



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 278/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9286 – SEGRO / PSPIB / WROCLAW SITE) ⁽¹⁾ 1
2022/C 278/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10764 – SAGARD / BPIFRANCE / ADIT JV) ⁽¹⁾ 2

IV Tájékoztatások

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

Tanács

2022/C 278/03	A Tanács határozata (2022. július 18.) az Európai Unió 2022-es pénzügyi évre vonatkozó 2. sz. költségvetés-módosítási tervzetéről szóló tanácsi álláspont elfogadásáról 3
---------------	---

Európai Bizottság

2022/C 278/04	Euroátváltási árfolyamok — 2022. július 19. 5
---------------	--

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 278/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám:M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	6
2022/C 278/06	A Bizottság közleménye az 1/2003/EK tanácsi rendelet 27. cikkének (4) bekezdése alapján az AT.40703 – Amazon – Buy Box és az AT.40462 – Amazon Marketplace ügyben (C(2022) 5078)	8

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 278/07	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	11
2022/C 278/08	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	21
2022/C 278/09	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	27
2022/C 278/10	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	35

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.9286 – SEGRO / PSPIB / WROCLAW SITE)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 278/01)

2019. március 20-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32019M9286 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10764 – SAGARD / BPIFRANCE / ADIT JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 278/02)

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 francia 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 32022M10764 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

TANÁCS

A TANÁCS HATÁROZATA

(2022. július 18.)

**az Európai Unió 2022-es pénzügyi évre vonatkozó 2. sz. költségvetés-módosítási tervezetéről szóló
tanácsi álláspont elfogadásáról**

(2022/C 278/03)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 314. cikkére, összefüggésben az Európai Atomenergia-közösséget létrehozó szerződéssel és különösen annak 106a. cikkével,

tekintettel az Unió általános költségvetésére alkalmazandó pénzügyi szabályokról, az 1296/2013/EU, az 1301/2013/EU, az 1303/2013/EU, az 1304/2013/EU, az 1309/2013/EU, az 1316/2013/EU, a 223/2014/EU és a 283/2014/EU rendelet és az 541/2014/EU határozat módosításáról, valamint a 966/2012/EU, Euratom rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2018. július 18-i (EU, Euratom) 2018/1046 európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 44. cikkére,

mivel:

- az Unió 2022-es pénzügyi évre vonatkozó költségvetését 2021. november 24-én véglegesen elfogadták ⁽²⁾,
- a Bizottság 2022. április 12-én benyújtotta a 2022-es pénzügyi év általános költségvetésére vonatkozó 2. sz. költségvetés-módosítási tervezetre irányuló javaslatát,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A Tanács 2022. július 18-án elfogadta az Európai Unió 2022-es pénzügyi évre vonatkozó 2. sz. költségvetés-módosítási tervezetéről szóló álláspontját.

A teljes szöveg megtekinthető a Tanács honlapján és letölthető onnan: <https://www.consilium.europa.eu/>.

⁽¹⁾ HL L 193., 2018.7.30., 1. o.

⁽²⁾ HL L 45., 2022.2.24., 1. o.

Kelt Brüsszelben, 2022. július 18-án.

a Tanács részéről
az elnök
Z. NEKULA

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. július 19.

(2022/C 278/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0245	CAD	Kanadai dollár	1,3264
JPY	Japán yen	141,01	HKD	Hongkongi dollár	8,0423
DKK	Dán korona	7,4449	NZD	Új-zélandi dollár	1,6456
GBP	Angol font	0,85303	SGD	Szingapúri dollár	1,4269
SEK	Svéd korona	10,4964	KRW	Dél-Koreai won	1 340,33
CHF	Svájci frank	0,9918	ZAR	Dél-Afrikai rand	17,4570
ISK	Izlandi korona	138,90	CNY	Kínai renminbi	6,9064
NOK	Norvég korona	10,1760	HRK	Horvát kuna	7,5093
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 344,49
CZK	Cseh korona	24,555	MYR	Maláj ringgit	4,5590
HUF	Magyar forint	397,45	PHP	Fülöp-szigeteki peso	57,583
PLN	Lengyel zloty	4,7598	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9395	THB	Thaiföldi baht	37,492
TRY	Török líra	18,0180	BRL	Brazil real	5,5454
AUD	Ausztrál dollár	1,4869	MXN	Mexikói peso	20,8552
			INR	Indiai rúpia	81,8980

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám:M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 278/05)

1. 2022. július 12-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Madison Dearborn Partners, LLC (a továbbiakban: MDP, Egyesült Államok),
- HPS Investment Partners, LLC (a továbbiakban: HPS, Egyesült Államok),
- az MDP irányítása alá tartozó Premfina Limited (a továbbiakban: Premfina, Egyesült Királyság),
- az MDP irányítása alá tartozó i GO 4 Ltd. (a továbbiakban: iGO4, Egyesült Királyság),

az MDP és a HPS az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szerez a Premfina és az iGO4 felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az MDP egy egyesült államokbeli székhelyű magántőke-befektetési vállalkozás, amely elsősorban a következő ágazatokban tevékenykedik: alapvető iparágak, üzleti és kormányzati szoftverek és szolgáltatások, pénzügyi és tranzakciós szolgáltatások, egészségügyi ellátás, valamint távközlés, média és technológia.
- A HPS egy egyesült államokbeli székhelyű befektetési vállalkozás, amely szindikált tőkeáttételes hitelekkel és magas hozamú kötvényekkel, magánkézben lévő, előresorolt, biztosítékkal fedezett adósságokkal és mezzanine befektetésekkel, továbbá eszközalapú lízinggel és magántőke-befektetésekkel foglalkozik.
- a Premfina hivatalos hitelezőként biztosítási díj-finanszírozást kínál, és fehér címkés biztosítási szoftvermegoldásokat nyújt biztosítási ügynököknek az Egyesült Királyságban.
- az iGO4 gépjármű-biztosítási és telematikai biztosítási termékeket kínál a fogyasztóknak az Egyesült Királyságban.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

A Bizottság közleménye az 1/2003/EK tanácsi rendelet 27. cikkének (4) bekezdése alapján az AT.40703 – Amazon – Buy Box és az AT.40462 – Amazon Marketplace ügyben

(C(2022) 5078)

(2022/C 278/06)

1. Bevezetés

- (1) A Szerződés 81. és 82. cikkében meghatározott versenyszabályok végrehajtásáról szóló, 2002. december 16-i 1/2003/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke szerint ha a Bizottság olyan határozatot szándékozik elfogadni, amely a jogsértés megszüntetését írja elő, és az érintett felek olyan kötelezettségvállalásokat ajánlanak fel, amelyek szerint a Bizottság által számukra az előzetes értékelésben kifejezett elvárásoknak eleget tesznek, akkor a Bizottság határozatával ezeket a kötelezettségvállalásokat a vállalkozások számára kötelezővé teheti. Ez a fajta határozat határozott időre fogadható el, és azt kell kimondania, hogy a Bizottság részéről semmilyen további intézkedés nem indokolható. Ugyanezen rendelet 27. cikkének (4) bekezdése szerint a Bizottságnak közzé kell tennie az ügy tömör összefoglalóját és a kötelezettségvállalások fő tartalmát. Az érdekelt felek a Bizottság által meghatározott határidőn belül nyújthatják be észrevételeiket.

2. Az ügy összefoglalója

- (2) 2020. november 10-én a Bizottság kifogásközlést fogadott el az AT.40462 – Amazon Marketplace ügyben az 1/2003/EK rendelet 7. cikke értelmében az Európai Unió működéséről szóló szerződés (a továbbiakban: Szerződés) 102. cikkének és az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás (a továbbiakban: EGT-megállapodás) 54. cikkének az Amazon.com, Inc., Amazon Europe Core Sarl, Amazon Services Europe Sarl és Amazon EU Sarl (a továbbiakban együttesen: Amazon) általi állítólagos megsértésével kapcsolatban (a továbbiakban: kifogásközlés).
- (3) A kifogásközlésben a Bizottság azt az előzetes következtetést vonta le, hogy az Amazon az értékesítők viszonylatában a piactéri szolgáltatások nyújtójaként visszaélt erőfölényével, megsértve ezzel a Szerződés 102. cikkét azáltal, hogy saját kiskereskedelmi üzletága javára rendszerszinten olyan nagy mennyiségű, nem nyilvános adatot használt fel, amelyekhez a piacterein – a saját kiskereskedelmi üzletágával közvetlen versenyben álló – harmadik fél értékesítők által végzett tevékenységek eredményeként jutott hozzá.
- (4) Az Amazon automatizált rendszerei és a kiskereskedelmi tevékenységet („Amazon Retail”) végző alkalmazottai ugyanis e harmadik fél értékesítők adatait használják fel a piacra bocsátandó termékek azonosítása, értékesítésük megkezdése és befejezése, a szállítók azonosítása, a nagykereskedelmi árakról és feltételekről folytatott tárgyalások, a készletek tervezése és kezelése, valamint az Amazon saját kiskereskedelmi ajánlatainak ármeghatározása céljából.
- (5) A kifogásközlés azt nem kifogásolja, hogy az Amazon harmadik fél értékesítők adatait a piactér működésének és az értékesítőknek nyújtott piactéri szolgáltatásoknak a javítása céljából felhasználja.
- (6) Ezenkívül a Bizottság 2022. június 15-én az 1/2003/EK rendelet 9. cikkének (1) bekezdése alapján előzetes értékelést fogadott el az AT.40703 – Amazon Buy Box ügyben a Szerződés 102. cikkének és az EGT-megállapodás 54. cikkének Amazon általi állítólagos megsértéséről (a továbbiakban: előzetes értékelés).
- (7) Az előzetes értékelésben a Bizottság előzetes aggályának adott hangot azzal kapcsolatban, hogy az Amazon visszaélt erőfölényével, megszegve a Szerződés 102. cikkét azáltal, hogy mesterségesen előnyben részesítette saját kiskereskedelmi ajánlatait, valamint az Amazon logisztikai és kézbesítési szolgáltatásait (az úgynevezett „Fulfillment by Amazon” – Szállítás az Amazonon keresztül, másképpen „FBA” szolgáltatásokat) igénybe vevő piactéri értékesítők ajánlatait a többi piactéri értékesítő és fogyasztó kárára a következők révén: i. az Amazon termékadatlapján egy egyetlen, kiemelt ajánlat kiválasztásával (a „Buy Box” nyertese); valamint ii. az értékesítők számára annak lehetővé tételével, hogy az Amazon hűségprogramjában (a továbbiakban: „Prime program”) részt vevő felhasználóknak a Prime címke keretében kínáljanak termékeket.

⁽¹⁾ HL L 1., 2003.1.4., 1. o. Az EK-Szerződés 81. és 82. cikke 2009. december 1-jei hatállyal az EUMSZ 101. és 102. cikkévé vált. A megfelelő cikke rendelkezései tartalmukat tekintve azonosak. E közlemény értelmében az EUMSZ 101. és 102. cikkére való hivatkozást ahol szükséges, az EK-Szerződés 81. és 82. cikkére történő hivatkozásként kell érteni.

- (8) A „Buy Box” kiemelt módon tünteti fel egyetlen kiskereskedő ajánlatát egy adott termékre vonatkozóan, és lehetővé teszi a vásárlók számára, hogy ezt a terméket közvetlenül kosarukba tegyék. A „Buy Box” nyertesének lenni döntő fontosságú az Amazon piactéri értékesítői számára, mivel a fogyasztók túlnyomó többsége csak a „Buy Box”-ot tekinti meg, és csak az ott szereplő ajánlatot vásárolja meg. A „Buy Box” nyertesének kiválasztásakor alkalmazott egyenlőtlen feltételek és kritériumok tehát mesterségesen növelhetik az Amazon kiskereskedelmi üzletága és az Amazon FBA szolgáltatásait igénybe vevő értékesítők által kínált ajánlatok forgalmát és eladásait, ezáltal torzítva a versenyt az Amazon piacterein.
- (9) A Prime felhasználók elérése fontos az értékesítők számára, mivel a Prime felhasználók száma folyamatosan növekszik, ügyfélhűségük jellemzően nagyobb, és általában több értékesítést generálnak az Amazon piacterein, mint a nem Prime felhasználók, valamint az értékesítők Prime programra való jogosultsága befolyásolja a „Buy Box” megnyerésére való képességüket. Az Amazon azon feltételei és kritériumai, amelyek alapján kiválasztja a Prime címke-re jogosult értékesítőket és ajánlatokat, előnyben részesíti az Amazon Retail és az Amazon FBA szolgáltatásait igénybe vevő értékesítőket, ezáltal pedig torzítják a versenyt az Amazon piacterein. A Prime program egyenlőtlen feltételei és kritériumai közé tartoznak azok a feltételek és kritériumok, amelyek a Prime címke-re való jogosultsággal élni kívánó független eladók logisztikai szolgáltatóinak kiválasztására, szerződési feltételeire és teljesítményére vonatkoznak.

3. A felajánlott kötelezettségvállalások fő tartalma

- (10) Az eljárásban részt vevő felek nem értenek egyet a Bizottság kifogásközlésével és előzetes értékelésével. Mindazonáltal az 1/2003/EK rendelet 9. cikke alapján kötelezettségvállalásokat ajánlottak fel a Bizottság versenyjogi aggályainak eloszlására. A kötelezettségvállalások fő elemei a következők:
- (11) A kifogásközlésben a Bizottság által az AT.40462 – Amazon Marketplace ügyben megfogalmazott aggályok eloszlása érdekében az Amazon kötelezettséget vállal arra, hogy nem használja fel a harmadik fél értékesítők által a piactéren szolgáltatott, vagy az Amazon piactéri szolgáltatásainak vagy kapcsolódó piactéri szolgáltatásoknak – például fizetési és teljesítési szolgáltatásoknak – harmadik fél értékesítők általi igénybevételéből származó, nem nyilvános adatokat az Amazon saját kiskereskedelmi tevékenysége céljából, amennyiben ezek az adatok nem állnak a harmadik fél értékesítők rendelkezésére, amelyekkel az Amazon saját kiskereskedelmi tevékenysége versenyben áll.
- (12) Az Amazon kötelezettséget vállal arra, hogy sem az Amazon automatizált rendszerein keresztül, sem alkalmazottain keresztül nem használja fel az ilyen, harmadik fél értékesítőktől származó adatokat sem márkás termék értékesítése, sem pedig saját márkás termékei értékesítése céljából. Az érintett adatok összesített, egyéni, anonimizált és személyes adatokat foglalnak magukban, akár nyers formában, akár feldolgozott formában.
- (13) Az AT.40703 – Amazon Buy Box ügyben az előzetes értékelésben megfogalmazott bizottsági aggályok eloszlása érdekében az Amazon a következőket vállalja:
- megkülönböztetésmentes feltételeket és kritériumokat alkalmaz a „Buy Box” rovatban megjelenő ajánlat (a továbbiakban: „kiemelt ajánlat”) azonosítása céljából. Ezek minden alkalmazandó paraméterre és súlyozásra vonatkoznak annak érdekében, hogy egyenlő versenyfeltételek legyenek az eladók közötti versenyben a „Buy Box” esetében;
 - a kiemelt ajánlat mellett megjelenít legalább egy versengő ajánlatot, ha van ilyen, és az az ár/teljesítési idő tekintetében eltér a kiemelt ajánlattól. Ezek az ajánlatok – egyenlőségi alapon – ugyanazokat a leíró információkat fogják megjeleníteni, és a beszerzési lehetőségek tekintetében egyenrangúan működnek;
 - megkülönböztetésmentes feltételeket és kritériumokat állapít meg a Prime programra való jogosultságra vonatkozóan a harmadik fél értékesítők és ajánlataik tekintetében, az összes értékesítő közötti paritás biztosítása érdekében;
 - lehetővé teszi a Prime értékesítők számára, hogy szabadon válasszák ki a szállítókat, és e szállítókkal megállapodjanak a díjakról és a kereskedelmi feltételekről;
 - nem használja fel a harmadik fél fuvarozókkal kapcsolatos feltételekre vagy azok teljesítményére vonatkozó adatokat az Amazon saját logisztikai műveleteihez.
- (14) Az Amazon felajánlja, hogy ezeket a kötelezettségvállalásokat az EGT-n belüli összes jelenlegi és jövőbeli Amazon piactérré alkalmazza, kivéve a (13) bekezdésben foglalt kötelezettségvállalásokat, amelyek – tekintettel az olasz versenyhatóság A528. sz. ügyben 2021. november 30-án hozott határozatára – nem vonatkoznak Olaszországra.

- (15) A kötelezettségvállalások teljes szövege angol nyelven a Versenypolitikai Főigazgatóság honlapján olvasható:
https://ec.europa.eu/competition-policy/index_en

4. Felhívás észrevételek benyújtására

- (16) A piaci tesztelés függvényében a Bizottság olyan határozatot kíván az 1/2003/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének értelmében elfogadni, amely megállapítja a fent összefoglalt és a Versenypolitikai Főigazgatóság honlapján közzétett kötelezettségvállalások kötelező jellegét.
- (17) Az 1/2003/EK rendelet 27. cikkének (4) bekezdésével összhangban a Bizottság felkéri az érdekelt harmadik feleket, hogy nyújtsák be észrevételeiket a javasolt kötelezettségvállalásokkal kapcsolatban. Az észrevételeknek 2022. szeptember 9-ig be kell érkezniük a Bizottsághoz. A Bizottság felkéri továbbá az érdekelt harmadik feleket arra, hogy nyújtsák be észrevételeik betekinthető változatát is, amelyből az üzleti titkokat és az egyéb bizalmas részeket törölték és betekinthető összefoglalóval vagy az „üzleti titok” vagy a „bizalmas” fordulattal helyettesítették.
- (18) Kérjük a válaszadókat, hogy válaszaikat és észrevételeiket lehetőleg lássák el indokolással, és ismertessék a releváns tényeket is. Amennyiben a javasolt kötelezettségvállalások bármely részével kapcsolatban problémát állapítanak meg, kérjük, tegyenek javaslatot e probléma megoldására.
- (19) Az észrevételeket az AT.40703 – Amazon – Buy Box és az AT.40462 - Amazon Marketplace hivatkozási szám felüntetésével lehet a Bizottsághoz eljuttatni e-mailben (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu és comp-c6-mail@ec.europa.eu) vagy postai úton a következő címre:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2022/C 278/07)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Touraine”

PDO-FR-A0501-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.5.12.

1. A módosítás leírása és indokolása*1. Hivatalos földrajzi kódex*

Leírás és indokolás

A földrajzi területen és a közvetlen szomszédságában található települések jegyzékét aktualizálták a hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján.

A terület kiterjedése nem változik.

A módosítás az egységes dokumentum 6. és 9. pontját érinti.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

Leírás és indokolás

A körülhatárolt parcellák határait jóváhagyó illetékes nemzeti bizottság üléseit felsoroló melléklet kiegészült a 2022. február 9–10-i dátummal.

E módosítás célja, hogy a termékleírásba bekerüljön a termelés földrajzi területének a parcellákra osztott körülhatárolt területét érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátuma. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor termelésére.

Az „Oisly” és a „Chenonceaux” kiegészítő földrajzi név esetében megtörtént a parcellák azonosítására irányuló eljárásról a parcellák körülhatárolására való áttérés azon parcellák pontos azonosítása érdekében, amelyek az említett földrajzi nevekkel kiegészített Touraine eredetmegjelöléssel ellátott borok termelése szempontjából figyelembe vehetők.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

3. Agrár-környezetvédelmi rendelkezések

Leírás és indokolás

A termékleírás a Touraine eredetmegjelöléshez kapcsolódó parcellák összességére vonatkozóan a következő előírással egészült ki:

„A parcellákon tilos a teljes vegyszeres gyomirtás.”

(¹) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Ez a módosítás a növényvédő szerek használatának csökkentésére és a környezet megfelelőbb tekintetbevételére irányuló társadalmi igények jobb figyelembevételét célozza.

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

4. Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás

Leírás és indokolás

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

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Touraine

2. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

1. Analitikai előírások

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

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

A palackozást követően minden bortétel az alábbi analitikai jellemzőkkel rendelkezik:

- A fehér- és rozé borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 4 gramm, borkősavban kifejezett összes savtartalma pedig meghaladja a literenkénti 3,5 grammot.
- A vörösborok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 2 gramm. A vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció befejeződött. Almasavtartalmuk literenként legfeljebb 0,3 gramm.
- Az alkoholtartalom-növelés nélkül készült és legalább 12,5 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú fehér- és rozé borok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 6 gramm. Ebben az esetben a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 1 grammal maradhat el az erjeszhetőcukor-tartalomtól (glükóz- és fruktóztartalomtól).
- Az alkoholtartalom-növelést követően a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a következő értékeket: a fehér-, a vörös- és a rozé borok esetében a 12,5 %-ot, a fehér és a rozé pezsgők esetében pedig a 13 %-ot (a must alkoholtartalmának növelése esetén).

Általános analitikai jellemzők

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

2. Savasság

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

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

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

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

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

3. Leírás

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

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

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

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

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

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

5. Borkészítési eljárások

1. Konkrét borászati eljárások

a) Konkrét borászati eljárás

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

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

b) Művelési gyakorlat

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

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

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

2. Maximális hozamok

a) Fehérborok

hektáronként 72 hektoliter

b) Vörös- és rozé borok

hektáronként 66 hektoliter

c) Pezsgők

hektáronként 78 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére és készítésére, valamint a szőlő szüretelésére, a pezsgők erjesztésére, készítésére, érlelésére és palackozására az alábbi települések területén kerül sor (a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján készült településjegyzék):

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

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

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

8. A kapcsolat(ok) leírása

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

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

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

A borok szigorúan és pontosan körülhatárolt parcellákról származnak; a körülhatároláshoz a termelés történelmi gyökerei szolgáltak alapul. A következő parcellák különböztethetők meg:

- kvarckavicsos agyag, valamint miocén kori homok keverékét tartalmazó talajokon (helyi néven: „bournais perrucheux”) fekvő parcellák;
- kvarckavicsos agyagon képződött talajokon (ún. „perruches”) vagy agyagos-meszes, köves, mészkőszármazékos talajokon (helyi néven: „aubuis”) fekvő parcellák; ezek meleg és jó vízáteresztő képességű talajok, amelyek a völgyek első lejtőin vagy „oldalában” találhatóak;
- a völgyek talajával rendelkező, egykori allúviumokból kialakult teraszokon (helyi néven: „graviers”) fekvő parcellák.

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

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

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

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

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

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

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

1953-ban véglegesen elfogadták a „Touraine” elnevezést.

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

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

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

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

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

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

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

A fehér és rozé pezsgők túlnyomórészt savas szerkezetűek, ami üdeséget és finomságot kölcsönöz a pezsgőknek. A savasságot gyümölcsös jegyek kísérik, és idővel briósra emlékeztető ízjegyek nyilvánulhatnak meg bennük. Csendes borok. A Loire, a Vienne, a Cher és az Indre alkotta terjedelmes vízhalózati hálózat az idők során harmadkori és másodkori puha kőzetekből kialakult, hullámzó fennsíkot formált. Az egyház hatására az emberek a középkorban a szőlőültetvényeket az így lecsiszolódott domboldalak mentén és a fennsík peremére telepítették. A folyók közelsége már a reneszánsz idején fontos előnyt jelent, ami elősegíti a „Touraine” régióból származó borok exportját. Így az Ingrandes-sur-Loire-i állandó vámolóhely, ahonnan a borokat Hollandiába exportálják, valamint az 1577. évi húszmértőldes ediktum alkalmazása formálja a Loire-menti szőlővidéket és elősegíti a minőségi termelést. Az éghajlat hatására a földrajzi terület nyugati részén az ültetvények a chenin B és a cabernet franc N szőlőfajtákon alapulnak, míg a földrajzi terület keleti részén a sauvignon B, a cot N és a gamay N az előnyben részesített szőlőfajták. A Tours-nál húzódo hosszúsági kör ennek a természetes éghajlati határvonalára. A szőlőfajták természetesen honosodtak meg a termelők számára kínáló változatos szőlőtermesztési adottságok nyomán.

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

Ezek a borok jó tanninszerkezettel rendelkeznek.

A „Touraine” OEM-hez kapcsolódva 5 kiegészítő földrajzi nevet ismernek el.

Amboise

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

Azay-le-Rideau

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

Chenonceaux

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

Mesland

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

Oisly

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

„Touraine” – a királyok által megénekelte szőlőültetvények és völgyek örököséiként – még mindig az északi szőlőültetvények egyik ékköve, és a több évszázados szőlőművelés révén megőrződött, élő kultúrtájai elősegítették, hogy a Loire völgye bekerüljön az UNESCO világörökségi helyszínei közé.

Pezsgők

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

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

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

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése és készítése, valamint a pezsgők erjesztése, készítése, érlelése és palackozása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület az alábbi települések területét foglalja magában (a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján készült településjegyzék):

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkzésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

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

Kiegészítő földrajzi nevek

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkzésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

- Az „Amboise”, „Azay-le-Rideau” vagy „Mesland” kiegészítő földrajzi nevet kötelezően az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után kell feltüntetni olyan karakterekkel, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.
- A „Chenonceaux” vagy „Oisly” kiegészítő földrajzi nevet kötelezően az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után kell feltüntetni olyan karakterekkel, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.
- Az „Amboise”, „Mesland” vagy „Azay-le-Rideau” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehérborok esetében a címkén kötelezően fel kell tüntetni a „demi-sec” (félszáraz) feliratot a vonatkozó termékleírásban e felirat tekintetében meghatározott analitikai előírásoknak megfelelően, illetve – adott esetben – a bornak a közösségi jogszabályokban meghatározott erjeszhetőcukor-tartalmára (glükóz- és fruktóztartalmára) utaló „moelleux” (félédés) vagy „doux” (édes) feliratot.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

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

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fb0f49d6-abf0-4a1d-954e-89dbe4bf31b3

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

(2022/C 278/08)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Fiefs Vendéens”

PDO-FR-A0733-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.5.12.

1. Leírás és indokolás

1. Hivatalos földrajzi kódex

Leírás és indokolás

A földrajzi területhez tartozó települések jegyzékét a hivatalos földrajzi kódex alapján aktualizálták.

A terület kiterjedése nem változik.

A módosítás az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

Leírás és indokolás

A körülhatárolt parcellák határait jóváhagyó illetékes nemzeti bizottság üléseit felsoroló melléklet kiegészült a 2022. február 9–10-i dátummal.

E módosítás célja, hogy a termékleírásba bekerüljön a termelés földrajzi területének a parcellákra osztott körülhatárolt területét érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátuma. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor termelésére.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

3. Átmeneti intézkedések

Leírás és indokolás

A lejárt átmeneti intézkedéseket törölték.

Az átmeneti intézkedések hatálya alá tartozó parcellák nyilvántartására vonatkozó kötelezettség megszűnt.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás

Leírás és indokolás

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

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

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Fiefs Vendéens

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása1. *Fehér- és rozé borok***TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS**

A borok csendes fehér-, rozé és vörösborok.

A borok az alábbi analitikai tulajdonságokkal rendelkeznek:

- Térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: a fehérborok esetében 10 %, a rozé borok esetében 10,5 %, a vörösborok esetében 10,5 %
- Térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően: a fehérborok esetében 12 %, a rozé borok esetében 12 %, a vörösborok esetében 12,5 %
- Maximális illósavtartalom: a fehérborok esetében 11 milliekvivalens/liter, a rozé borok esetében 11 milliekvivalens/liter, a vörösborok esetében 13 milliekvivalens/liter
- Maximális erjeszhetőcukor-tartalom (glükóz és fruktóz): a fehérborok esetében 3 gramm/liter, a rozé borok esetében 3 gramm/liter, a vörösborok esetében 2,5 gramm/liter
- Maximális almasavtartalom: a vörösborok esetében legfeljebb 0,4 gramm/liter.

Az összes savtartalomnak, az összes kén-dioxid-tartalomnak és a térfogatszázalékban kifejezett összes tényleges alkoholtartalomnak meg kell felelnie a közösségi jogszabályokban meghatározott szabályoknak. A fehérborokat kiegyensúlyozottság jellemzi, amelyben az üdeség dominál. Az elegáns és finom borok kellemes mineralitással, valamint virágos és gyümölcsös ízjegyek széles skálájával rendelkeznek.

A rozé borok a halványrózsaszíntől a lazacrózsaszínig terjedő színárnyalatúak. Az enyhén savas, üde és olajos rozé borok többnyire gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

A vörösborok erőteljes gyümölcsös aromákkal tűnnek ki, amelyeket néha finom fűszerekre, bőrre vagy édesgyökérre emlékeztető ízjegyek kísérnek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	14,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

2. Vörösborok**TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS**

A borok az alábbi analitikai tulajdonságokkal rendelkeznek:

- Térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: 11 %

- Maximális erjeszhetőcukor-tartalom (glükóz és fruktóz): 2,5 gramm/liter
- Maximális almasavtartalom: a vörösborok esetében legfeljebb 0,4 gramm/liter.

Az összes savtartalomnak, az összes kén-dioxid-tartalomnak és a térfogatszázalékban kifejezett összes tényleges alkoholtartalomnak meg kell felelnie az uniós jogszabályokban meghatározott szabályoknak.

A vörösborok erőteljes gyümölcsös aromáikkal tűnnek ki, amelyeket néha finom fűszerekre, bőrre vagy édesgyökérre emlékeztető ízjegyek kísérnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	16,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. Borkészítési eljárások

1. Konkrét borászati eljárások

a) Konkrét borászati eljárás

A rozé borok készítéséhez tilos borászati használatra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett, és a feldolgozott mennyiséghez viszonyított maximális részleges koncentráció mértéke legfeljebb 10 % lehet.

A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg az alábbi értékeket: a fehérborok esetében 12 %, a rozé borok esetében 12 %, a vörösborok esetében 12,5 %.

A fentiekben ismertetett rendelkezéseken kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szabályozásban, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

b) Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke.

A sorok közötti távolság legfeljebb 1,80 méter lehet, míg az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,90 méter és 1,30 méter közöttinek kell lennie.

A szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 10 rügyet hagynak meg:

- egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel, vagy
- rövidcsapos metszéssel, tőkénként legfeljebb 5 csap meghagyásával.

A metszést a szüretelés évében május 31-ig be kell fejezni.

c) Faszén

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A borászati használatra szánt aktív szén rozé borok készítéséhez történő használata a mustok és a még erjesztés alatt álló újborok esetében az érintett borász által készített rozé borok mennyiségének 15 %-a erejéig és hektoliterenként legfeljebb 60 gramm mennyiségben engedélyezett az adott szőlőtermés tekintetében.

2. Maximális hozamok

a) Fehér- és rozé borok

hektáronként 66 hektoliter

b) Vörösborok

hektáronként 62 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelése, valamint a borok erjesztése és készítése az Institut national de l'origine et de la qualité (Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet) illetékes nemzeti bizottságának 2011. február 10-i ülésén jóváhagyottak alapján Vendée megye alább felsorolt településeinek területén zajlik. E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések vagy településrészek területét foglalja magában:

Auchay-sur-Vendée (kizárólag Auzay volt önálló település területe tekintetében), Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonnay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Les Sables d'Olonne (kizárólag Olonne-sur-Mer volt önálló település területe tekintetében), Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Cabernet franc N

Chardonnay B

Chenin B

Négrette N

Pinot noir N

8. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi területet északról Vendée megye cserjésekkel borított tájai (az úgynevezett „Bocage Vendéen”), délről pedig Luçon gabonatermő síksága határolják. Az Armorikai-hegység széle nyugatról keletre húzódik az Atlanti-óceán partján található Les Sables-d'Olonne-tól Fontenay-le-Comte-ig. A szőlőültetvényeket a gyakran 3–5 %-os lejtésű, főként déli, délnyugati fekvésű lankákra telepítették azokban a körzetekben, ahol a hegyvonulatot felszabdálja a vízrajzi hálózat. A terület egymást követő földrajzi egységei a következők: az Olonne mocsárvidéke körül elhelyezkedő „Brem”, a Lay és a Yon völgye mentén húzódó „Mareuil” és „Chantonnay”, valamint a Vendée folyó menti lankákon található „Vix” és „Pissotte”. A földrajzi területet a Vendée megye déli részén fekvő 18 település területe alkotja.

A földrajzi terület földtani szempontból viszonylag homogén, és a kristályos armorikai talapzatnak a jurakori mészkőképződményekkel érintkező peremén terül el. A geológiai ősréteget főként pala és riolit, olykor gneisz és amfibolit, illetve a „Vix” földrajzi név esetében mészkő alkotja. A mészkövet azonban a leggyakrabban a harmadkorból származó homokos-kavicsos folyami hordalék fedi. Ennek következtében a szőlő szüreteléséhez pontosan körülhatárolt parcellákon általában savanyú barna talajok találhatók, amelyek jelentős arányban tartalmaznak durva szemcséjű összetevőket. Ezek alapvetően különböznek az északon található Bocage mély rétegű iszapos földjeitől, illetve a délebbre elterülő síkság termékeny agyagos talajától. Vendée megye déli részének mérsékelt óceáni éghajlata jóval melegebb az északabbra fekvő Bocage területén uralkodó éghajlatnál. Az éghajlatot elsősorban a kevesebb csapadék és a több napsütés, valamint nyári csapadékhiány jellemzi (Olonne és La Rochelle az atlanti-óceáni partvidék legnaposabb térségei, ahol júniustól szeptemberig hathónapos átlagban 1 430 a napsütéses órák száma). Az évi átlaghőmérséklet 12 °C és 12,5 °C között mozog, nyugatról kelet felé haladva a tengerszint feletti magasság növekedésével és a tenger hatásának mérséklődésével nagyobbak a hőmérséklet-ingadozások.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása:

Számos irat tesz említést a szőlészeti termékekre kivetett, a térség apátságainak és rendházainak fizetett tizedről, ami a bortermelésnek a Vendée területén a középkorban végbement fejlődéséről tanúskodik. A XI. századtól élénk borkereskedelem indult Hollandia felé a „Brem” földrajzi névvel ellátott borokkal. A XII. századtól a XV. századig a „Mareuil” földrajzi névvel ellátott borokat uszályal szállították Saint-Benoist és Moricq-sur-le-Lay kikötőjébe, majd onnan La Rochelle-be, ahol hajóra rakták őket, és a rakomány végül útnak indult Anglia felé.

Az egykor használt szőlőfajták megismeréséhez Rabelais írásainak megszületéséig kell várni, aki 1520-tól 1528-ig élt Fontenay-le-Comte-ban és Maillezeais-ben. A XVI. és a XVII. században már a chenin B volt a leggyakrabban termesztett fehérborszőlő (Bremben a „Franc Blanc”, Vixben a „Blanc d'Aunis”), míg a rozé és a vörösborok szőlőfajtái között a pinot noir N és főként a négrette N volt a meghatározó (amelyet Bremben „Pinot Rosé” vagy „Bourgogne”, Mareuilben „Ragoûtant”, Vixben pedig „Chantonnay” és „Folle Noire” néven illettek). A cabernet franc N szőlőfajtát a XVIII. században kezdték el telepíteni.

A XIX. században jelentősen fellendült a vendée-i bortermelés, amely 1880-ban már 18 000 hektáron folyt. A filoxeravész után a dél-vendée-i termelők szakosodtak, és a legkedvezőbb fekvésű lejtőkön hagyományos szőlőfajták oltványjaival újították fel a szőlőültetvényeket, amelyeket elsősorban a gamay N, chardonnay B és cabernet-sauvignon N szőlőfajták, valamint a körzettől függően a sauvignon blanc B („Vix”) és a grolleau gris G („Brem”) szőlőfajták egészítették ki.

A második világháború után a termelők az öt történelmi termelőközpont szövetségbe tömörítésére törekedtek. 1953-ban létrehozták az „Anciens Fiefs du Cardinal” (a bíboros egykori birtokai) elnevezésű védjegyet, amely Richelieu bíborosra utal, akit 1608-ban neveztek ki Luçon püspökévé, és aki nagy támogatója volt a „Mareuil” földrajzi névvel ellátott boroknak. A termelési szabályokat törvénybe foglalták és szigorították, aminek köszönhetően javult a minőség, ugyanakkor a szőlőfajták helyi sajátosságai is megőrződtek. A „Fiefs Vendéens” borok egyszerű eredetmegjelölésének elismerésére 1965-ben, tájborokként történő elismerésére 1974-ben, a körülhatárolt területről származó, eredetmegjelöléssel ellátott, kiváló minőségű borokként történő elismerésére pedig 1984-ben került sor. Az elnevezés ellenőrzött eredetmegjelölésként való elismertetésére irányuló eljárást 1991-ben kezdeményezték.

2009-ben a szőlőültetvények területe 480 hektárra terjedt ki, amelyet mintegy 40 termelő művelt. Az évente előállított átlagos mennyiség 27 000 hektoliter volt, amelyen belül a rozé borok aránya 45 %-ot, a vörösboroké 40 %-ot, a fehérboroké pedig 15 %-ot tett ki. A fehérborokat kiegyensúlyozottság jellemzi, amelyben az üdeség dominál. Az elegáns és finom borok kellemes mineralitással, valamint virágos és gyümölcsös ízjegyek széles skálájával rendelkeznek.

A rozé borok a halványrózsaszíntól a lazacrózsaszínig terjedő színárnyalatúak. Az enyhén savas, üde és olajos rozé borok többnyire gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

A vörösborok erőteljes gyümölcsös aromákkal tűnnek ki, amelyeket néha finom fűszerekre, bőrre vagy édesgyökérre emlékeztető ízjegyek kísérnek. A „Brem” és a „Pissotte” földrajzi névvel ellátott, lekerékített és kifinomult ízvilágú borok színe gyakran a rubinvöröstől a gránátvörösre terjed, míg a „Mareuil”, „Chantonnay” és „Vix” földrajzi névvel ellátott borok színe élénkebb, íze pedig összetettebb lehet. A dél-vendée-i éghajlat bőséges napsütéssel jellemzett, délies jellegének, illetve a kavicsos és a felszínén többnyire pala vagy riolit eredetű talajjal borított lankáknak köszönhetően a földrajzi területen folytatott szőlőtermesztésnek elsősorban – az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok 85 %-át kitevő – rozé és vörösborok előállításában van nagy hagyománya.

A Loire-völgy és Franciaország délnyugati része között elterülő szőlőültetvények földrajzi elhelyezkedése a nemzedékek során kiválasztott szőlőfajtákra is hatással volt. Ily módon a szőlőültetvény sajátos szőlőfajta-összetételében keverednek a Loire menti (chenin, cabernet franc, grolleau gris), a kontinentális (pinot noir, gamay) és a délnyugati (négrette, cabernet-sauvignon) hatások. A fehérborokban minden esetben a chenin B szőlőfajta a meghatározó, a rozé borok fő szőlőfajtái a pinot noir N és a gamay N, míg a vörösborok alapját a pinot noir N, a cabernet franc N és a négrette N szőlőfajták képezik, így biztosítva a termékek jellegzetességét.

Az egyes földrajzi nevek egyedülálló története azonban arra emlékeztet, hogy régóta különböző kereskedelmi csatornák működnek. Nevezetesen a „Brem” földrajzi névvel ellátott borokat Saint-Martin-de-Brem kikötőjén át, a „Mareuil” és a „Chantonnay” földrajzi névvel ellátott borokat a Lay völgyén keresztül, míg a „Vix” és a „Pissotte” földrajzi névvel ellátott borokat a Vendée folyó torkolatán keresztül szállították. A változatos természeti tényezők (talaj és éghajlat) miatt a termelők az idők folyamán különböző helyi szőlőfajta-kiválasztási stratégiákat és házastási szokásokat honosítottak meg, amelyek a borok leheletnyi ízbeli különbségeiben nyilvánulnak meg és hozzájárulnak az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok gazdagságához. Az 5 földrajzi egység borait tehát soha nem házastották, és erre még mindig nincs igény.

1985 óta a „Fiefs vendéens” ellenőrzött eredetmegjelölés jelentős hírnévre tett szert, és az értékesített mennyiségek jóformán megkétszereződtek. A vendée-i partvidékre látogató turisták nagyra értékelik a borok eredetiségét, üdeségét és gyümölcsös aromáit. Sokszínűségüknek köszönhetően a borok minden körülmények között jól társíthatók a regionális gasztronómia fogásaihoz.

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

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a következő kiegészítő földrajzi nevek egyikével egészíthető ki:

- „Brem”;
- „Chantonnay”;
- „Mareuil”;
- „Pissotte”;
- „Vix”

azon borok esetében, amelyek megfelelnek a termékleírásban az adott névre vonatkozóan meghatározott termelési feltételeknek.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott feltételek mellett kiegészíthető a „Val de Loire” kiegészítő földrajzi névvel.

A címkén a választható feliratokat olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem a magasságot, sem a szélességet, sem a vastagságot tekintve nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Brem”, a „Chantonnay”, a „Mareuil”, a „Pissotte” és a „Vix” kiegészítő földrajzi nevek feltüntetésére használt karakterek mérete sem a magasságot, sem a szélességet, sem a vastagságot tekintve nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.

A „Val de Loire” kiegészítő földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem a magasságot, sem a szélességet, sem a vastagságot tekintve nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

Az összes kötelező feliratot tartalmazó címkén semmilyen szőlőfajta neve nem tüntethető fel.

A borokon akkor tüntethető fel az évjárat, ha a készítésükhöz használt valamennyi szőlő kizárólag az adott évből származik.

A „Fiefs Vendéens” ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy: ún. kataszteri területről van szó; a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban; az ún. kataszteri terület nevét közvetlenül az eredetmegjelölés neve alatt tüntetik fel, és azt olyan karakterekkel nyomtatják, amelyek mérete sem a magasság, sem a szélesség tekintetében nem haladja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ab074c84-057d-4f28-8501-8c98876fe25a

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2022/C 278/09)

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

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ, KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„PIADINA ROMAGNOLA” / „PIADA ROMAGNOLA”

EU-szám: PGI-IT-1067-AM01 – 2020.11.12.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola (a Piadina Romagnola népszerűsítésével és védelmével foglalkozó egyesület)

Piazza L. Tosi 4

47923 Rimini

Olaszország

Tel. +39 0541/760227

Fax +39 0541/791734

Mobiltelefon: +39366/1136514

E-mail: consorziopiadinaromagnola@pec.it

A Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola a „Piadina Romagnola” előállítóiból áll és jogosult a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése értelmében módosítás iránti kérelmet benyújtani.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

A termék elnevezése

A termék leírása

Földrajzi terület

A származás igazolása

Az előállítás módja

Kapcsolat

Címkézés

Egyéb (ellenőrzések)

(¹) HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

- A termékleírás 2. cikkének a terméket ismertető alábbi része:

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” vízzel, zsiradékkal, sóval és bizonyos választható összetevőkkel elkevert közönséges búzalisztból készül. Forgalomba kerülésekor a termék elefántcsontszínű, mindkét oldalán különböző méretű és árnyalatú, jellegzetes borostyánszínű foltokkal. Íze aromás, jellegzetes illata a frissen sült kenyéréhez hasonlít.

a következőképpen módosul:

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” vízzel, zsiradékkal, sóval és bizonyos választható összetevőkkel elkevert búzalisztból vagy tönkölybúzalisztból készül. Forgalomba kerülésekor a termék színe az elefántcsontszíntől a sötét borostyánszínig terjed, mindkét oldalán különböző méretű és árnyalatú, jellegzetes borostyánszínű foltokkal. Íze aromás, jellegzetes illata a frissen sült kenyéréhez hasonlít.

A módosítás a felhasznált összetevőket más lisztfajtákkal egészíti ki, és így az előállítás módját is érinti.

- A tönkölybúzaliszt alacsony gluténtartalma miatt is nagyon kedvelt a fogyasztók körében, és azt gyakran használják a „piadine” készítéséhez. Ezt bizonyítják a történelmi források, amelyek általánosságban utalnak a lisztre. A tönkölybúza a valaha termesztett legkorábbi gabonafélék egyike (Olaszországban már a római kor óta ismert).

Más típusú lisztek – durumbúzaliszt – használata lehetővé teszi, hogy a nyersanyagok választéka a hagyományos genetikai szelekciónak kitett gabonafélékre, más néven ősi gabonafélékre is kiterjedjen, mind a közönséges, mind a durumbúza esetében.

- Az ilyen típusú liszt hozzáadása érinti a késztermék megjelenését, különösen a színét, amely ezért pontosabban írható le a „sötét borostyánszín” szavak hozzáadásával. A módosítás az egységes dokumentum 3.2. és 5. pontját érinti.

Az előállítás módja

- A termékleírás 5. cikke a következőképpen sorolja fel a kötelező összetevőket:

Kötelező összetevők 1 000 gramm közönséges búzaliszthez:

Közönséges búzaliszt

Víz: a homogén tészta előállításához szükséges mennyiség

Só: 25 g vagy kevesebb

Zsiradék: legfeljebb 250 g disznózsír és/vagy olívaolaj és/vagy extraszűz olívaolaj.

A lista a következőképpen egészül ki:

Kötelező összetevők 1 000 gramm közönséges búzaliszthez vagy tönkölybúzaliszthez:

Közönséges búzaliszt vagy tönkölybúzaliszt

Víz: a homogén tészta előállításához szükséges mennyiség

Só: 25 g vagy kevesebb

Zsiradék: legfeljebb 250 g disznózsír és/vagy olívaolaj és/vagy extraszűz olívaolaj.

A módosítás lényege, hogy az összetevők más típusú búza- és tönkölybúzalisztokkal bővülnek. A módosítás okait a termék leírására vonatkozó szakasz tartalmazza, amely szorosan kapcsolódik az előállítási módszerhez. E módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontját is érinti.

- A termékleírás 5. cikkében felsorolt választható nyersanyagok a következőkkel egészülnek ki:

Friss vagy UHT tehéntej: legfeljebb 300 ml

Virágméz: legfeljebb 20 g

Zsiradék: az összes zsiradék tartalmazhat napraforgóolajat is, de csak akkor, ha azt az extraszűz olívaolajjal együtt és annál kisebb mennyiségben használják.

Számos előállító úgy hagyja rajta saját kézjegyet a terméken, hogy kiegészíti valamivel az alapösszetevőket ahhoz hasonlóan, mint amikor a termék még többnyire házi készítésű volt és minden család vagy kistermelő némileg módosította az alapreceptet; ez immár a termékleírásban is tükröződik. A tej és a méz a leginkább használt és a történelmi dokumentumokban leggyakrabban említett összetevő.

E módosítás lehetővé teszi, hogy több – főként, de nem kizárólag nagyon kicsi vállalkozásként működő – termelő is elkezdhesse a „Piadina Romagnola” OFJ előállítását, mivel az általuk régóta használt receptek így összhangba kerülnek a termékleírással és az OFJ ellenőrzési rendszerével.

A napraforgóolaj használatának lehetőségét – az extraszűz olívaolajnál kisebb mennyiségben, hogy a termékleírás jellege ne változzon – alapvetően technikai okokból adták hozzá, mivel a napraforgóolaj lágyabbá és ezáltal könnyebben nyújthatóvá teszi a terméket. Mivel sokféleképpen élvezhető, a Piadina lepények nagyon népszerűek a fogyasztók körében.

E módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontját is érinti.

- Végezetül a sütési hőmérsékletre vonatkozó rendelkezés:

A sütést 200–250 °C hőmérsékleten végzik, és a termék nem maradhat 4 percnél tovább a serpenyőben.

a következőképpen módosul:

A sütést 150–300 °C hőmérsékleten végzik, és a termék nem maradhat 4 percnél tovább a serpenyőben.

A módosítás több technikai okból is indokolt. Az alkalmazott serpenyők különböző méretűek, és néha olyan légáramlatoknak vannak kitéve, amelyek befolyásolhatják a hőmérsékletet. A frissen elkészített, tehát hideg termékeknek a serpenyőbe sütési céllal való behelyezése is kiválthatja a hőmérséklet változását. A hőmérséklet-tartományt ezért ki kell terjeszteni, bár az átlaghőmérséklet az eredetileg előírt értékeken belül marad.

Megjegyzendő, hogy a termék előállításának módjában történt változások egyáltalán nem érintik az előállítási módszert meghatározó szabályokat, amelyek továbbra is az e termékleírásban foglalt szabályok.

E módosítás az egységes dokumentum 3.4. pontját is érinti.

Címkézés

A termékleírás 8. cikke határozza meg a címkézésre és a csomagolásra vonatkozó szabályokat.

- A címkézési szabályok a következő mondattal egészülnek ki, többek között a terméklogóban használandó színek tekintetében:

A kép fekete-fehér is lehet, ha a címkén kizárólag fekete és fehér szín szerepel.

A módosítás célja, hogy lehetővé tegye a fekete-fehér címkék nyomtatását az előállítóknak, és ezáltal megkönnyítse számukra a „Piadina Romagnola” forgalmazását. E módosítás az egységes dokumentum 3.6. pontját is érinti.

- Ezen túlmenően a termékleírásnak a címkén feltüntethető szövegre vonatkozó alábbi rendelkezése:

Ha az előállítási folyamat következő szakaszai közül legalább hármat manuálisan végeznek: a tészta elkészítése, porciózása, nyújtása és sütése; és ha nincs lezárt csomagolás, akkor a logóhoz a „Romagnola” szóéval megegyező betűtípussal, színnel és méretben hozzáadható a „kézzel készített hagyományos termék” felirat is.

a következőképpen módosul:

Ha olyan előállítási folyamatot alkalmaznak, amelynek során a porciózást és a sütést manuálisan végzik, és ha nincs lezárt csomagolás, akkor a logó mellett a „Romagnola” szóval megegyező betűtípussal, színnel és méretben szerepeltethető a „kézzel készített hagyományos termék” felirat is.

Megjegyzendő, hogy a termékleírás már lehetővé teszi a „kézzel készített hagyományos termék” felirat használatát a származási területen belül működő számos mikrovállalkozás (a csomagolatlan lepényt közvetlenül a fogyasztóknak értékesítő kioszkok és különböző kisboltok) számára, az ilyen típusú kisüzemi előállítás támogatása céljából. Az e vállalkozásokban manuálisan végzett műveletek jellemzően a porciózásra és sütésre korlátozódnak, a nyújtáshoz pedig gyakran mechanikus berendezéseket használnak az előállítási folyamat gyorsítása céljából.

Mivel a folyamat e szakaszát csak részben végzik manuálisan, a félreértések elkerülése érdekében törölni kell a nyújtásra való hivatkozást, ám az előállítók számára továbbra is lehetővé kell tenni e szöveg használatát, feltéve, hogy a porciózást és a sütést továbbra is teljes egészében manuálisan végzik.

- Végül, a címkézésre vonatkozó módosítás lehetővé teszi a következő szöveg használatát:

Ha a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” vastagsága 4–8 mm, a címkén feltüntethető a „spessa” vagy „la spessa” [vastag] felirat.

A módosítás lehetővé teszi a termék egy konkrét jellemzőjére való, nem dicsérő célú utalás feltüntetését a termékleírásban meghatározott két típus (a „Piadina Romagnola” klasszikus és „alla Riminese” változata) közötti különbség kiemelése érdekében, hogy ez a fogyasztók számára iránymutatást adjon a vásárláskor.

E módosítás az egységes dokumentum 3.6. pontját is érinti.

Egyéb: ellenőrzések

A termékleírás 7. cikkét, amely megjelöli a termékleírás követelményeinek való megfelelés ellenőrzéséért felelős szervet, az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkének g) pontjával való összhang érdekében átfogalmazták.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PIADINA ROMAGNOLA” / „PIADA ROMAGNOLA”

EU-szám: PGI-IT-1067-AM01 – 2020.11.12.

OEM () OFJ (X)

1. Név

„Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” elnevezés egy lisztből készült tészta, továbbá zsiradék, só és néhány választható összetevő felhasználásával kapott, majd lapos serpenyőben kisütött péksüteményt jelöl.

Forgalomba kerülésekor a termék korong alakú, színe az elefántcsontszíntől a sötét borostyánszínig terjed, mindkét oldalán különböző méretű és árnyalatú, jellegzetes borostyánszínű foltokkal. Íze aromás, jellegzetes illata a frissen sült kenyéréhez hasonló.

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” termék megkülönböztető fizikai jellemzői a következők:

Alak: szabálytalan kerek;

Méret:

- átmérő 15–25 cm, illetve az „alla Riminese” változat esetében 23–30 cm
- vastagság 4–8 mm, de az „alla Riminese” változat esetében legfeljebb 3 mm;

Külső megjelenés: egyenetlen és szabálytalan felszín a sütés során keletkezett különböző méretű, borostyánszínű foltokkal vagy hólyagokkal;

Érzékszervi jellemzők: aromás íz, a frissen sült kenyéréhez hasonlító jellegzetes illat.

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

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” készítését az alábbi összetevők felhasználásával végzik:

3.3.1. Kötelező összetevők 1 000 gramm közönséges búzaliszthez vagy tönkölybúzaliszthez:

Közönséges búzaliszt vagy tönkölybúzaliszt

Víz: a sima tészta előállításához szükséges mennyiség

Só: legfeljebb 25 g

Zsiradék: legfeljebb 250 g disznózsír és/vagy olívaolaj és/vagy extraszűz olívaolaj.

3.3.2. Választható összetevők 1 000 gramm közönséges búzaliszthez vagy tönkölybúzaliszthez:

Térfogatnövelő szerek: legfeljebb 20 g nátrium-hidrogén-karbonát, dinátrium-difoszfát, kukorica- vagy búzakeményítő

Friss vagy UHT tehéntej: legfeljebb 300 ml

Virágméz: legfeljebb 20 g

Zsiradék: az összes zsiradék tartalmazhat napraforgóolajat is, de csak akkor, ha azt az extraszűz olívaolajjal együtt és annál kisebb mennyiségben használják.

Tartósítószer, aromaanyagok és/vagy egyéb adalékanyagok hozzáadása tilos.

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

Az alább felsorolt valamennyi előállítási műveletet a meghatározott földrajzi területen kell végezni:

a tészta elkészítése (az összetevők összedolgozása vízzel, amíg azokból sima tészta nem keletkezik),

porciózás (a tészta kézzel vagy mechanikus úton történő felosztása cipókra vagy bucikra),

nyújtás (a cipókból vagy bucikból a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” megfelelő formájának kialakítása kizárólag mechanikusan vagy manuálisan történik),

sütés (a sütés során a tésztakorong mindkét oldalát hőkezelésnek vetik alá. A tésztakorong kézzel vagy mechanikus úton egyaránt megfordítható. a sütést 150–300 °C hőmérsékleten végzik, a termék nem maradhat 4 percnél tovább a serpenyőben),

hűtés.

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

A feldolgozási és csomagolási eljárásokat folyamatos egymásutánban kell végezni, mert csak így biztosítható, hogy a termék kihűlés után is megőrizze eredeti állapotát. Amennyiben a termék a természetes kihűlés időtartamánál hosszabb ideig érintkezik levegővel, megváltoznak a főbb érzékszervi jellemzői, és száraz és állott lesz.

Az azonnali fogyasztásra szánt „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” étkezési papírba vagy vászonba, a később is fogyasztható termék pedig tökéletesen lezárt étkezési tasakokba csomagolva kerül forgalomba.

A tökéletesen lezárt tasakokban történő forgalmazás a később is fogyasztható termék számára nemcsak az érzékszervi jellemzők megőrzését biztosítja, hanem egyben védi is a terméket a külső szennyezési forrásoktól, különösen a liszt parazitáitól (főként a lisztmolytól).

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” OFJ minden egyes kiszerezésén, világos, olvasható, eltávolíthatatlan betűkkel kötelezően fel kell tüntetni:

- az uniós logót,
- a „Piadina Romagnola” vagy „Piada Romagnola” elnevezést, valamint az „Indicazione Geografica Protetta” [„oltalom alatt álló földrajzi jelzés”] szöveget vagy annak „IGP” [„OFJ”] betűjelét,
- a terméklogót.

A fogyasztók pontosabb tájékoztatása érdekében a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” „alla Riminese” változata esetében a csomagoláson világos, olvasható, eltávolíthatatlan módon, a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” elnevezéssel azonos típusú betűkkel az „alla Riminese” feliratnak is szerepelnie kell.

A logó alább látható.



Alkalmazott színek: barna 724 C és bézs 728 C. A kép fekete-fehér is lehet, ha a címkén kizárólag fekete és fehér szín szerepel.

Amennyiben a terméket közvetlenül és kizárólagosan állítják elő és értékesítik, a fent leírt logót és feliratokat az üzlet névtáblája mellett lehet elhelyezni. A „Piadina Romagnola” vagy „Piada Romagnola” OFJ elnevezésnek, vagy a jelen dokumentumban előírt egyéb feliratoknak azonos látómezőbe csoportosítva, világos, olvasható, eltávolíthatatlan módon, a háttértől jól elkülönülő méretben, a többi felirattól és/vagy ábrától határozottan megkülönböztethető módon kell szerepelniük.

A címkén olyan választható, a fogyasztók számára garanciát biztosító és/vagy tápértékre vonatkozó információk, illetve magánvállalkozások és saját márkajelzések is feltüntethetők, amelyeknek nincs dicsérő, vagy a fogyasztókat megtévesztő szándéka. Ha a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” vastagsága 4–8 mm, a címkén feltüntethető a „spessa” vagy „la spessa” [vastag] felirat. A nemzetközi piacokra szánt terméken az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szöveg szerepelhet a célszág nyelvén.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” előállítási és csomagolási területe a történelmi Romagna területét, pontosabban Rimini, Forlì-Cesena és Ravenna megye egész területét, valamint Bologna megye következő településeit foglalja magában: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola és Mordano.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Romagna Emilia-Romagna tartomány legkeletibb részén található. A terület határa keleten az Adriai-tenger partvidéke, nyugaton Bologna megye, dél felől Marche tartomány, északon pedig Ferrara megye. Mérsékelt szubkontinentális éghajlata a tengerszint feletti magasság, illetve a tengerparttól való távolság szerint változik. Noha nem sokban különbözik Észak-Olaszország többi részének klímájától, Romagna éghajlata a síkvidéki sáv fokozatos elvékonyodása nyomán alakul ki.

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” készítése és fogyasztása Romagnában a korábban korlátozott mennyiségben rendelkezésre álló kenyér alternatívájaként terjedt el. Ennek alapján alkotta meg a híres romagnai költő, Giovanni Pascoli a „romagnai nép nemzeti kenyerere” meghatározást.

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” hagyományának és sajátos készítési technikáinak évszázados kialakulása áll a termék múlt század hetvenes éveiben életre hívott kézműves gyártásának háttérében; a kioszknak nevezett kis gyártóüzemekből végezték a termék kiszolgálását.

Romagnában az azonnali fogyasztásra szánt „piadine” előállítását és árusítását végző kioszkok széleskörű és látható jelenléte a terület jellegzetes, a helyiek és a turisták által egyaránt jól ismert vonása. Ebből alakult ki a későbbi fogyasztás céljából csomagolt „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” előállításának gyakorlata.

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” előállítása során be kell tartani a Romagnában fennmaradt technikákat, hiszen ezeknek köszönhetőek a termék sajátos jellemzői. Az összetevők elkeverése során célszerű egy meghatározott sorrendet követni; a tésztát nem szabad túl sokáig gyúrni, de nyújtható állagúvá kell összedolgozni. A sütésnek az előírt hőfokon és ideig kell történnie, továbbá sütés közben forgatni kell a lepényt a serpenyőben, hogy a termék jellemzői megegyezzenek a 3.2. pontban leírtakkal.

Ezek a helyi előállítók tudásának és hosszú tapasztalatának köszönhető készségek adják a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” sajátos jellemzőit, amelyek a termék keletkezése óta változatlan formában maradtak fenn és biztosították a termék hírnevének megőrzését.

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” Romagna legjellegzetesebb specialitása. Romagna utcáin mindenütt megtalálható: készítik a „piadinare” („piadina” készítő nők) sajátosan színes kioszkjaikban, továbbá éttermekben, szakboltokban és élelmiszeripari vállalkozásoknál egyaránt. A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” hírneve jóval a tartomány határain túlra is eljutott.

A liszt, víz, só, zsiradék és bizonyos választható összetevők alkotta tésztából nyert termék feldolgozását nagyon régi hagyomány szerint végzik. A termék korong alakú, színe az elefántcsontszíntől a sötét borostyánszínig terjed, mindkét oldalán különböző méretű és árnyalatú, jellegzetes borostyánszínű foltokkal; aromás íze és a frissen sült kenyéréhez hasonló illata van.

A „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” hírneve összefonódik a helyi történelemmel és hagyományokkal, sőt még a különböző szólásokkal és népi hiedelmekkel is.

A romanyol dialektus „piè” szavának olaszosításával hivatalosan Giovanni Pascoli alkotta meg a „piada” elnevezést. Egyik híres költeményében a művész megénekli a „szinte az emberrel egyidős” „piadina” dicséretét, amelyet a „romagnai nép nemzeti kenyerere” névvel illet, megalkotva ezzel a „piadina” és Romagna szavak egymástól elválaszthatatlan társítását.

Különböző írásos művek – gyakran monográfiák – dokumentálják a „Piadina Romagnola” jellemzőit. Történelmi forrásokkal támasztják alá eredetét, illusztrálják a „Piadina” két típusa közötti különbségeket, továbbá elkészítési és párosítási javaslatokkal járulnak hozzá a hírnevéhez. 1913-ban Antonio Sassi az „Il Plaustro” című folyóiratban a „Piadine”-t (többes szám) a „romagnai nép hagyományos, ízletes lepénykenyerének” (*schiacciate*) nevezte.

Adelmo Masottinak a Zanichelli kiadó szerkesztésében 1996-ban megjelent romanyol-olasz szótára szerint a „piada” meghatározása: „forró kőlapon sült, Romagnára jellemző vékony, kovásztalan kenyérlepény”.

A szakirodalomban különböző idézetek találhatók, amelyek a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” átmérője és vastagsága alapján különböztetik meg az „alla Riminese” változatot. Ilyen például Graziano Pozzetto „La Piadina Romagnola Tradizionale” („A hagyományos romagnai piadina”) című műve (Panozzo Editore, Rimini, 2005) és a „Cucina di Romagna” („A romagnai konyha”) című munka (Ed. Franco Muzzio, 2004), amelyek a két változat eltéréseit mutatják be.

2004-ben egy kiadványban első ízben jelent meg a „Piadina Romagnola” receptjének arab, francia, angol, japán, kínai, orosz, spanyol és német nyelvű fordítása.

A gasztronómiai kiadványok és útikönyvek gyakran tesznek említést a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” lepényről.

Az „Italia a tavola – Guida Gastronomica” (Olaszországi éttermek – Gasztronómiai kalauz) (30. o., Italian Touring Club, 1984) című útikönyv „Mára ismét népszerűvé vált hagyományos népi ételek” című fejezete is megemlíti és ismerteti a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” lepényt. A cikk ismerteti a felhasznált összetevőket, illetve a fogyasztás, szeletelés, töltés és visszahajtás módját, továbbá a jellegzetes lapos megjelenést.

A „Turismo gastronomico in Italia” („Gasztroturizmus Olaszországban”) (367–368. oldal, Italian Touring Club, 2001) című turisztikai kalauz Emilia-Romagna tartományról szóló fejezetében, Rimini megye rövid bemutatása után az áll, hogy a pácolt hússal és sajttal töltött „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” a megye legnépszerűbb étele.

A „Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane” („Romagna – utazás Olaszország tartományjaiban”) (53. o., Finintenet S.p.A, 2002) című könyv „Rimini, il regno della Piadina” („Rimini, a Piadina birodalma”) című fejezete ismerteti a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” receptjét, valamint sajttal és pácolt hússal töltött változatának elkészítési és fogyasztási módját.

Egyes országos televíziós csatornák is foglalkoztak a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” lepénnyel. Megemlíthető például a következő tévéműsor: a „Terra e Sapori” („Táj és ízek”) című, 2008. július 18-án „Emilia-Romagna: a Piadina titkai” címmel a Rai által sugárzott műsor, amely bemutatta a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” összetevőit, receptjét és lehetséges elkészítési módjait.

Végül, Romagna területén a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” termék köré csoportosítva már régóta szerveznek rendezvényeket, gasztronómiai versenyeket és bemutatókat.

1993 óta minden évben sor kerül Cerviában (Ravenna megye) a „Piadina d'Autore” nevű rendezvényre. Ennek keretében kiosztják a helyi kioszkokban készült legjobb piadina után járó díjat.

1998 óta kap helyet Santarcangelo di Romagnában a „Palio della Piadina” nevű megmérettetés, amelynek célja a romagnai gasztronómia eme autentikus termékéhez kötődő tradíciók megőrzése.

Egy 2009. július 6-i cikk számolt be a legjobb piadina után járó díjról („A legjobb Piadina: átadták a legjobb eredeti romagnai receptért járó díjat”).

Egy sajtóközlemény a „Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010” (Piadina Romagnola díj, a legjobb piadina, 2010) 2010-es díjkiosztójáról írt. Néhány közelmúltbeli rendezvény:

A 2002-ben Cesenában életre hívott „Lo spozalizio della Piadina” (A Piadina násza) elnevezésű rendezvény célja a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” hagyományának népszerűsítése.

A „Piadina napok” című bemutató 2010 óta az Emilia-Romagnai Bor- és Étel fesztivál részeként kerül megrendezésre. A bemutató Romagnában tartott rendezvények, előadások, koncertek és Piadina-kóstolók kétnapos sorozatát jelenti.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére

A Minisztérium a „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” módosítási kérelmének az Olasz Köztársaság 2020. október 1-jei, 243. sz. Hivatalos Közlönyében történt közzétételével elindította a nemzeti felszólalási eljárást.

A termék leírás teljes szövege a <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335> címen érhető el

vagy megtekinthető

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

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

(2022/C 278/10)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA / SAMOBORSKA ČEŠNOFKA”

EU-szám: PGI-HR-02790 – 2021.7.23.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Horvát Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” darált sertéshúsból, marha- és/vagy borjúhúsból, valamint sertésszírsovétből, friss fokhagyma és száraz fehér bor forrázatának hozzáadásával készült füstölt főzőkolbász. A kolbászhoz örölt feketeborsot, édes örölt fűszerpaprikát, zúzott csípős paprikát vagy pácolt csípős peperonit, valamint konyhasót és nitrites pácsót adnak hozzá. Természetes sertésbélbe töltik, párokká formázzák és melegfüstöléssel kezelik.

A füstölés után a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” (a késztermék) felületén jellegzetes világos-sötét vörösesbarna szín alakul ki. A kolbász keresztmetszetében a hús világos rózsaszín színű, és zsírdarabok láthatóak benne. A keresztmetszetben a töltelék egyenletes és tömör, és tapad a sertésbélhez. Az állag a füstölés és a hűtés után lágyabbá válik.

Kémiai paraméterek:

A késztermékben az összes húsfehérje aránya legalább 16 %.

A késztermék zsírtartalma legfeljebb 30 %.

A késztermék, azaz egy pár hűtött kolbász súlya 250–300 g.

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” kolbászt főzve, párolva vagy grillezve fogyasztják. A fogyasztásra kész kolbász állaga rugalmas, harapáskor szilárd és lédús állag érezhető. Íze a főtt sertéshús ízére emlékeztet és enyhén fűszeres; lágy, lekerekedett füstös, fokhagymás és boros aroma jellemzi.

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

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” előállításához felhasznált nyersanyag mintegy 55–60 %-a 20–25 % látható zsírt tartalmazó sertésnyesedékből, valamint 20–25 %-ban legfeljebb 5 % látható zsírt tartalmazó, mellső lábak nélküli sertéslapockából nyert tiszta sertéshúsból áll.

A nyersanyag további 10–15 %-a az állatok nyakából, mellső lábak nélküli lapockájából, valamint csülök nélküli combjából származó marha- és/vagy borjúhúsból áll, illetve legfeljebb 5 % látható zsírt tartalmazó marha- és/vagy borjúhúsnyesedékből.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A nyersanyaghoz annyi sertézsírt adnak hozzá, hogy annak aránya a nyersanyagban legfeljebb 10 % legyen. Ez lehet a sertés nyaki és/vagy hátrészéből származó szilárd zsír, illetve a sertés combrészéből származó félszilárd zsír.

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” nyersanyagához továbbá egy friss fokhagymából és száraz fehérborból készült 2–4 %-os „forrázatot” (a fokhagyma-fehérbor-víz 1:1:1 arányban történő felhasználásával készített, száraz fehérborban és vízben forralt friss, tisztított és zúzott fokhagyma) adnak hozzá. A hozzáadott végső összetevők az őrölt feketebors (0,1–0,3 %), az édes őrölt fűszerpaprika (0,25–0,5 %), a zúzott csípős paprika (0,1–0,2 %) vagy a pácolt csípős peperoni (0,2–0,5 %), a konyhasó (1 %) és a nitrites só (1 %). Cukor használata tilos.

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” töltelékét 32/34 mm átmérőjű természetes sertésbélbe töltik.

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

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” előállításának valamennyi szakaszát – az összetevők és a töltelék előkészítését, a töltelék beletöltését a bélbe, a töltelék stabilizálását és élenkpiros színének kialakítását, a füstölést és a hűtést – a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Amennyiben a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” csomagolás nélkül kerül kiskereskedelmi forgalomba, minden pár kolbászt fel kell címkézni.

Amennyiben a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” kolbászt olyan létesítményeknek szánják, ahol a terméket a végső fogyasztó általi fogyasztásra készítik el, nem szükséges minden párt külön címkézni. Ehelyett a külső csomagoláson fel kell tüntetni egy címkét, amely az előírt tájékoztatás mellett tartalmazza, hogy a csomagolásban hány pár kolbász található.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Samoborska češnjovka” / „Samoborska češnofka” előállítása Szamobor város közigazgatási határain belül, valamint a szomszédos Beder, Bobovica, Braslovje, Bratelji, Bregana, Breganica, Budinjak, Bukovje Podvrško, Celine Samoborske, Cerje Samoborsko, Domaslovec, Drežnik Podokički, Dubrava Samoborska, Falaščak, Farkaševac Samoborski, Galgovo, Gradna, Grdanjci, Hrastina Samoborska, Jarušje, Javorek, Klake, Klokočevac Samoborski, Konščica, Kotari, Kostanjevec Podvrški, Lug Samoborski, Mala Jazbina, Mala Rakovica, Mali Lipovec, Manja Vas, Medsave, Molvice, Noršič Selo, Novo Selo Žumberačko, Osredek Žumberački, Osunja, Otruševac, Pavučnjak, Petkov Breg, Podgrađe Podokičko, Podvrh, Poklek, Prekrižje Plešivičko, Rakov Potok, Rude, Samoborski Otok, Savršćak, Selce Žumberačko, Sječevac, Slani Dol, Slapnica, Slavagora, Smerovišće, Stojdraga, Sveti Martin pod Okićem, Šimraki, Šipački Breg, Tisovac Žumberački, Velika Jazbina, Velika Rakovica, Veliki Lipovec, Višnjevac Podvrški, Vratnik Samoborski, Vrbovec Samoborski és Vrhovčak települések közigazgatási határain belül történik, mely utóbbi települések Horvátország északnyugati részén, a Zsumberki-hegység részét képező Szamobori-hegység keleti lejtőin található, és ahol a Gradna folyó belép a Száva folyó körül fekvő alföldek területébe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a kolbászt övező hírnéven alapul, amely a termelők – az összetevők kiválasztásával és elkészítésével, valamint a termék jellegzetes ízét és aromáját eredményező előállítási folyamat (a húsnyesedékek kiválasztása, a forrázat elkészítése friss fokhagymából és borból, a párokba kötés fapalcikával, a fa előkészítése füstöléshez) különböző szakaszaival kapcsolatos – szakértelmének köszönhető.

A Szamobor régióban élő családok körében a húskészítmények és kolbászfélék, különösen a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” kolbász készítésének hosszú múltra visszatekintő hagyománya van, mivel minden háztartás törekedett arra, hogy sertéseket tartson és a vágás után a húsvakat és az abból készült kolbászokat eltárolja és minőségüket megőrizze. A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” előállítási területe alacsonyán fekvő részének lakói gabonaféléket és takarmánynövényeket ültettek, a hegyvidékeken pedig szőlőültetvényeket vagy gyümölcsösöket telepítettek, míg a számos legelő a szarvasmarha-, sertés- és lótenyésztésnek kedvezett. A terület egy jól ismert szőlőtermesztő és borsótermelő térség, így a bor a lakosság mindennapi életének egyik meghatározó eleme volt, és azt a kolbászkészítésben is felhasználták.

A „češnjovka/češnofka”-t [fokhagymás kolbász] említő első írásos feljegyzések 1915-ből származnak (*Samobor narodni život i običaj* [A szamobori természetes élet és szokások], Milan Lang, Zágráb, 1915, 105–107. o.), amelyekben Milan Lang a termék minőségéről, a készítéséhez felhasznált nyersanyagokról és humán ismeretekről ír, és „a legfinomabb kolbásznak” nevezi azt. E feljegyzések szerint a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” előállítása a disznóvágások időszakában kezdett kialakulni a vidéki háztartásokban, amikor csak helyi összetevőket, például sertéshúst, bort és fokhagymát használtak, és Lang szerint a kolbászkészítést főként nők végezték.

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” kolbászt hentesek kezdték előállítani. 1934-ben Zvonimir Tkalčić-Zvonček szamobori származású egyébként tanult vándor verset írt a szamobori karneválra (Fašnik), amely az öt étellel ellátó szamobori hentesek életét és munkáját mutatja be, és amely a „češnofka”-t is megemlíti (*Samoborska salamijada 20 godina* [Szamobori szalámifesztivál – 20 év, Robert Škiljan (szerkesztő), Szamobor, 2007, 16. o.).

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” különlegessége az előállítása során használt minőségi nyersanyagok és összetevők gondos kiválasztásán és elkészítésén alapul.

A főtt „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” harapáskor érezhető lédús volta a válogatott sertéshúsnyesedékeknek köszönhető, amelyek úgy épülnek fel, hogy a zsír az izomszövetekbe ágyazódik. Mivel a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” minőségét a különféle anatómiai részekből származó szabványos húsnyesedékek biztosítják, a hentesmester a hasított test darabolásakor a különböző anatómiai részekből (comb, lapocka, nyak és hát) származó izmokat külön csoportokba különíti el. Ezután szemrevételezést követően elválasztják a zsírfelesleget a nyesedéktől. A nyesedékek előkészítése és kiválasztása a hasított test feldarabolásának módjával és a hús gasztronómiai tulajdonságaival kapcsolatos szakértelem és ismeretek kombinációján alapul, és hosszú évek tapasztalatának eredménye. A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” röviden összefoglalva olyan termék, amelynek minősége a kiváló minőségű nyesedékeken és nem a tiszta színhúson alapul.

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” másik olyan sajátos tulajdonsága, amely a hentesmester hozzáértésétől függ, a párokba kötés egy fapálcika felhasználásával. A fapálcikával történő párokba kötés olyan folyamat, amelynek során a kolbászokat párokba kötik egy kisméretű fapálcika használatával. A fapálcikával történő párokba kötéssel elérhető az a megfelelő geometriai alak, amelyen keresztül a termék teljes felülete mentén egységes koncentrációban jut át a füst, ami egységes színt kölcsönöz a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” kolbásznak. A fapálcikával történő párokba kötés jelentős tapasztalatot igényel.

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jellegzetes enyhe fokhagyma- és borízét a friss fokhagyma és száraz fehérbor felhasználásával készített „forrázat” adja. A hentesmesterek tudják, hogy a friss fokhagymának milyen ízűnek és illatúnak kell lennie. Ők azt is tudják, hogyan válasszanak a különböző fajták közül ahhoz, hogy a forrázat készítéséhez felhasználandó fokhagymát kiválasszák.

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” enyhe fűszerességét a pácolt csípős peperoni és a zúzott csípős fűszerpaprika adja.

A stabilizációs szakasz során a töltelékben felhasznált összetevők jobban összetömörödnek, ami a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” lekerekedett ízének kialakulását eredményezi.

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” jellegzetes ízét a füstölés alatt nyeri el. A füstölésre használandó fát egészséges rönkök kiválasztásával készítik elő, amelyekről a kérget eltávolítják. A fát a füstölőháztól elkülönülő területen gyűjtik meg. Az élénkpiros szín kialakulásának szakaszát követően a kolbászokat a füstölőházban felfüggesztik, egy réteg fűrészporral megszórta szénréteget helyeznek alájuk és a kolbászokat a termékleírás előírásainak megfelelően füstölik. A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” a füstölés időtartamától és hőmérsékletétől függően világos-sötét vörösesbarna színűvé változik.

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” kolbász jelentőségét az előállítási helyéül szolgáló földrajzi terület számára és a kolbászt övező hírnevet legjobban a „Samoborska češnofka fesztivál” tanúsítja, amelyet Szamobor városa immáron 10 éve minden évben megrendez a tavaszi vásár keretében (poszter – 10. Samoborska češnofka fesztivál). A fesztivál célja, hogy bemutassa és népszerűsítse a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” hagyományos előállítási módszerét és eredeti receptjét, amint azt számos cikk (*Glasnik Samobora i Svete Nedelje* helyi hírlevél, 2010. április 2. és 2019. május 10.) alátámasztja.

Szamobor és környéke idegenforgalmi célpont, ahol a vendéglátás kulcsszerepet játszik. A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” régóta lényeges részét képezi a régió éttermei, hegyi szállásai és családi gazdasági gasztronómiai kínálatának (*Samoborska vinska cesta* [Szamobori borútvonál] – brosúra, Szamobori Borút Egyesület, Szamobor városa, 2017, 26. és 33. o., és a *Samoborska pivnica* étterem étlapja), valamint különböző hagyományos eseményeknek, például a híres szamobori karneválnak (Fašnik) és a szamobori szalámifesztiválnak.

A „Samoborska salamijada” [szamobori szalámifesztivál] című, 2009-ben a *Meso* magazinban közzétett cikk a fokhagymás kolbász, szalámi és más pácolt húskészítmények Szamobor területén történő készítésének hagyományáról ír. A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” hírnevét és a Szamobor térséggel való kapcsolatát alátámasztják a következő mondatok: „*Szamobor messze földön ismert a rengeteg finomságról, amelyek a leggazdagabb kulináris kínálattal rendelkező helyek egyikévé teszik azt. A »Muštarda«, a »bermet«, a »kremšnite«, a vadhús, a »Samoborska češnjovka« [...] jogosan élvezi a »gasztronómiai ikon« státuszt.*” (*Meso* magazin, Szamobori szalámi fesztivál, XI. kötet 1. sz., 2009, 2–3. o.).

A „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” a hagyományos ételekben gyakran használt összetevő. A *Dobar život* portálon elérhető a fokhagymás kolbászos póréahagymaragu receptje, amelyben elhangzik, hogy a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” igen elismert termék (a *Dobar život* portál, 2015, Póréahagymaragu fokhagymás kolbással).

Szamobor város hivatalos honlapjának a szamobori térség gasztronómiájáról szóló része az egyik legelismertebb gasztronómiai sajátosságként mutatja be a „Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka” kolbászt, amikor megállapítja, hogy az: „*térségünk egy másik világszínvonalú terméke, amely több mint egy évtizede kölcsönöz jó hírnevet Szamobornak és egyre vonzóbb idegenforgalmi és gasztronómiai célponttá tette azt*”. Ez a kijelentés egyértelműen bizonyítja a termék hírnevét és elválaszthatatlan kapcsolatát Szamobor régióval (Szamobor városának honlapja, Gasztronómia, Szamobori szalámi és fokhagymás kolbász).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_Samoborska_%C4%8De%C5%A1njovka_.pdf

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU