C 297., 2017.9.8., 3. o.
HL C 35., 2010.2.12., 5. o.	HL C 343., 2017.10.13., 12. o.
HL C 82., 2010.3.30., 26. o.	HL C 100., 2018.3.16., 25. o.
HL C 103., 2010.4.22., 8. o.	HL C 144., 2018.4.25., 8. o.
HL C 108., 2011.4.7., 7. o.	HL C 173., 2018.5.22., 6. o.
HL C 157., 2011.5.27., 5. o.	HL C 222., 2018.6.26., 12. o.
HL C 201., 2011.7.8., 1. o.	
HL C 216., 2011.7.22., 26. o.	
HL C 283., 2011.9.27., 7. o.	
HL C 199., 2012.7.7., 5. o.	

HL C 248., 2018.7.16., 4. o.

HL C 269., 2018.7.31., 27. o.

HL C 345., 2018.9.27., 5. o.

HL C 27., 2019.1.22., 8. o.

HL C 31., 2019.1.25., 5. o.

HL C 34., 2019.1.28., 4. o.

HL C 46., 2019.2.5., 5. o.

HL C 330., 2020.10.6., 5. o.

HL C 126., 2021.4.12., 1. o.

HL C 140., 2021.4.21., 2. o.

HL C 150., 2021.4.28., 5. o.

HL C 365., 2021.9.10., 3. o.

HL C 491., 2021.12.7., 5. o.

HL C 509., 2021.12.17., 10. o.

HL C 63., 2022.2.7., 6. o.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(2022/C 272/05)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

Pfalz

PDO-DE-A1272-AM01

Az értesítés időpontja: 2022.4.20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszervi jellemzők

Leírás:

A Dornfelder szőlőfajtából készülő minőségi borok minimális természetes alkoholtartalmának vagy minimális mustsűrűségének módosítása (eddig a termékleírás 5.1. pontjában, a jövőben a termékleírás 3.2. pontjában szerepel) a rendkívüli időjárási körülmények által jellemzett években.

A Dornfelder szőlőfajtából készülő minőségi bor alapértelmezett értékei: 8,8 térfogatszázalék potenciális alkoholtartalom/68 Oechsle-fok

KIEGÉSZÍTÉS:

„A Dornfelder szőlőfajta minimális természetes alkoholtartalma/minimális mustsűrűsége a Pfalz elismert védegyelet elnökségének határozata alapján a rendkívüli időjárási körülmények által jellemzett években az alkoholtartalom 8,3 térfogatszázalékában/65 Oechsle-fokban állapítható meg. Ez a szabály minden esetben a meghatározott borászati évre korlátozódik. A Pfalz védegyelet határozatát megfelelő értesítésben kell közzétenni.”

A különböző termékeket név szerint megnevezik, és információkkal látják el a minimális természetes alkoholtartalomra/minimális mustsűrűsége vonatkozóan, valamint ismertetik az érzékszervi jellemzőit.

KIEGÉSZÍTÉS:

„Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított »Pfalz« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.”

(¹) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás:

A Dornfelder szőlőfajta minimális alkoholtartalmának/minimális mustsűrűségének kismértékű csökkentése azt a célt szolgálja, hogy az új károsító szervezetek által okozott negatív hatások minimalizálása érdekében a szüretet korábban lehessen befejezni. A 2014-es évben például a korai érésű vörös szőlőfajtákra veszélyt jelentett a pettyesszárnyú muslica. Ha az eddig érvényben lévő minimális mustsűrűség miatt várnak a betakarítással, az azzal a kockázattal jár, hogy ezekben az években jelentős minőségi és mennyiségi veszteséget szenvednek el a betakarítás során.

Az érzékszervi jellemzők ismertetéseit a különböző termékek jobb bemutatása érdekében differenciáltabban dolgozták ki.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított borok a leírást kiegészítették az összes alkoholtartalommal, és ezzel az uniós rendelet nyitó rendelkezését alkalmazzák.

2. Borszőlőfajták

Leírás:

A termékleírásban eddig a következő szőlőfajták szerepeltek:

Fehérbor

„Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Korai Malingre, sárga muskotály, zöld veltelini, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Morio muskotály, rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, rizlingszilváni, rizling, vörös elbling, vörös saszla, vörös muskotály, vörös tramini, rulandi (szürkebarát), Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, szilváni, Sírius, Solaris, Staufer, fehér burgundi, fehér elbling, fehér saszla, Würzer.”

Vörösbor

„Accent, Acolon, Allegro, korai kékburgundi, kékfrankos, kékoportó, kései kékburgundi, Kék Trollinger, kék zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, korai vörös malvázia, Helfensteiner, Heroldrebe, merlot, Müllerrebe, hamburgi muskotály, Palas, Portugieser, Prior, Regent, Rondo, Saint-Laurent, Syrah”

MÓDOSÍTÁS

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehérbor

„Kékszilváni, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay Rosé, Felicia, korai vörös malvázia, arany muskotály, arany rizling, Hibernál, Muscaris, Osteiner, vörös rizlingszilváni, vörös rizling, rulandi, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Souvignier Gris, Trebbiano di Soave, Villaris”

Vörösbor

„Baron, Blauburger, Cabernet Cantor, Cabertin, Calandro, Trollinger muskotály, Pinotin, Piroso, Reberger, rozé muskotály, Tauberschwarz, Wildmuskat.”

A szőlőfajták kiegészülnek a mindenkori szinonimáikkal.

Törlik a következő szőlőfajtákat:

Fehérbor

„Mariensteiner”

Vörösbor

„Hamburgi muskotály”

„Korai vörös malvázia” (téves megnevezés)

Indokolás:

A szőlőfajták felsorolása nem teljes, ezért most kiegészítésre kerülnek, mivel meg kell nevezni a termőterületen megtalálható összes eddig osztályozott szőlőfajtát. A Mariensteiner szőlőfajtát törlik; ez a szőlőfajta nem szerepel nem a német szövetségi növényfajta-hivatal (Bundessortenamt) listáján, és a tartományi rendelet sem engedélyezi bor előállításához. A hamburgi muskotály csemegeaszőlő, és ezért nem fogadható el. A vörösborok közül törölték a korai vörös malváziát, mivel ez egy fehérbor.

3. Az uniós vagy nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények

Leírás:

A termékleírás 9. pontja (a jövőben 10. pontja) felsorolja a címkézésre vonatkozó további követelményeket.

Kisebb földrajzi egységek:

KIEGÉSZÍTÉS:

„Ezen túlmenően a szőlőkataszter tartalmazza a területek, az egybefüggő és különálló szőlőültetvények, valamint a dűlők neveit, amelyeket a kisebb földrajzi egységek használhatnak. A szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) fel kell tüntetni az ültetvények és területek határait. A katasztert Rajna-vidék-Pfalz agárkamarája vezeti. A szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének jogalapjai:

- a bortörvény 23.§-ának (3) és (4) bekezdése
- a borrendelet 29. §-a
- az ültetvények és területek meghatározásáról és a szőlőkataszterről szóló tartományi törvény (szőlőültetvényekről szóló törvény)
- a borászati jogi hatáskörökről szóló tartományi rendelet 2. §-ának 16. pontja

A kisebb földrajzi egységek körülhatárolása a bortörvény 22g. §-a szerint csak az illetékes szervezetek hozzájárulásával módosítható. A bortörvény 22g. §-a értelmében az illetékes szervezetnek minden változást be kell jelentenie a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnak (BLE).”

Indokolás:

A címkézésre vonatkozó rendelkezéseket ki kell egészíteni a szűkebb földrajzi megnevezéssel, hogy azok megfeleljenek a hatályos jognak.

4. A terület meghatározása

Leírás

A Pfalz OEM földrajzi területét újra meghatározzák.

KIEGÉSZÍTÉS:

„A terület Elő-Pfalzra és Rajna-Pfalzra korlátozódik, azaz nyugaton a Pfalzi-erdő hegyvonulatától indulva Haardtrand térségen át a központi és keleti részeket elfoglaló Elő-pfalzi-alföldig terjed. A szőlőtermesztés Haardtrand térségben és a löszel borított gerinceken és fennsíkokon jellemző. A régió természetes határai nyugaton a Haardtrand, keleten a Rajna, délen a francia Elzász, illetve a Bienwalddal határos terület, északkeleten Worms, Kirchheimbolanden, Stetten és Gauersheim településhatárai, északnyugaton pedig a Zellertal és Albisheim, Einselthum és Zell települések.”

Felsorolják a településeket, beleértve a településhatárokat is.

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

Indokolás:

A tervezett területmeghatározás nem önkényes, hanem azért van rá szükség, hogy a történelmileg kialakult mezőgazdasági tájat figyelembe véve ne ériék jelentős hátrányok a szőlőtermesztést és a mezőgazdaságot, mivel a pfalzi szőlőtermesztés a többi hagyományos európai borvidékhez hasonlóan évszázadok során alakult ki a meghatározott földrajzi határokon belül.

Az alábbiakban részletesen ismertetjük a területmeghatározás okait:

A zárt szőlőültetvényekre a minőségbiztosítás miatt van szükség, különös tekintettel a növényvédelmi intézkedésekre.

A szőlőtermesztésben alkalmazott növényvédelmi intézkedések nem mindig egyeztethetők össze más növénykultúrákkal, és ez fordítva is igaz. Az egymást váltogató szőlőültetvények és más területhasznosítások ezért problémákat okoznak, amelyeket a lehető legnagyobb mértékben el kell kerülni:

- Minél kevesebb ponton érintkezik a szőlőtermesztés más területhasznosítási módokkal (szántóföldi művelés, gyümölcstermesztés, gyepterületek stb.), annál kevesebb negatív hatás éri a szőlőtermesztést és a borok minőségét.

Ennek okai a szőlőtermesztés sajátos gazdálkodási követelményeiben keresendők, különösen a növényvédelem területén. Az alkalmazott növényvédő szerek egyes esetekben jelentősen eltérnek egymástól, különösen a célmeghatározásuk, a növényi kultúrára vonatkozó jóváhagyásuk vagy a várakozási idejük tekintetében.

- Ha a szakszerű alkalmazás ellenére a növényvédő szerek mégis átsodródhatnak a szomszédos, más hasznosítású parcellákra, ez a nem célterületeken nemkívánatos növényi károkhoz, minőségromláshoz vagy bizonyos növényvédőszer-maradványok miatt a termék forgalmazhatóságának elvesztéséhez vezethet. Ha például a szomszédos területeken a szisztémás gyomirtó szerek alkalmaznak, és azok nem szándékolatlan átsodródhatnak, ez hatással lehet a bogycépződésre, ha a szennyeződés a szőlő virágzásáig tartó időszakban történik. Ha kontakt gyomirtó szereket használnak, a nem kívánt átsodródás következtében a lombfelület vagy a vesszőhajtások ezeknek kitett részei kiéghetnek. Ez fordítva is igaz: a szőlőtermesztésben használt gombaölő szerek átsodródása problémákat okozhat a szomszédos szántóföldeken. Ez a probléma különösen súlyos módon jelentkezik Pfalzban, mivel Németország legnagyobb egybefüggő zöldségtermesztési területe a Pfalz OEM-mel határos. A különleges művelésű kultúrák ilyen magas aránya még inkább megköveteli, hogy a szőlőültetvényeket jól elhatárolják a mezőgazdasági hasznosítású területektől, ahogyan az eddig is történt. Ugyanis a használt növényvédő szerek az ott termesztett növények tekintetében egyes esetekben nem megengedettek, így a szermaradványra vonatkozó vizsgálatok során a pontos elemzés és az alacsony maximális maradékanyag-határértékek alapján arra a következtetésre juthatnak, hogy az előállított termékek, különösen a friss zöldségek nem hozhatók forgalomba. Ugyanez érvényes a bioszőlészetben használt réztartalmú készítményekre is. Ezek visszatérő esetek a gyakorlatban, ezért el kell kerülni őket.

Az adott növényi kultúrák számára megfelelő növényvédelmi intézkedések károkat okozhatnak mind a szántóföldeken, mind a szőlőültetvényeken.

A zárt szőlőültetvény hatékony gazdálkodási és védelmi módszereket tesz lehetővé a szőlészetben és borászatban.

A minőségi, ökológiai és gazdasági előnyökkel járó kíméletes növényvédelmi stratégiák fontos szerepet játszanak a kiváló minőségű borok fenntartható előállításának biztosításában:

- Ilyen például a szőlőmoly elleni védekezés feromonokkal. Ez a védekezés csak akkor működik, ha a károsítók szaporodásának korlátozásához és a károsítók összezavarásához szükséges feromonadagolókat a lehetőleg a teljes területet lefedve alkalmazzák. Sokkal költséghatékonyabb, ha a széleken (más növényi kultúrák, hasznosítási módok vagy egyéb növényzettel borított területek határainál) nem kell duplán elhelyezni az adagolókat. Ezt viszont zárt szőlőültetvényen lehet megvalósítani.
- A zárt szőlőültetvényekre mind technikai, mind gazdasági szempontból a madarak elleni védelem érdekében is szükség van, hogy az érett szőlőt megvédjék a károsodástól, mivel csak így biztosítható a hatékony védelem.
- A zárt szőlőültetvények a vadkárok elkerülését is segítik:

Az állománycsökkentés szőlészeti és borászati szempontból nagyon fontos tényező. Erre az állománycsökkentésre többek között azért van szükség, mert Rajna-vidék-Pfalz szőlőhegyein a vadkárok után általában nem kell kártérítést fizetni. Ezenkívül ez csökkenti a bejelentési kötelezettség alá eső afrikai sertéspestis előfordulásának kockázatát, amely jelentős kockázatot jelent a németországi állattenyésztés számára. A vaddisznók elleni védekezés a zárt szőlőültetvényekben inkább kivitelezhető és kevésbé költséges, mint a váltakozó művelésű területeken, ahol szőlőültetvények, szántóföldek és gyümölcsösök váltják egymást, és ahol a vaddisznóknak helyük van a visszavonulásra, és táplálékot találnak.

- A csepegtetéses öntözés különösen a fiatal növények esetében kap egyre nagyobb jelentőséget. A szőlő növekedését segítik elő vele. A zárt szőlőültetvények a szükséges infrastruktúra (kutak, csővezetékek stb.) kiépítése és működtetése szempontjából nagy előnyt jelentenek. Ez hatékonyabbá és olcsóbbá teszi mind a víz közös beszerzését, mind pedig a szállító- és elosztóvezetékek közös használatát.
- A szőlészetben és borászatban az úthálózatall szemben támasztott követelmények eltérnek például a szántóföldi növénytermesztés követelményeitől, így a korábban szőlőtermesztésre használt területek és az erre a célra kialakított úthálózatuk jelentős mértékben megnehezíthetik vagy megakadályozhatják a szántóföldként és/vagy gyepterületként való hasznosítást. Ennek oka az, hogy ezeket az utakat általában nem nagy és nehéz járművek és gépek számára tervezték, a szántóföldi gazdálkodásban viszont a földműveléshez ilyen gépek szükségesek és használatosak. Ha most minden mezőgazdasági utat át kellene építeni a nagyobb terhelésre, az a település minden földtulajdonosa számára nagyobb pénzügyi terhet jelentene.

A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetének és hírnevének meghatározó eleme a történelmileg kialakult mezőgazdasági táj és a hagyományos szőlőhegyeket felvonultató tájkép.

- A hagyományos és a tájképre jellemző szőlőhegyeken folyó szőlőtermesztés a térség lakói, a régió borászati ágazatának képviselői, a szakma és a fogyasztók számára is meghatározó eleme a borvidék jellegének. Ez különösen igaz Pfalz esetében, amely a legnagyobb egybefüggő borvidék. Ez abból is kitűnik, hogy a borreklámok a borvidék bemutatásakor rendszeresen a hagyományos szőlőhegyeken készített képeket használják fel.
- A szőlőtermesztés hagyományos szántóföldi területekre való áttelepítése a jellegzetes tájkép megváltozását eredményezné, ami hatással lenne a kialakult mezőgazdasági tájra.
- A bor ügye – a hagyományos borvidékkel és szőlőhegyekkel összefüggésben – az idegenforgalom területén is fontos szerepet játszik.
- A szakkiadványokban szereplő borok, amelyek nagyban meghatározzák a Pfalz OEM megítélését és hírnevét, gyakran a hagyományos szőlőhegyekről származnak (pl. Schweigener Sonnenberg, Birkweiler Kastanienbusch, Forster Kirchenstück, Kallstadter Saumagen).
- Ennek köszönhetően a kereskedők és a fogyasztók pozitívan viszonyulnak a Pfalz OEM-hez. A pfalzi borok vásárlásakor és elfogyasztásakor a fogyasztók szeméi előtt a hagyományos szőlőhegyek képei jelennek meg, amelyeket adott esetben a nyaralási élmények is felerősítenek. Ez teszi a „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelölést összetéveszthetlenné és egyedivé.
- Sok hagyományos szőlőhegyet a nemkívánatos cserjésedés veszélye fenyegetné, mivel kis méretük, jellegük és nagy gépekkel való gyakran rossz megközelíthetőségük miatt nem alkalmasak a szőlőtermesztésen kívüli más célokra. Ez már pusztán a látvány és így az idegenforgalom szempontjából is hátrányos lenne a termőterület számára. Ezeket a nem művelt területeken megtelepedhetnek a nemkívánatos kártevők, például a pettyesszárnyú muslica gazdanövényei (pl. a szeder), ezek viszont veszélyeztetik a szomszédos ültetvényeken termő szőlő egészségét és minőségét.

A fent említett okokból kifolyólag a szőlőhegyek természetes határokon belüli és lehetőség szerint zárt területen történő művelése számos előnnyel jár a szőlőültetvények tulajdonosai és művelői, valamint a környezet számára. Ezért nem szabadna növelni a szórványos szőlőültetvények arányát, amelyek elszigetelten már most is léteznek – az itt ismertetett sokrétű hátrányokkal.

5. Ellenőrző hatóság

Leírás:

A termékleírás 10. pontjában (a jövőben 11. pont) megnevezett ellenőrző hatóságok kiegészítése és azok feladatai.

KIEGÉSZÍTÉS:

Az agrárkamarát az ellenőrzés során a következő szervezetek támogatják:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (Rajna-vidék-Pfalz Tartományi Vizsgáló Hivatala)
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

Tel. 02 61/91 49-0

Telefax 02 61/91 49 19-0

E-mail: poststelle@lua.rlp.de

Indokolás:

Ellenőrző hatóságként meg kell adni a tartományi vizsgálati hivatalt is, mivel ezen a területen ellenőrzési feladatokat lát el.

6. Egyéb

Leírás:

Szövegezési változtatások az uniós előírásoknak megfelelően.

Indokolás:

Az uniós előírások teljesítése érdekében szövegezési változtatásokra volt szükség.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Pfalz

2. A földrajzi jelzés típusa

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A borászati termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgőbor

8. Gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

1. Minőségi fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékekből emellett gyöngyözőbort és minőségi pezsgőt is készítenek.

Fehérbor

A fehérborok általában gyümölcsös, friss, vagy akár egzotikus gyümölcsös aromákkal rendelkeznek. A szőlőfajtától és a borkészítési stílustól függően zöld aromák, fűszeres jegyek és füstös, ásványos tónusok jelennek meg. A borkészítési eljárástól függően az bukét a hordó faanyagának hatására olyan aromák egészíthetők ki, mint a vanília, a pörkölt aromák és a kókusz; reduktív eljárás esetén a kovakő és a szarvasgomba tónusai jelennek meg, oxidatív borkészítési eljárás esetében pedig az alma és a diós aromák ismerhetők fel.

A borokat a savas és az édes íz közötti egyensúly jellemzi, általában erős testtel rendelkeznek, amihez határozott vagy mérsékelt savasság társul.

Színük többnyire a zölden tükröződő halványsárga, valamint a szalmasárga és az aransárga közötti tartományban mozog. A szőlőfajtától függően világos vörös árnyalatok is megjelenhetnek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	

Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

2. Minőségi vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékekből emellett gyöngyözőbort és minőségi pezsgőt is készítenek.

Vörösbor

A vörösborokra különösen a bogyós gyümölcsök és a piros gyümölcsök aromái jellemzőek. Emellett zöld aromák is megjelenhetnek. A borkészítési eljárástól és a hordós érleléstől függően az illatot olyan aromák egészítik ki, mint a vanília, a pörkölt aromák, a csokoládé és a kókusz, redukzív eljárás esetén a kovakő és a szarvasgomba tónusai jelennek meg. A legtestesebb borokat enyhe, illetve érezhető savasság jellemzi.

A vörös színezet többnyire világos cseresznyepiros és mély sötét bodzaszín között változik.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes svartartalom	
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

3. Rozé bor, Weißherbst, Blanc de Noir

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékekből emellett gyöngyözőbort és minőségi pezsgőt is készítenek.

Rozé bor, Weißherbst, Blanc de Noir

Ezeket a borfajtákat vörös szőlőfajtákból préselik. A Blanc de Noir borok a fehérborok színspektrumát vonultatják fel, míg a rozé bor és Weißherbst halvány rózsaszínű vagy világosvörös. Mivel a mustot a fehérborhoz hasonló módon érlelik, ezek a borok általában a bogyós gyümölcsök, valamint a piros és világos/sárga gyümölcsök friss-gyümölcsös aromájával rendelkeznek. A felhasznált szőlőfajtától függően a zöldpaprika és a gyógynövények jegyei jelennek meg, hordós érlelés esetén pedig felfedezhető a vanília, a pörkölt aromák és kókusz is. A rozé borokat kevésbé határozza meg az alkoholtartalom, ízükben pedig erősebben érezhető a savasság.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

4. Rotling minőségi bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékekből emellett gyöngyözőbort és minőségi pezsgőt is készítenek.

Rotling

A fehér és vörös szőlők vagy cefre házasításával készült borok a rozé borok érzékszervi jellemzőihez hasonlítanak.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

5. Kabinett különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

Kabinett különleges minőségű bor

Ezeket a borokat többnyire a fehér, sárga és egzotikus gyümölcsök friss, gyümölcsös aromái jellemzik, és a zöldfűszeres jegyek is megjelenhetnek bennük. Alacsony vagy mérsékelt alkoholtartalmúak. Felismerhető fajtajelleget mutatnak, amelyhez többnyire mérsékelt vagy erős savérzet társul. A színük a borfajtatól függően megfelel a minőségi borok leírásának.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

6. Spätlese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

Spätlese különleges minőségű bor

A Kabinett borokénál nagyobb mustsűrűség miatt a Spätlese különleges minőségű borok kifejezett fajtajelleggel rendelkeznek, általában testesebbek és magasabb alkoholtartalmúak. Ez különösen a gyümölcsös aromákban és az édes-fűszeres árnyalatokban köszön vissza. A szín spektrum a borfajtatól függően megfelel a minőségi borokénak.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

7. Auslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

Auslese különleges minőségű bor

A teljesen érett és túlérett szőlő felhasználása intenzív fajtajelleget eredményez. Amellett, hogy a tőkén tovább érlelik szőlőt, aszúsodással (*Botrytis cineria*) is elérhető a koncentráció. Az illatot leginkább az intenzív gyümölcsaromák dominálják, amelyekhez az egzotikus gyümölcsök, a méz és az aszalt gyümölcsök tónusai társulnak. Ezenkívül általában kifejezetten érezhető a maradék cukor. A színük a borfajtatól függően megfelel a minőségi borok leírásának.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

8. Beerenauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

Beerenauslese különleges minőségű bor

Az egészséges, teljesen érett és túlérett szőlőszemek, a szárított bogyók és az aszúsodott szemek magas cukorfokot eredményeznek. Az aszúsodás előrehaladtával a szőlőfajtára jellemző aromák egy része általában háttérbe szorul, miközben a méz, az aszalt gyümölcsök, a mazsola, a karamell és az egzotikus gyümölcsök aromái többnyire felerősödnek. Mivel a Beerenauslese boroknak általában magas maradék cukortartalma, alkoholtartalmuk mérsékelt vagy nagyon alacsony. A szín spektrum a borfajtatól függően megfelel a minőségi borokénak.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

9. Eiswein különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

Eiswein különleges minőségű bor

A szőlőhegyen a szemekből kifagy a víz, emiatt a szőlőszemek összetevői magasabb koncentrációban maradnak meg. Ennek előfeltétele, hogy a szemek kevésbé aszúsodjanak. Emiatt az Eiswein borok általában magasabb savtartalommal rendelkeznek, és erősebben kifejezésre jut bennük az adott szőlőfajta aromája, attól függően, hogy a szőlő teljes érését követően mennyi idő telik el a szükséges alacsony hőmérséklet eléréseig. Különösen a sárga és egzotikus gyümölcsök aromái dominálnak, amelyeket édes és fűszeres zamatok, például méz és aszalt gyümölcsök egészítenek ki. A színük a borfajtatól függően megfelel a minőségi borok leírásának.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

10. Trockenbeereauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók.

Trockenbeereauslese különleges minőségű bor

Az egészséges, teljesen érett és túlérett szőlőszemek, a szárított bogyók és az aszúsodott szemek magas cukorfokot eredményeznek. Az aszúsodás előrehaladtával a szőlőfajtára jellemző aromák egy része általában háttérbe szorul, miközben a méz, az aszalt gyümölcsök, a mazsola, a karamell és az egzotikus gyümölcsök aromái többnyire felerősödnek. Mivel a Beereauslese boroknak általában magas maradék cukortartalma, alkoholtartalmuk mérsékelt vagy nagyon alacsony. A színspektrum a borfajtatól függően megfelel a minőségi borokénak.

A Trockenbeereauslese különleges minőségű bort általában a magasabb cukorfok, valamint az intenzívebb aromák és a színek különböztetik meg a Beereauslese bortól. Ezenkívül a szőlőfajtatól függően koncentráltabb savassággal is rendelkezhetnek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

11. Minőségi pezsgőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékekből emellett gyöngyözőbort és minőségi pezsgőt is készítenek.

Minőségi pezsgőbor

A minőségi pezsgőket vagy alapborokból (fehér, rozé, vörös, Rotling), vagy pedig fehérborokból és préselt vörös szőlőből készült küvéből állítják elő. A szőlő mérsékelt cukorfoka megőrzi a magasabb savtartalmat. A minőségi pezsgőket a szőlőfajták aromái, valamint a második erjedést követően képződő élesztőréteg érzékszervi hatásai jellemzik. Ez az enyhén diós és briósos jegyekben mutatkozhat meg. Ha az alapborokat hordóban érlelik, pörkölt és fűszeres aromákat mutatnak. A minőségi pezsgők általában frissek és savasak, az alkohol nem érezhető bennük. A maradék cukor változó: vagy alig észrevehető, vagy pedig határozott édes íz érezhető. A színskála többnyire a zölden tükröződő halványsárgától a hársvirág színéig terjed, de a rózsaszín és a vörös is előfordul.

A Crémant elnevezésű pezsgők gyümölcsös aromájúak, és markáns savak jellemzik őket. Rendszerint fehérek vagy rózsaszínűek. A hosszabb érlelés finom, krémes és kiegyensúlyozott, finoman habzó Crémant pezsgőket eredményez.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

12. Gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Pfalz régióban hagyományosan fehérborokat, vörösborokat és rozé borokat, valamint kisebb mennyiségben Rotling borokat készítenek. Ezek a borfajták különleges minőségű borokként is forgalmazhatók. A „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékekből emellett gyöngyözőbort és minőségi pezsgőt is készítenek.

Gyöngyözőbor

A gyöngyözőborok mérsékelt alkoholtartalmúak és finom habzásúak. Jellemző rájuk a többnyire gyümölcsös illat és a fajtajelleg. A gyakran használt aromás szőlőfajták közül különösen a virágos aromák és az egzotikus gyümölcsök, valamint a bogycs gyümölcsök és a piros gyümölcsök jegyei tűnnek ki. A színskála fehér szőlőfajták felhasználása esetén a zölden tükröződő halványsárgától a hársvirág színéig terjed, vörös szőlőfajták esetén pedig a rózsaszín és a vörös jelenik meg.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Pfalz” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1. Minden termék

Konkrét borászati eljárás

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. Minden termék

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3. Minden termék

Művelési gyakorlat

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. Maximális hozamok

1. 105 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A terület Elő-Pfalzra és Rajna-Pfalzra korlátozódik, azaz nyugaton a Pfalzi-erdő hegyvonulataitól indulva Haardtrand térségen át a központi és keleti részeket elfoglaló Elő-pfalzi-alföldig terjed. A szőlőtermesztés Haardtrand térségben és a löszsel borított gerinceken és fennsíkokon jellemző. A régió természetes határai nyugaton a Haardtrand, keleten a Rajna, délen a francia Elzász, illetve a Bienwalddal határos terület, északon Worms, Kirchheimbolanden, Stetten és Gauersheim településhatárai, nyugaton pedig a Zellertal és Albsheim, Einselfeld és Zell települések.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartoznak a következő települések szőlőültetvényei: Albersweiler (5426), Albsheim (Pfrimm) (4555), Altdorf (5470), Annweiler am Trifels (Gräfenhausen (5424), Queichhambach (5421)), Bad Bergzabern (5372), Bad Dürkheim (Bad Dürkheim (4351), Grethen (4354), Leistadt (4356), Seebach (4353), Ungstein (4358)), Barbelroth (5360), Battenberg (Pfalz) (4396), Bellheim (5619), Billigheim-Ingenheim (Appenhofen (5383), Billigheim (5386), Ingenheim (5384), Mühlhofen (5385)), Birkweiler Birkweiler (5393), Bischheim (4571), Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim (3951), Bockenheim an der Weinstraße (Großbockenheim (4414), Kleinbockenheim (4415)), Böbingen (5472), Böchingen (5399), Böhl-Iggelheim (Böhl (4006), Iggelheim (4007)), Bolanden (4573), Bornheim (Südliche Weinstraße) (5516), Bubenheim (Donnersbergkreis) (4550), Burrweiler (5491), Dackenheim (4375), Dannstadt-Schauernheim (Dannstadt (3994)), Deidesheim (4310), Dierbach (5358), Dirmstein (4408), Dörrenbach (5366), Ebertsheim (4420), Edenkoben (Edenkoben (5466), 4 Mittelhainger (5467)), Edesheim (Edesheim (5479), 3 Mittelhainger (5480)), Einselfeld (4554), Ellerstadt (4339), Erpolzheim (4366), Eschbach (Südliche Weinstraße) (5390), Essingen (5517), Flemlingen (5483), Forst an der Weinstraße (4309), Frankweiler (Südliche Weinstraße) (5397), Freckenfeld (5676), Freimersheim (Pfalz) (5476), Freinsheim (4369), Freisbach (5601), Friedelsheim (4337), Fußgönheim (3978), Gausheim (4567), Gerolsheim (4407), Gleisweiler (5493), Gleiszellen-Gleishorbach (5374), Göcklingen (5388), Gonnheim (4338), Gommersheim (5474), Großfischlingen (5478), Großkarlbach (4405), Großniedesheim (3962), Grünstadt (Asselheim (4426), Grünstadt (4427), Sausenheim (4428)), Hainfeld (5485), Haßloch (4301), Hergersweiler (5359), Herxheim am Berg (4373), Herxheim bei Landau/Pfalz (5527), Herxheimweyher (5526), Heßheim (3965), Heuchelheim bei Frankenthal (3963), Heuchelheim-Klingen (Heuchelheim (5381), Klingen (5382)), Hochdorf-Assenheim (Assenheim (3995), Hochdorf (3996)), Hochstadt (Pfalz) (Niederhochstadt (5519), Oberhochstadt (5518)), Ilbesheim bei Landau in der Pfalz (5389), Immesheim (4548), Impflingen (5387), Insheim (5529), Kallstadt (4371), Kandel (5671), Kapellen-Drusweiler (5363), Kapsweyer (5355), Kindenheim (4416), Kirchheim an der Weinstraße (4402), Kirchheimbolanden (4577), Kirrweiler (Pfalz) (5455), Kleinfischlingen (5477), Kleinkarlbach (4400), Kleinniedesheim (3961), Klingenmünster (5375), Knittelsheim (5618), Knöringen (5403), Lambsheim (3971), Landau in der Pfalz (Arzheim (5560), Dammheim (5555), Godramstein (5558), Landau (5551), Mörlheim (5553), Mörzheim (5562), Nußdorf (5556), Queichheim (5554), Wollmesheim (5561)), Laumersheim (4406), Leinsweiler (5391), Lingenfeld (5599), Lustadt (Niederlustadt (5597), Oberlustadt (5596)), Maikammer (5453), Marnheim (4572), Meckenheim (4306), Mertenheim (4418), Minfeld (5675), Morschheim (4570), Neuleiningen (4398), Neustadt an der Weinstraße (Diedesfeld (4254), Duttweiler (4252), Geinsheim (4251), Gimmeldingen (4259), Haardt (4258), Hambach (4256), Königsbach (4260), Lachen-Speyerdorf (4253), Mußbach (4261), Neustadt (4257)), Niederhorbach (5362), Niederkirchen bei Deidesheim (4308), Niederrotterbach (5357), Oberhausen (Südliche Weinstraße) (5361), Oberrotterbach (5364), Obersülzen (4409), Obrigheim (Pfalz) (Albsheim an der Eis (4411), Colgenstein- Heidesheim (4410), Mühlheim (4412), Obrigheim (4413)), Offenbach an der Queich (5515), Ottersheim (4549), Ottersheim bei

Landau (5617), Pleisweiler-Oberhofen (5373), Ranschbach (5392), Rhodt unter Rietburg (Rhodt unter Rietburg (5487), 3 Mittelhainger (5488)), Rittersheim (4568), Rödersheim-Gronau (Alsheim-Gronau (3992), Rödersheim (3991)), Römerberg (Berghausen (4071), Heiligenstein (4072), Mechtersheim (4073)), Rohrbach (Südliche Weinstraße) (5530), Roschbach (5481), Rüssingen (4547), Ruppertsberg (4307), Sankt Martin (5451), Schweigenheim (5600), Schweigen-Rechtenbach (Rechtenbach (5353), Schweigen (5351)), Schweighofen (5354), Siebeldingen (5395), Speyer (4101), Steinfeld (5356), Steinweiler (5673), Stetten (4566), Venningen (5468), Vollmersweiler (5677), Wachenheim an der Weinstraße (4336), Walsheim (5401), Weingarten (Pfalz) (5602), Weisenheim am Berg (4377), Weisenheim am Sand (4367), Westheim (Pfalz) (5598), Weyher in der Pfalz (Weyher in der Pfalz (5489), 3 Mittelhainger (5490)), Winden (Germersheim) (5674), Zeiskam (5616), Zellertal (Harxheim (4551), Niefernheim (4552), Zell (4553)).

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualityaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A „Pfalz” ortalom alatt álló névvel ellátott minőségi bor, különleges minőségű bor, m. t. minőségi pezsgő vagy m. t. minőségi gyöngyözőbor előállítása más területen is történhet, mint a meghatározott termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Korai kékburgundi – korai burgundi, Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir

Kékfrankos – Limberger, Lemberger

Kékoportó – Portugieser

Kékszilváni

Kései kékburgundi – kései burgundi, Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot

Kék Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Kék zweigelt – zweigelt, Rotburger

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin – Cubin

Cabernet Dorio – Dorio

Cabernet Dorsa – Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Mito – Mito

Cabernet Sauvignon

Cabertin
Calandro
Chardonnay
Chardonnay Rosé
Dakapo
Deckrot
Domina
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe – Faber
Korai Malingre – Malingre
Korai vörös malvázia – Malvoisie, korai malvázia
Färbertraube
Sárga muskotály – muskotály, Muscat Blanc, Muscat, Moscato
Arany rizling
Zöldszilváni – szilváni
Zöld veltelini – veltelini
Helfensteiner
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot
Morio muskotály
Muscaris
Ottonei muskotály
Trollinger muskotály
Rizlingszilváni – Rivaner
Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier
Nobling
Optima 113 – Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Phoenix – Phönix

Pinotin
Piroso
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rizlingszilváni
Rondo
Vörös elbling – Elbling Rouge
Vörös sasza – Chasselas Rouge
Vörös muskotály
Vörös rizling
Vörös tramini – tramini, fűszeres tramini, Clevner
Rulandi – Pinot Gris, Pinot Grigio, szürke burgundi
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Sauvignon Blanc
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Scheurebe
Schönburger
Siegerrebe – Sieger
Sirius
Solaris
Souvignier Gris
Staufer
Syrah – Shiraz
Tauberschwarz
Villaris
Fehér burgundi – Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weißburgunder
Fehér elbling – elbling
Fehér sasza – Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc Sasza
Fehér rizling – rizling, Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger
Wildmuskat
Würzer

8. A kapcsolat(ok) leírása

A földtani szerkezet szempontjából a Haardtrand és az Elő-pfalzi-alföld a Felső-rajnai-árokhoz tartozik, amely egy észak-északkelet–dél-délnyugati irányú árkos vetődés. A pfalzi termőterületen a szőlészet és borászat Elő-Pfalzra és Rajna-Pfalzra korlátozódik, azaz nyugaton a Pfalzi-erdő hegyvonulataitól indulva Haardtrand térségen át a központi és keleti részeket elfoglaló Elő-pfalzi-alföldig terjed. A szőlőtermő területek átlagosan 170 méteres tengerszint feletti magasságon terülnek el. A szőlőtermesztés Haardtrand térségben és a lösszel borított gerinceken és fennsíkokon jellemző. A

legmeredekebb, akár 60 %-os lejtőket nyugaton, a Pfalzi-erdő peremén és Haardtrand térségében találjuk. A gerinceken és fennsíkokon sík domborzattal találkozunk (< 10 %-os lejtők). Pfalz szőlőültetvényeinek átlagos lejtése 4,5 % körüli. Összességében a szőlőültetvények tájolása átlagosan 168° (délkeleti).

Kelet felé haladva a Pfalzi-erdő belesimul a Haardtrand dombvidékébe, amely a Felső-rajnai-árok tulajdonképpeni törésvonala. Ez a mindössze néhány kilométer széles övezet nagyon heterogén geológiai szerkezetű. A harmadidőszaki üledékes kőzetek mellett helyenként mezozoikumi kőzeteket is találunk. Ezeket a kőzeteket viszont gyakran teljes egészében többé-kevésbé vastag negyedidőszaki üledékes kőzetek fedik. A Pfalz borvidék szőlőinek nagy része löszön vagy löszagyagon terem. A borszőlő a negyedidőszaki folyóvízi agyag-, homok- és kavicsalajon is megtalálható. Területét tekintve a harmadik helyen a harmadkori mészkő és márga áll. A Rotliegend-kőzeteken és a vörös homokkőn megtelepedett termőterületek kevésbé elterjedtek. Szinte már egzotikus kőzetnek tekinthető a középső triász, a keuper és a jura időszakból származó mészkő, márga és dolomit. A Rotliegend-kor és a harmadidőszak vulkanikus kőzeteinek, valamint a kora paleozoikumból származó kőzeteknek az előfordulása teljes mértékben egyedinek tekinthető.

A talajképződés szempontjából legfontosabb üledék lösz vagy a löszagyag. Ezeket barnaföld, csernozjom vagy barna erdőtalaj alakult ki. A folyóvízi üledékes kőzeteken túlnyomórészt regoszolt és barnaföldet találunk, a folyóvölgyekben pedig ártéri talajt és agyagos ártéri talajt is. A harmadkori üledékes kőzeteken különböző talajtípusok alakultak ki, amelyek között rendkívül különleges a ferrallit, a fersiallit és a terrae calcis talaj. A szőlőtermesztésben alkalmazott mély talajművelés („talajforgatás”) ellenére a természetes talajtípusok gyakran még mindig felismerhetők.

A pfalzi termőterület szőlőtermesztésre használt területe éghajlati szempontból a következőképpen foglalható össze: Az éves átlaghőmérséklet 10 °C körül van. Az átlaghőmérséklet a vegetációs időszakban 14,7 °C. Általánosságban elmondható, hogy a hőmérsékleti értékek nyugatról (Haardtrand) kelet felé (Rajna-síkság) haladva emelkednek. Az éves átlagos csapadékmennyiség körülbelül 655 mm. Az éves csapadékmennyiség átlagosan 60 %-a (390 mm) esik a vegetációs időszakban. A csapadéértékek a pfalzi termőterület régió délnyugati részén a legmagasabbak, míg a legalacsonyabb átlagos éves csapadékmennyiség a legészakkeletibb területeken jellemző. A vegetációs időszak alatt a pfalzi szőlőültetvényeket nagyjából 665 000 Wh/m² közvetlen napsugárzás éri.

Emberi tényezők: A szőlősgazdák nagy egybefüggő parcellákat művelnek, ami lehetővé teszi a magas fokú gépesítést és a gazdaságos művelést. A szőlősgazdák szeretik a sokszínű fajtaválasztékot és a különféle talajszelvényeknek köszönhető fejlesztési lehetőségeket, aminek köszönhetően az ízek széles skáláját tudják kínálni a fogyasztóknak. A borágazat az elmúlt 20 évben különös dinamikával fejlődött. A kiemelkedő minőséget előállító fiatal termelők egyre növekvő száma is bizonyítja ezt a dinamikát. Az emberi beavatkozás évszázados borászati hagyományokon alapul.

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

Bor, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Leírás

Ahhoz, hogy a hagyományos fogalmakat használni lehessen a címkén, a minőségi boroknak, a különleges minőségű boroknak, az m. t. minőségi gyöngyözőboroknak vagy az m. t. minőségű pezsgőknek előzetesen sikeresen át kell esniük egy hivatalos vizsgálaton. A vizsgálati számot („amtliche Prüfungsnummer” vagy „AP-Nummer”) fel kell tüntetni a címkén. Ez helyettesíti a tételszámot.

A borokat és borászati termékeket a meglévő oltalom alatt álló bornéven túl kötelezően meg kell jelölni a termékleírás 5. pontjának a) alpontjában említett hagyományos fogalmak egyikével. A termékleírás 5. pontjának b) alpontjában említett hagyományos fogalmakat nem kötelező feltüntetni.

Ezen túlmenően a szőlőkataszter tartalmazza a területek, az egybefüggő és különálló szőlőültetvények, valamint a dűlők neveit, amelyeket a kisebb földrajzi egységek használhatnak. A

szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) fel kell tüntetni az ültetvények és területek határait. A katasztert Rajna-vidék-Pfalz agárkamarája

vezeti. A szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének jogalapjai:

- a bortörvény 23.§-ának (3) és (4) bekezdése
- a borrendelet 29. §-a
- az ültetvények és területek meghatározásáról és a szőlőkataszterről szóló tartományi törvény (szőlőültetvényekről szóló törvény)
- a borászati jogi hatáskörökről szóló tartományi rendelet 2. §-ának 16. pontja

A kisebb földrajzi egységek körülhatárolása a bortörvény 22g. §-a szerint csak az illetékes szervezetek hozzájárulásával módosítható. A bortörvény 22g. §-a értelmében az illetékes szervezetnek minden változást be kell jelentenie a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnak (BLE).

A termékleíráshoz vezető link

<http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein>

HELYESBÍTÉSEK

Helyesbítés a következőhöz: „A 2021-ben forgalomban lévő kibocsátási egységek teljes számának a 2003/87/EK irányelvvel létrehozott uniós kibocsátáskereskedelmi rendszer keretébe tartozó piaci stabilizációs tartalék működése céljából történő közzététele, valamint a 2013–2020 közötti időszakban ki nem osztott kibocsátási egységek számának közzététele”

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 195., 2022. május 13.)

(2022/C 272/06)

1. Az 5. oldalon, a negyedik bekezdésben:

a következő szövegrész: „A közös aukciós platformon és a releváns saját aukciós platformokon rendezett árverésekről készült jelentések ⁽¹⁴⁾ szerint a 2013. január 1. és 2021. december 31. között – többek között az ún. „korai aukciókon” – árverésre bocsátott kibocsátási egységek száma 6 598 419 287 volt.”

helyesen: „A közös aukciós platformon és a releváns saját aukciós platformokon rendezett árverésekről készült jelentések ⁽¹⁴⁾ szerint a 2013. január 1. és 2021. december 31. között – többek között az ún. „korai aukciókon” – árverésre bocsátott kibocsátási egységek száma 6 591 205 500 volt.”

2. Az 5. oldalon, a 20. lábjegyzetben:

a következő szövegrész: „Lásd a fenti 20. lábjegyzetet.”

helyesen: „Lásd a fenti 11. lábjegyzetet.”

3. Az 5. oldalon, a 21. lábjegyzetben:

a következő szövegrész: „Lásd a fenti 21. lábjegyzetet.”

helyesen: „Lásd a fenti 11. lábjegyzetet.”

4. A 6. oldalon, a harmadik bekezdésben:

a következő szövegrész: „A 2021. december 31-ig tartó időszakban ezáltal összesen 2 632 682 071 kibocsátási egység kapott helyet a tartalékban.”

helyesen: „A 2021. december 31-ig tartó időszakban ezáltal összesen 2 632 682 062 kibocsátási egység kapott helyet a tartalékban.”

5. A 6. oldalon, a táblázat f) sorában, a második oszlopban:

a következő szövegrész: „6 598 419 287”

helyesen: „6 591 205 500”.

6. A 7. oldalon, a táblázat „A piaci stabilizációs tartalékba helyezett kibocsátási egységek száma” sorában, a második oszlopban:

a következő szövegrész: „2 632 682 071”

helyesen: „2 632 682 062”.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU