



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 295/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10787 – SONY / HONDA / JV) ⁽¹⁾	1
2022/C 295/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10740 – CUMMINS / MERITOR) ⁽¹⁾	2
2022/C 295/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10656 – FLUTTER ENTERTAINMENT / SISAL) ⁽¹⁾ ...	3

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 295/04	Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb: — 0,00 % 2022. augusztus 1. — Euroátváltási árfolyamok	4
---------------	--	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 295/05	Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján.	5
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10787 – SONY / HONDA / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 295/01)

2022. július 26-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 32022M10787 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.10740 – CUMMINS / MERITOR)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 295/02)

2022. július 26-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 32022M10740 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.10656 – FLUTTER ENTERTAINMENT / SISAL)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 295/03)

2022. július 28-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 32022M10656 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb ⁽¹⁾:

0,00 % 2022. augusztus 1.

Euroátváltási árfolyamok ⁽²⁾

2022. augusztus 1.

(2022/C 295/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0233	CAD	Kanadai dollár	1,3076
JPY	Japán yen	135,38	HKD	Hongkongi dollár	8,0329
DKK	Dán korona	7,4457	NZD	Új-zélandi dollár	1,6160
GBP	Angol font	0,83700	SGD	Szingapúri dollár	1,4087
SEK	Svéd korona	10,3668	KRW	Dél-Koreai won	1 333,30
CHF	Svájci frank	0,9717	ZAR	Dél-Afrikai rand	16,8613
ISK	Izlandi korona	138,70	CNY	Kínai renminbi	6,9105
NOK	Norvég korona	9,8638	HRK	Horvát kuna	7,5210
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 203,21
CZK	Cseh korona	24,628	MYR	Maláj ringgit	4,5568
HUF	Magyar forint	401,35	PHP	Fülöp-szigeteki peso	56,734
PLN	Lengyel zloty	4,7340	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9283	THB	Thaiföldi baht	36,977
TRY	Török líra	18,3475	BRL	Brazil real	5,2723
AUD	Ausztrál dollár	1,4535	MXN	Mexikói peso	20,7635
			INR	Indiai rúpia	80,9335

⁽¹⁾ Változó árfolyam esetén a kijelölt nap előtt végrehajtott legközelebbi pénzügyi operáció árfolyamát alkalmazzák, a kamatláb a legmagasabb árfolyam szerint számítandó.

⁽²⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2022/C 295/05)

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

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„BIANCO DI CUSTOZA / CUSTOZA”**PDO-IT-A0468-AM03****A kérelem benyújtásának időpontja: 2019.7.9.****1. Kérelmező és jogos érdek**

Conorzio Tutela Vino Custoza DOC [„Custoza” DOC borvédelmi egyesület]

Védelmi egyesület – a kérelem benyújtása tekintetében jogos érdekekkel rendelkező fél

2. A termékleírásnak a módosítás(ok) által érintett rovata

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

3. A módosítás leírása és indokolása**3.1. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevének módosítása a „Bianco di Custoza” / „Custoza” elnevezésről a „Custoza” elnevezésre**

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevének módosítása a „Bianco di Custoza” / „Custoza” elnevezésről a „Custoza” elnevezésre.

A termékleírás több mint 10 éve teszi lehetővé, hogy a borokat a hagyományos „Bianco di Custoza” elnevezés mellett „Custoza” néven is ismerjék. A „Custoza” mára az egyetlen olyan elnevezéssé vált, amelyet a borászok használnak és a fogyasztók felismernek, így a továbbiakban nem indokolt a kettős megjelölés fenntartása.

E módosítás az egységes dokumentum 1.1. (Elnevezés(ek)), 1.4. (A bor(ok) leírása), 1.5.2. (Maximális hozamok), 1.6. (Körülhatárolt földrajzi terület), 1.8. (Kapcsolat a földrajzi területtel) és 1.9. (További feltételek) pontjában jár az elnevezés megváltozásával.

(¹) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

3.2. Palackozási területre vonatkozó korlátozás hozzáadása

- a) Bevezették azt a követelményt, hogy a palackozást (és a kizárólag Passito bor készítéséhez szükséges szőlőszárítást) a 3. cikkben lehatárolt termőterületen belül kell végezni, bár megmaradnak azon termelők már meglévő jogai, akik hagyományosan a meghatározott termőterületen kívül palackoznak bort.

A „Custoza” OEM borok palackozásának a termőterületre való korlátozása – amely követelményt más híres borelnevezéseknél is alkalmazzák – szintén komoly előrelépést jelent a név által sugallt minőség javításában, amelynek célja a „Custoza” beemelése a legfontosabb történelmi elnevezések körébe.

A származási terület által a „Custoza” OEM boroknak biztosított megkülönböztető jegyeket és tulajdonságokat jobban védi a bor termőterületen belüli palackozása, mivel ez azt jelenti, hogy a szállítás és a palackozás összes műszaki szabályát ugyanazon körülhatárolt terület borászainak felelőssége és szakmai hozzáértése mellett alkalmazzák és érvényesítik.

E kötelezettséggel elkerülhetők a borvidéken kívüli szállítás lehetséges kockázatai, mint például: a magas vagy alacsony hőmérsékletek miatti oxidálódás és hőstressz, továbbá a termék minőségromlása, amely hátrányos módon befolyásolja a termék fizikai/kémiai jellemzőit (savtartalom, polifenolok és színanyagok), érzékszervi jellemzőit (szín, aroma, íz) és stabilitását. A (baktériumok, vírusok, gombák, penészgombák vagy élesztők miatti) mikrobiológiai szennyezettség kockázata is csökkent. E követelmény segíti a gazdasági szereplőket – akik ismerik a kockázatokat és felelősek az OEM minőség megőrzéséért –, a fogyasztók számára pedig biztosítékot jelent a borok származását és minőségét, valamint a termékleírásnak való megfelelést illetően. A kisebb területen ráadásul az illetékes szervek által végzett ellenőrzések is hatékonyabbak lehetnek.

Az e szabály alól a „Custoza” borok palackozását hagyományosan végző gazdasági szereplők számára biztosított kivételt az indokolja, hogy ők bizonyították a megnevezéssel kapcsolatos kompetenciájukat és ismereteiket, így módon hozzájárulva az e borhoz előírt minőség garantálásához.

- b) Megállapítást és megerősítést nyert, hogy a spumante típus (pezsgő) előállítására szolgáló területnek – beleértve a másodlagos erjesztést és a palackozást is – a termőterületen, valamint Brescia, Mantova, Trento, Treviso és Vicenza megyén belül kell elhelyezkednie.

A védelem és kompetencia előző bekezdésben foglalt elveivel összhangban, a hagyományos gazdasági szereplők védelme érdekében a pezsgők előállítási területe továbbra is változatlan marad.

E módosítás az egységes dokumentum 1.9. pontját és a termékleírás 5. cikkét érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Custoza

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
5. Minőségi pezsgő
15. Szárított szőlőből készült bor

4. A bor(ok) leírása

„Custoza”, 1. kategória: Bor

Szín: szalmasárga, néhol halványzöld árnyalatokkal;

buké: gyümölcsös, jellegzetes, enyhén illatos;

íz: zamatos, lágy, pont megfelelően testes.

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %;

minimális cukormentes kivonat: 17 g/l;

maradékcukor-tartalom: maximum 7 g/l.

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

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

„Custoza” Riserva, 1. kategória: Bor

Szín: eltérő intenzitású, a szalmasárgától az aranysárgáig terjedő színárnyalat;

buké: intenzív, jellegzetes és enyhén illatos;

íz: kiegyensúlyozott, zamatos, pont megfelelően testes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,5 %;

minimális cukormentes kivonat: 20 g/l;

maradékcukor-tartalom: maximum 7 g/l.

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

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

„Custoza” superior, 1. kategória: Bor

Szín: az érlelésnek megfelelően a szalmasárgától az aranysárgáig terjedő színárnyalat;

buké: kellemes, jellegzetes, enyhén illatos;

íz: kiegyensúlyozott, testes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 20 g/l;

maradékcukor-tartalom: maximum 7 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

„Custoza”, 5. kategória: minőségi pezsgő

Hab: finom, hosszan tartó;

szín: eltérő intenzitású szalmasárga, esetleg aranyszínű csillogással;

buké: Charmat-módszer (tartályos erjesztés) esetén illatos, gyümölcsös és enyhén aromás; palackos erjesztés esetén finom, elegáns, és jellegzetes;

íz: friss, ízekben gazdag, finom és harmonikus; a maradékcukor-tartalom dosage zéro és félszáz (demi-sec) fokozatok közötti jelzése;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 %;

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

„Custoza” passito (szárított szőlőből készült bor), 15. kategória

Szín: aranysárga;

buké: intenzív és gyümölcsös;

íz: a kellemes és édes között, kiegyensúlyozott, enyhén aromás testesség;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 15 %;

minimális cukormentes kivonat: 22 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,00
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Konkrét borászati eljárások

–

b) Maximális hozamok

1. „Custoza”

13 000 kg szőlő hektáronként

2. „Custoza” superiore

12 000 kg szőlő hektáronként

3. „Custoza” riserva

13 000 kg szőlő hektáronként

4. „Custoza” minőségi pezsgő

13 000 kg szőlő hektáronként

5. „Custoza” passito (szárított szőlőből készült bor kategória)

5 000 kg szőlő hektáronként.

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Custoza” DOC borokat az alábbi települések egészére vagy egy részére kiterjedő területen termelik: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo és Sona. A terület az alábbi határok között helyezkedik el: a határvonal Sommacampagna településtől délre, Cesure körzetétől (89 m magasság) indul, és délnyugati irányban halad az Alto Agro Veronese elvezető csatorna és talajjavító határoló mentén található öntözőcsatorna mellett egészen Boscone településig, egy kis szakaszon a Villafranca felé vezető utat követi, majd a Pozzomoretto és Colombara településeken áthaladó önkormányzati út mentén halad tovább. A határvonal ezután a Cà Delia közelében található következő országúthoz csatlakozik, áthalad C. Nuova Pigno és Le Grattarole településeken egészen a Villafranca-Valeggio országút kereszteződésig, és az országút mentén halad tovább Valeggio sul Mincio településig. Ezután az országút mentén halad dél felé Pozzolo irányába C. Buse-ig, ott csatlakozik a Seriola Prevaldesca öntözőcsatornát keresztező úthoz, amit aztán követ észak felé a *Ponte Lungo* néven ismert hídig. A hídon áthaladva a határvonal ezután a Seriosa Serenelli öntözőcsatornát követi dél felé Mantova megye és Lombardia régió határáig (63 m magasság). A határvonal aztán megint észak irányában halad a régió határa mentén Pignolada, Staffalonero, Prandina, a Stazione di Salionze vasútállomás, Villa, Dolci és Pontata érintésével, majd letér a régió határvonaláról, és egy nagyon rövid ideig a Broglie-Madonna del Frassino utat követi északkelet irányába addig a pontig Pignolini közelében, ahol az út keresztezi a Serenissima autópályát. Ezután a Cà Gozzettótól keletre haladó utat követi Cà Serraglio érintésével, áthalad a 101 m magassági ponttól nyugatra, és Cà Berra Nuovánál (91 m magasság) végződik a Frassino-tó partján. A határvonal ezután egy rövid ideig a tópart mellett halad, majd csatlakozik a Bertolettán áthaladó úthoz, és megérkezik a 84 m magasságban található vasúti bódéhoz. Ezt követően a vasúti pályát követi kelet felé a 84 m magasságban lévő következő vasúti bódéig, majd rátér a Garda-tó partján Villa Montresor érintésével Cappucciniig tartó útra. Cappuccini után a határvonal a Garda-tó keleti partját követi, elfordul a szárazföld felé Pacengo kikötőjénél, követi az utat a 93 m és 107 m magassági pontoknál Pacengo alatt, elérve Cà Allegrit. Ezután a Pacengo országút mentén halad Fontanafreddáig, majd áttér egy másik útra, áthalad a 122 m magassági ponton, és eléri Le Tendét. Onnan a Pacengo és Colà közötti utat követi C. alle Crociig, majd leereszkedik délkeleti irányban a 118 és 113 méteres magassági pontokat és Sarnighét érintő úton Lazise és Castelnuovo települések határáig, ami a 112 m magassági pontnál található. A vonal ezután ismét emelkedik északi irányban a települési határ mentén, majd Mirandola közelében csatlakozik Lazise és Pastrengo települések határához. Követi a határvonalat a Verona és Lago közötti országúttal való, Osteria Vecchiától nyugatra található kereszteződésig, csatlakozik a Verona (kelet) irányába tartó úthoz, és eljut Bussolengo közelébe, ahol rátér a Cristo országútra 130 m magasságon. Ezután követi a Palazzolo országutat addig a pontig, ahol a Brenner autópálya keresztezi a Bussolengo és Sona közötti településhatárt. A vonal ezután a településhatár mentén halad dél felé Civelig, ahol rátér a Bussolengo és Sommacampagna közötti országútra, áthalad Sommacampagnán, rátér a Custoza felé haladó útra, és azon halad tovább a Cesure-nél található kiindulási pontig. Broglie-től nyugatra a területhez tartozik még az alábbi határvonalak által jelölt, Peschiera del Garda településhez tartozó, Monte Zecchino

környékét magába foglaló kis földterület: a határvonal a Broglie-től délre (a régi általános iskola mellett) található úttól halad nyugat felé Cà Boschetti és Cà Rondinelli irányába, azután Cà Boffei, Soregone és Cà Nuova Bazzoli érintésével követi a tartomány és a régió határát. Ezután követi a Broglie irányába vezető közutat addig a pontig, amíg a közút a határvonal kezdeteként meghatározott utat keresztezi.

7. **Borszőlőfajták**

Chardonnay B.

Cortese B. – Bianca Fernanda

Garganega B. – Garganego

Garganega B. –Grecanico dorato B.

Malvasia bianca B. – Iuvarella

Malvasia bianca B. – Malvasia

Malvasia bianca B. – Verdina

Manzoni bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B [Manzoni hibrid]

Pinot bianco B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot bianco B. – Pinot blanc

Riesling italico B. – Riesling [Italian Riesling]

Riesling renano B. – Riesling [Weisser Riesling]

Tocai friulano B.

Tocai friulano B. – Tuchi

Trebbiano toscano B. – Biancame B.

Trebbiano toscano B. – Procanico

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Trebbiano toscano B. – Ugni blanc.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földrajzi terület sajátos jellemzői

Természeti tényezők

A „Custoza” borokat viszonylag kis területen termelik, amely a Verona és a Garda-tó között meghúzódnak morénás dombok déli részének nagy részén terül el.

A termőterületet délnyugaton a Mincio folyó határolja.

A terület magában foglalja a Garda-tónál lévő keleti moréna amfiteátrum mindkét részét és a szorosan kötődő, hasonló anyagból álló, de nem feltétlenül teljesen azonos eredetű gleccserolvadékból képződött síkságokat. Ez az ásványi anyagokban és mikroelemekben gazdag morénás összetétel elősegíti a jó termés hozamot és a szőlő kiegyensúlyozott érzékszervi összetételét.

Részletesebben meghatározva, a „Custoza” DOC termőterületet jellemző moréna vidéket a koncentrikus formációt alkotó, elnyújtott formájú dombok sűrű alakzata alkotja. Ezek 50 és 100 méter közötti emelkedőkkel és lejtőkkel rendelkező, jellemzően nem meredek dombok. Mivel a dombok a közeli Garda-tavat is kialakító gleccserek hordalékából képződtek, a termőtalaj szerkezete rendkívül változatos, kiterjedt kavicsos síkságok ékelődnek a területbe.

Kis mérete és egységessége miatt a „Custoza” DOC termőterület egészére alapvetően ugyanazon éghajlati viszonyok jellemzőek. A területen forró, de nem fullasztó a nyár, és viszonylag hideg a tél, amit a Garda-tó közelsége enyhít, így olyan mikroklíma alakul ki, amely nemcsak a szőlő, de a környék jellegzetes növényei, az olajfák és ciprusok számára is kedvező.

Az év folyamán meglehetősen egyenletes a csapadék eloszlása.

A dombok elhelyezkedéséből adódóan a lejtők nappal melegek, éjjel pedig fel tud gyűlni a hűvös levegő, optimális körülményeket biztosítva ezzel a fehér szőlők aromás jellegének kifejlődéséhez. A nyári friss szelek ösztönzik a szőlő megfelelő növekedését.

A nappali és éjszakai hőmérséklet-ingadozások, különösen a szőlő érésének utolsó szakaszában, segítenek a sav- és ízanyagok megőrzésében.

Ennélfogva a „Custoza” DOC borok termőterületén a környezet és a klíma tekintetében viszonylag csekély ingadozás mutatkozik.

Történelmi és emberi tényezők

A „Custoza” bor egy olyan területen alakult ki, ahol a szőlőtermesztés évszázadokra visszanyúló, dokumentált hagyományokkal rendelkezik.

A jelenleg „Custoza” DOC termőterületeként ismert régió szőlőtermesztéssel kapcsolatos első történelmi nyomainak a Pacengo és Peschiera régióban felfedezett, a cölöpház-telepek létrehozásának idejére datálható szőlőmagokat (*Vitis sylvestris*) tartják. A szőlőtermesztésre vonatkozó bizonyítékok a római korig nyúlnak vissza (a terület régészeti leletei között olyan tárgyak is találhatóak, amelyek arra utalnak, hogy vallási rituálék kellékeként használtak borokat, és olyan tárgyak, amelyeket a bor tartósításához és szállításához használtak), és bőséggel állnak rendelkezésre a területen a 9. századtól kezdve a középkoron át – különösen Pastrengo és Sommacampagna között – végzett szőlőtermesztésre vonatkozó dokumentumok.

A 19. század második felében már kimondottan „Custoza” néven ismerték a helyi borokat, az olasz egyesítési háborúk két híres csatájáról ismert Sommacampagna körzetében található falu neve után. A Conegliano Szőlészeti és Borkísérleti Központ által 1939-ben készített tanulmány is a Verona tartomány nyugati részén található egyik legjobb szőlőtermesztési területeként jelölte meg a Sona–Custoza vidéket.

A „Bianco di Custoza” DOC hivatalosan egy 1971. február 8-i elnöki rendelet alapján jött létre, és ez volt az egyik első fehér bor Olaszországban, amelyet eredetmegjelölésként történő elismerésben részesült. Az új rövid „Custoza” nevet 2005-ben hagyták jóvá.

A „Custoza” védelmi egyesületet 1972-ben hozták létre.

A történelem során a „Custoza” DOC termőterületen hosszú időn keresztül a karózási rendszer volt a leggyakrabban alkalmazott szőlőtermesztési rendszer. A régmúltban a szőlőt nem elkülönített szőlőültetvényeken termesztették, hanem egyéb növényekkel együtt, és a dombos táj még tovább korlátozta a termőképességet.

Az 1980-as években radikális változások kezdődtek a „Custoza” termőterületen, amelyek a szőlőtermesztési és mezőgazdasági módszerekre is kihatottak, lehetővé téve a borkészítők számára, hogy minél jobban kiaknázzák a helyi szőlőfajták, a Garganega, a Tocai Friulano (helyi néven „Trebbianello”) és a Bianca Fernanda (a Cortese helyi változata) egyedi jellemzőit. A fokozatos technológiai fejlődésnek és az idők során szerzett tapasztalatoknak köszönhetően a bortermelők ma már képesek azonosítani és alkalmazni a kiváló minőségű szőlő termesztéséhez legmegfelelőbb művelési típusokat és eljárásokat, illetve pontosan megállapítani a szüret ideális időpontját, és ezáltal ki tudják hozni a szőlő sajátos tulajdonságait, amelyek a változatosság, a dombvidéki talajok és a mikroklíma kölcsönhatásából származnak.

Leginkább azonban akkor játszik szerepet a helyi termelők szakértelme, amikor a borkészítés folyamata során az egyes termesztett fajták sajátos aromajegyeit kivonják a szőlőből. Így hozza ki a több szőlőfajtából készített „Custoza” a Garganega lágy, virágos és gyümölcsös bukéját, a Tocai Friulano jellegzetes színét és a Bianca Fernanda enyhén aromás jegyeit, valamint a területen termesztett egyéb fehér szőlőfajták jellegzetességeit. Mindezen tényezők együttesen azt jelentik, hogy a „Custoza” borok jellemzője az erőteljes helyi jelleg, és színárnyalataikról, frissességükről és fogyaszthatóságukról könnyen felismerhetők.

A veronai borászati hagyomány a Passito és a pezsgő előállítását is magában foglalja, bár e termékek csak kis mennyiségben készülnek. A tőkén hagyott vagy szárítóhelyre vitt szőlő töppesztése a Garda-tó környékének egész területén ősi hagyománynak számít, míg a pezsgőkészítés gyakorlata a közelmúltban, a múlt század közepén jelent meg.

A „Custoza” minőségi pezsgő készítéséhez felhasználható fajták listája lehetővé teszi a szüreti idő optimalizálását a korai, például Chardonnay és Pinot Bianco fajtáktól a későbbi, például Garganega és Trebbiano fajtákig, aminek segítségével nagyon változatos és komplex kűvék állíthatók össze. A pezsgő készülhet autoklávban a Charmat-módszerrel, vagy palackban a klasszikus módszerrel.

A „Custoza” passito bort úgy készítik, hogy vagy a tökéletesen ép fürtök közül válogatnak a tőkéken, vagy a legkevésbé tömött fürtöket választják ki és teszik ládába vagy gyékényre, majd jól szellőző szárítóhelyekre az ideális tartósítás érdekében.

Az átlagosan 3–4 hónapig tartó töppesztési időszak végére a szőlő súlyának mintegy fele elveszik, majd ezt követően veszi kezdetét a zúzás és a borkészítés folyamata.

A termék sajátos tulajdonságai

A „Custoza” borok legjellemzőbb tulajdonsága mind a mai napig a frissesség, az enyhén aromás jelleg, valamint az, hogy étellel könnyen párosítható, kellemes borfajták. Ha azonban a szőlőültetvényeken gondos kiválasztást végeznek, ezek a borok érlelésre is kiválóan alkalmasak.

A „Custoza” három fő fajta, a Garganega, a Tocai Friulano (helyi nevén „Trebbianello”) és a Bianca Fernanda elegyéből készül, amelyhez a területen termesztett egyéb fajták is adhatók. Ez adja jellegzetes és rendkívül aromás komplexitását, amely megkülönbözteti a terület fajtaboraitól. Az érzékszervi jellemzők együttesében a gyümölcsös és virágra emlékeztető jegyek dominálnak, amelyekhez olykor gyógynövényekre és fűszerekre emlékeztető felhangok társulnak. Röviden tehát az alapvető fajták elegyítése adja a „Custoza” bor identitását, a további szőlőfajták használata pedig jellegzetes bukéval gazdagítja azt.

Ez a fontos jellemző tükröződik a kis mennyiségben előállított „Custoza” pezsgőben, amelyet az aromás és gyümölcsös jegyekkel nagyon jól kiegyensúlyozott frissesség és fokozott savtartalom jellemez.

Az aranyárga színű, közepesen édes vagy édes ízű „Custoza” passito (mazsolabor) nagyon ritka, bár tradicionális termék, amelyet a hagyományosan ünnepi étkezések után felszolgált borok ihlettek.

A környezet és a termék közötti ok-okozati összefüggés

Az a tény, hogy a „Custoza” DOC (egyébként nem túl nagy kiterjedésű) termőterületére jellemző éghajlati viszonyok nagyon kis eltérést mutatnak, azt jelenti, hogy a területen termesztett (az augusztus végén szüretelt korai fajtáktól az október második felében szüretelt késői fajtákig terjedő, időben eloszló érési időszakokkal rendelkező) különböző szőlőfajták egyenletesen érnek. Ez a tényező jelentősen hozzájárul e fehér borok identitásának kialakításához.

Ugyanilyen fontos tényező a talaj rendkívüli sokfélesége, ami a különböző gleccserképződési folyamatok után a területen maradt szabálytalan rétegek eredményeképpen alakult ki. Ez a „Custoza” friss, fiatalos és élénk jellegében nyilvánul meg.

Összetételénél fogva a morénás talaj különösen elősegíti az összes szőlőtöke szabályos csírázását. A talaj és a terület éghajlata közötti kölcsönhatás elősegíti a szőlőszemek és a hajtások megfelelő fejlődését és érését.

A forró, de nem fullasztó nyár hozzájárul a cukrok koncentrációjához, a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti megfelelő eltérés elősegíti, hogy kifejlődjenek a „Custoza” DOC borokban található gyümölcsös és virágos aromaanyagok.

9. További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

a) Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A földrajzi területen történő palackozást a termék minőségének megőrzése, eredetének garantálása és az ellenőrzések hatékonyságának biztosítása indokolja.

A származási terület által a „Custoza” OEM boroknak biztosított megkülönböztető jegyeket és tulajdonságokat jobban védi a bor termőterületen belüli palackozása, mivel ez azt jelenti, hogy a szállítás és a palackozás összes műszaki szabályát ugyanazon körülhatárolt terület borászainak felelőssége és szakmai hozzáértése mellett alkalmazzák és érvényesítik.

E kötelezettséggel elkerülhetők a borvidéken kívüli szállítás lehetséges kockázatai, mint például: a magas vagy alacsony hőmérsékletek miatti oxidálódás és hőstressz, továbbá a termék minőségromlása, amely hátrányos módon befolyásolja a termék fizikai/kémiai jellemzőit (savtartalom, polifenolok és színanyagok), érzékszervi jellemzőit (szín, aroma, íz) és stabilitását. A (baktériumok, vírusok, gombák, penészgombák vagy élesztők miatti) mikrobiológiai szennyezettség kockázata is csökkent. E követelmény segíti a gazdasági szereplőket – akik ismerik a kockázatokat és felelősek az OEM minőség megőrzéséért –, a fogyasztók számára pedig biztosítékot jelent a borok származását és minőségét és a termékleírásnak való megfelelést illetően. A kisebb területen ráadásul az illetékes szervek által végzett ellenőrzések is hatékonyabbak lehetnek.

A „Custoza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozásának a termőterületre való korlátozása – amely követelményt más híres borelnevezéseknél is alkalmazzák – a név által sugallt minőség javítása terén is komoly előrelépést jelent. A javasolt módosítás célja, hogy a „Custoza” a kizárólag fehérborokat jelölő legfontosabb történelmi elnevezések egyike legyen.

Továbbá a vonatkozó nemzeti jogszabályokkal összhangban, a meglévő jogok védelme érdekében az érintett palackozók számára engedélyezhető a szóban forgó előírástól való eltérés a körülhatárolt területen kívüli telephelyeiken végzett palackozás folytatásának lehetővé tétele céljából, feltéve, hogy a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztériumhoz kérelmet nyújtanak be és ahhoz megfelelő dokumentációt csatolnak arról, hogy a „Custoza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknak a területen történő palackozására vonatkozó követelményt bevezető módosítás hatálybalépését megelőző 5 évből legalább 2 (nem feltétlenül egymást követő) éven át végezték a „Custoza” OEM borok palackozását.

b) Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Eltérés a körülhatárolt földrajzi területen belül történő előállításától

A feltétel leírása:

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének b) pontjával összhangban a spumante típus (pezsgő) előállításához kapcsolódó folyamatok, köztük a habképzési, stabilizálási és édesítési műveletek, nemcsak a termőterületen, hanem Brescia, Mantova, Trento, Treviso és Vicenza megyében is végezhetők.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16009>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU