



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 369/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) ⁽¹⁾ ... 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 369/02 Euroátváltási árfolyamok — 2022. szeptember 26. 2

2022/C 369/03 A Bizottság közleménye az 1224/2009/EK rendelet 105. cikkének (1), (2) és (5) bekezdése szerinti kvótacsökkentésekkel kapcsolatos iránymutatásokról, továbbá a 2012/C 72/07. sz. közlemény felváltásáról 3

Számvevőszék

2022/C 369/04 20/2022. sz. különjelentés: – „Uniós fellépés a jogellenes halászat ellen: Működnek az ellenőrző rendszerek, de gyengíti őket a tagállami ellenőrzések és szankciók egyenetlen volta” 5

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

V *Hirdetmények*

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 369/05	Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések hatályvesztéséről	6
---------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 369/06	Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján	7
2022/C 369/07	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele	13

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 369/01)

2022. szeptember 14-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10851 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. szeptember 26.

(2022/C 369/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	0,9646	CAD Kanadai dollár	1,3195
JPY Japán yen	139,07	HKD Hongkongi dollár	7,5720
DKK Dán korona	7,4365	NZD Új-zélandi dollár	1,6886
GBP Angol font	0,89404	SGD Szingapúri dollár	1,3842
SEK Svéd korona	10,9275	KRW Dél-Koreai won	1 379,40
CHF Svájci frank	0,9555	ZAR Dél-Afrikai rand	17,4247
ISK Izlandi korona	138,90	CNY Kínai renminbi	6,9075
NOK Norvég korona	10,3585	HRK Horvát kuna	7,5278
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 620,74
CZK Cseh korona	24,640	MYR Maláj ringgit	4,4401
HUF Magyar forint	408,83	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,908
PLN Lengyel zloty	4,7608	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9418	THB Thaiföldi baht	36,496
TRY Török líra	17,8001	BRL Brazil real	5,1504
AUD Ausztrál dollár	1,4858	MXN Mexikói peso	19,6066
		INR Indiai rúpia	78,7040

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

A Bizottság közleménye az 1224/2009/EK rendelet 105. cikkének (1), (2) és (5) bekezdése szerinti kvótacsökkentésekkel kapcsolatos iránymutatásokról, továbbá a 2012/C 72/07. sz. közlemény felváltásáról

(2022/C 369/03)

Amennyiben a Bizottság megállapítja, hogy egy tagállam túllépte a számára kiosztott kvótákat, az 1224/2009/EK rendelet 105. cikkének (1) bekezdése alapján csökkentenie kell az adott tagállam jövőbeli kvótáit.

A 105. cikk (2) bekezdése szerint amennyiben valamely tagállam túlhalászta az egy adott évre rendelkezésre álló kvótáját, a Bizottság a szóban forgó tagállam következő évre vagy évekre vonatkozó éves kvótáját csökkenti.

Amennyiben a túlhalászott kvótát nem lehet a 105. cikk (1) és (2) bekezdésben foglaltaknak megfelelően csökkenteni, mert a megfelelő kvóta egyáltalán nem vagy nem elegendő mértékben áll az érintett tagállam rendelkezésére, a Bizottság a 105. cikk (5) bekezdésének értelmében – az érintett tagállammal folytatott konzultációt követően – a következő évben vagy években alkalmazhatja a csökkentést az adott tagállamnak az ugyanazon a földrajzi területen előforduló, vagy az ugyanolyan kereskedelmi értékkel bíró egyéb állományokra vagy állománycsoportokra vonatkozóan megállapított kvótáira.

Az említett rendelkezések átlátható és következetes, az egyenlő bánásmód elvével összhangban történő alkalmazásának megkönnyítése érdekében a Bizottság nyilvánosságra hozza azokat az elveket, amelyeket a kvótacsökkentés tekintetében követ.

Ez a közlemény a 2012/C 72/07. sz. közlemény⁽¹⁾ helyébe lép, és az alábbiakkal egészíti ki a közlemény által már előirányzottakat: a regionális halászati gazdálkodási szervezetek által kezelt állományokra vonatkozó, egy adott évben valamely tagállam rendelkezésére álló kvóta túlhalászása esetén a kvótacsökkentésnek adott esetben azt az ütemezést kell követnie, amit az érintett regionális halászati gazdálkodási szervezet használ.

A Bizottság az 1224/2009/EK rendelet 105. cikke (1), (2) és (5) bekezdésének alkalmazásakor tehát az alábbi elveket fogja követni:

1. A teljes csökkentés (a továbbiakban: visszatérítés), az alkalmazandó szorzótényezőkkel kapott mennyiséget is ideértve, a túlhalászást követő évben esedékes.

A regionális halászati gazdálkodási szervezetek által kezelt állományok kvótájának túlhalászása esetén azonban a visszatérítés – beleértve az alkalmazandó szorzótényezőkkel kapott mennyiséget – a kiigazítás évében (éveiben) vagy az érintett regionális halászati gazdálkodási szervezet által meghatározott év(ek)ben esedékes.

2. Ha a visszatérítés meghaladja a rendelkezésre álló kvótát, a csökkentést a túlhalászást követő évben rendelkezésre álló kvótán teljes mértékben végre kell hajtani. A fennmaradó csökkentéseket a következő évben vagy – szükség esetén – években kell végrehajtani a rendelkezésre álló kvótákon, egészen addig, amíg a túlhalászott mennyiséget (ideértve az alkalmazandó szorzótényezőkkel kapott mennyiséget is) vissza nem térítik.

3. A fenti 2. ponttól eltérve kivételesen sor kerülhet lassabb ütemű visszatérítésre (nevezetesen az esedékes összeget két évre 50–50 %-os arányban elosztva, vagy két évnél hosszabb időszakon át megfelelő részletekre osztva), ha teljesül az alábbi feltételek egyike:

- a) a halállománnyal fenntartható gazdálkodás folyik az állományra vonatkozó tudományos szakvélemények alapján; vagy
- b) az érintett állományt vegyes halászat keretében halásszák, és így a jelentős mértékű kvótacsökkentés akadályozná a vegyes halászatban előforduló kapcsolódó fajok kiaknázását, vagy
- c) az érintett állománnyal kapcsolatos, a visszatérítésre vonatkozóan (például a regionális halászati gazdálkodási szervezetek által) meghatározott nemzetközi szabályok két év vagy annál hosszabb időszak alatt megvalósítandó, lassabb ütemű visszatérítésről rendelkeznek.

⁽¹⁾ A Bizottság közleménye – Iránymutatás az 1224/2009/EK rendelet 105. cikkének (1), (2) és (5) bekezdése szerinti kvótacsökkentéshez (HL C 72., 2012.3.10., 27. o.) a 2019/C 192/03 sz. közleménnyel (HL C 192., 2019.6.7., 5. o.) módosított változatában.

4. Ha a túlhalászott állomány tekintetében a túlhalászt követő évben azért nem alkalmazható kvótacsökkentés, mert az adott tagállam nem rendelkezik kvótával, a csökkentést az 1224/2009/EK rendelet előírásai szerint az ugyanazon a földrajzi területen előforduló vagy az ugyanolyan kereskedelmi értékkel bíró egyéb állományok kapcsán kell alkalmazni. Az ilyen állományokat a következő kritériumok alapján kell azonosítani:
 - a) a csökkentést a 105. cikk (5) bekezdésével összhangban az ugyanazon a földrajzi területen előforduló, lehetőleg a kvóta túlhalaszásáért felelős flotta által halászott állományok tekintetében kell alkalmazni;
 - b) amennyiben az a) pontban foglalt kritériumnak egynél több állomány is megfelel, a csökkentést azon állományokra vonatkozó kvótákon kell végrehajtani, amelyek védeltségi helyzete a tudományos szakvélemények szerint a legrosszabb.
 5. Amennyiben regionális halászati gazdálkodási szervezetek által kezelt állományokra kell csökkentést alkalmazni, ideértve az alkalmazandó szorzótényezőkkel kapott mennyiségeket is, a Bizottság azokat az érintett regionális halászati gazdálkodási szervezet által meghatározott kiigazítási év(ek)től alkalmazhatja a 2–4. ponttal összhangban.
-

SZÁMVEVŐSZÉK

20/2022. sz. különjelentés:

„Uniós fellépés a jogellenes halászat ellen: Működnek az ellenőrző rendszerek, de gyengíti őket a tagállami ellenőrzések és szankciók egyenetlen volta”

(2022/C 369/04)

Megjelent az Európai Számvevőszék „Uniós fellépés a jogellenes halászat ellen: Működnek az ellenőrző rendszerek, de gyengíti őket a tagállami ellenőrzések és szankciók egyenetlen volta” című, 20/2022. sz. különjelentése.

A jelentés elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán: <https://www.eca.europa.eu/hu/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ
ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések hatályvesztéséről

(2022/C 369/05)

A Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy miután az alábbi dömpingellenes intézkedés közelgő hatályvesztéséről szóló értesítés⁽¹⁾ közzétételét követően nem nyújtottak be megfelelően indokolt felülvizsgálati kérelmet, a szóban forgó intézkedés hatályát fogja veszteni.

Ez az értesítés az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽²⁾ 11. cikke (2) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Termék	Származási vagy exportáló ország (ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A hatályvesztés időpontja ⁽¹⁾
Bárium-karbonát	a Kínai Népköztársaság	Dömpingellenes vám	A Bizottság (EU) 2017/1759 végrehajtási rendelete (2017. szeptember 27.) a Kínai Népköztársaságból származó bárium-karbonát behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vámnak az (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet 11. cikkének (2) bekezdése szerinti hatályvesztési felülvizsgálatot követő kivetéséről (HL L 250., 2017.9.28., 34. o.)	2022.9.29.

⁽¹⁾ Az intézkedés az ezen oszlopban feltüntetett napon éjfélkor (0:00-kor) veszti hatályát.

⁽¹⁾ HL C 16., 2022.1.13., 6. o.

⁽²⁾ HL L 176., 2016.6.30., 21. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján

(2022/C 369/06)

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

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Almansa”

PDO-ES-A0044-AM05

A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.5.11.

1. Kérelmező és jogos érdek

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [az „Almansa” eredetmegjelöléssel ellátott borok termelői szervezete]

Magában foglal minden olyan gazdasági szereplőt, aki oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bort állít elő, és ebből a célból szőlőt termeszt.

2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

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

3. A módosítás leírása és indokolása

A termékleírás a csomagolásról szóló új bekezdéssel egészült ki, amely kimondja, hogy a palackozásnak a körülhatárolt területen kell történnie.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

Ez a módosítás az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkének a módosítások leírását tartalmazó (1) bekezdésében meghatározott kategóriákba tartozik.

INDOKOLÁS:

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 4. cikkével összhangban e követelmény beillesztésének indoka az „Almansa” OEM borok minőségének és hírnevének megőrzése, eredetük garantálása, valamint a származási területhez kapcsolódó sajátos jellemzőik és tulajdonságaik biztosítása.

(¹) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem a must alkoholos erjesztés és más kiegészítő eljárások útján történő borrá alakításának folyamatával, hanem a csomagolással zárul. Ez tekintendő e borok előállítása utolsó szakaszának, mivel olyan egyéb borászati eljárásokat is magában foglal – nevezetesen a szűrést, a stabilizálást és a korrekciós intézkedések különböző típusait –, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket.

E kötelezettséggel elkerülhetők az előállítási területről való kiszállítással járó lehetséges kockázatok, mint a magas vagy alacsony hőmérséklet miatti oxidálódás és hőstressz és a termék minőségromlása, amely kedvezőtlenül érintené 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 kockázatát is csökkenti.

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 megfelelését illetően.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Új elnevezés(ek)

Almansa

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. Száraz fehér- és rozé borok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok könnyűek, mérsékelt alkoholtartalmúak, színük pedig a halványsárgától az aransárgáig terjed. A gyümölcsérzet dominál ugyan, ám fás és pörkölt aromákkal kombinálódhat. Jó savtartalom, friss és gyümölcsös ízek. Könnyű fás és pörkölt ízek jelenhetnek meg.

A rozé borok színe az eperrózsaszíntól a málnaszínig vagy lazacszínig terjed. E borok frissek, könnyűek és közepesen savasak. Ízleléskor élénk és gyümölcsös ízűek.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

2. *Félszáraz, félédes és édes fehér-, rozé és vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenésüket és aromájukat illetően e borok az ugyanabból a fajtából előállított egyéb száraz borokhoz hasonlítanak.

Ízük az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

* Maximális összes kén-dioxid-tartalom: 180 mg/l, ha a fruktózban plusz glükózban kifejezett összes cukortartalom 5 g/l feletti, és a jogszabályban meghatározott határérték, ha a fruktózban plusz glükózban kifejezett összes cukortartalom 5 g/l alatti.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	16,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. *Száraz vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színintenzitásuk a közepestől a nagy színintenzitásig terjedhet, a vörös és a lila, a bíborvörös, a gránátvörös, a cseresznyepiros vagy a rubinvörös közötti árnyalatokkal, és téglavörös tónusokat is mutathatnak.

Közepes és nagy intenzitás közötti tiszta aromák jellemzik őket, teret engedve a fás és a pörkölt aromáknak is.

Ezek a közepestől a nagy intenzitásig terjedő, kiegyensúlyozott és jól strukturált borok jellegzetes fás ízeket hordozhatnak pörkölt felhangokkal.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4. *Minőségi pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérboroknál finom és tartós buborékok, halvány és aranyszínű közötti, illetve fényes árnyalatok, rozé boroknál pedig rózsaszín és cserépszín közötti árnyalatok. Tiszta és gyümölcsös aromák. A „Reserva” borok intenzív aromájúak. Ízleléskor kiegyensúlyozott és strukturált, könnyed jelleget mutatnak.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. **Borkészítési eljárások**5.1. *Különleges borászati eljárások*

A must vagy bor kinyerése és törkölytől való elválasztása során a megfelelő nyomást kell alkalmazni annak érdekében, hogy a hozam ne haladja meg a 74 liter bor/100 kg kékszőlő, illetve a 70 liter bor/100 kg fehérszőlő mennyiséget.

Vörösborok előállításánál a minimális áztatási idő 48 óra.

A fehérborok és a vörösborok előállításához használt fajták keverése nem megengedett.

Az érlelési folyamatokhoz használt fa tárolóedényeket tölgyből kell készíteni olyan térfogattal, amely megfelel az egyes hagyományos kifejezések használatára vonatkozóan a hatályos jogszabályokban megállapított mennyiségi korlátoknak.

Hordós érlelés.

5.2. *Maximális hozamok*

Bakművelésű fehér fajták

7 860 kilogramm szőlő hektáronként

55 hektoliter hektáronként

Bakművelésű vörös fajták

6 430 kilogramm szőlő hektáronként

47,58 hektoliter hektáronként

Lugasművelésű fehér fajták

11 430 kilogramm szőlő hektáronként

80 hektoliter hektáronként

Lugasművelésű vörös fajták

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

74 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A terület az alábbi településeken található parcellákat és részparcellákat foglalja magában:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: az AB-402. számú (Horna és Venta de Alhama közötti) bekötőúttal határolt terület, amely egyrészt Pétrola és Corral Rubio településekkel, másrészt Bonete, Higuera és Hoya Gonzalo településekkel határos.

7. Borszőlőfajták

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. Bor

Az „Almansa” eredetmegjelölés termőterülete egy éghajlati átmeneti övezetben található. A szőlőültetvények olyan sík területeken helyezkednek el, amelyeket mészből gazdag és alacsony tápanyagtartalmú áteresztő talajok jellemeznek. Az átlagos csapadékmennyiség alacsony, 250 mm/év. A kevés csapadék, a talaj áteresztőképessége és az alacsony hozam erős aromájú és intenzív színű borok előállítását teszi lehetővé.

8.2. Minőségi pezsgő

Az engedélyezett fajták termesztését lehetővé tevő szélsőséges hőmérsékletek és mészből gazdag talajok testes és kiegyensúlyozott borokat eredményeznek. Ehhez hasonlóan a csapadék hiánya és a napsütéses órák száma olyan természetes alkoholtartalmat eredményez, amely lehetővé teszi a meghatározott alkoholtartalommal rendelkező borok előállítását. A pezsgők előállításához az előző bekezdésben említett borokat használják alapborként, így azok kapcsolatának leírása a pezsgők esetében is érvényes.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Egy adott szőlőfajta elnevezésének használatához a szőlő legalább 85 %-ának ebből a szőlőfajtából kell származnia, és azt a borkataszterben is be kell jegyezni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

Az OEM megfelelő használatának biztosítása érdekében az oltalom alatt álló összes bort a csomagolásban kell feladni. Az eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem a must alkoholos erjesztés és más kiegészítő eljárások útján történő borrá alakításának folyamatával, hanem a csomagolással zárul. Ez tekintendő e borok előállítása utolsó szakaszának, mivel olyan egyéb borászati eljárásokat is magában foglal – nevezetesen a szűrést, a stabilizálást és a korrekciós intézkedések különböző típusait –, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket.

A termékleíráshoz vezető link

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf

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

(2022/C 369/07)

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 MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2016.8.22.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

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

2. A módosítás leírása és indokolása

2.1. Az új „Montefalco Grechetto” típus bevezetése

Be kell vezetni az új „Montefalco Grechetto” típust.

A Montefalco Grechetto a helyi Grechetto szőlőfajta felhasználásával készített bor, amiben az umbriai, különösen a „Montefalco” területéről származó fehérborok hagyománya jelenik meg.

A terület dombos tájairól és szubkontinentális mikroklímájáról ismert. Ezeken a területeken a Grechetto fajta sajátos analitikai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkező szőlőt ad. E jellemzők hatással vannak a boroknak az egységes dokumentum 4.2 pontjában leírt sajátos fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőire.

Ezért a „Montefalco Grechetto” típus hozzáadása hozzájárul a megjelölés kiváló minőségének fenntartásához, valamint a „Montefalco” OEM arculatának és termékskálájának javításához.

Ez a módosítás a termékleírás 1. és azt követő cikkeit érinti, amelyek a Grechetto szőlőfajta nevére hivatkoznak, valamint az egységes dokumentum 4. pontját (A bor[ok] leírása) és egyéb olyan szakaszokat, ahol ezt a fajtát említik.

2.2. A „Montefalco Bianco” (fehér „Montefalco”) szőlőfajtái kombinációjának módosítása

A módosítás a szőlőfajták kombinációjának megváltoztatására vonatkozik, amelynek értelmében nagyobb hangsúlyt kap a Trebbiano Spoletino helyi fajta.

A szőlőfajták korábbi összetétele konkrétabban a következő volt:

Grechetto: legalább 50 %;

Trebbiano Toscano: 20 % és 35 % között;

más fehér szőlőfajták: legfeljebb 30 %.

Ezen összetétel helyébe a következő lép:

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Trebbiano Spoletino: legalább 50 %;

más fehér szőlőfajták: legfeljebb 50 %.

Indokolás

Szükségesnek ítélték a „Montefalco Bianco” típus fajtakombinációjának aktualizálását a területen nem őshonos Trebbiano Toscanónak egy helyi fajtával, a Trebbiano Spoletinóval való felváltásával. E fajtával érzékszervi, valamint kémiai és fizikai jellemzőit tekintve jobb minőségű bor készíthető.

Nevezetesen a Trebbiano Toscanóval összehasonlítva a Trebbiano Spoletino helyi fajta terméshozama alacsonyabb, és jobban alkalmazkodik a helyi éghajlati viszonyokhoz. Ez adja a „Montefalco Bianco” bor területhez kapcsolódó különleges minőségi jellemzőit, összhangban a fogyasztói elvárásokkal.

Az elmúlt években ugyanis a Trebbiano Spoletino felkeltette a gazdasági szereplők és a fogyasztók érdeklődését, mivel a Trebbiano szőlőfajta-családban kifejezetten kiemelkedő tulajdonságai vannak. A termelők ezért kérelmezték a termékleírás e módosítását.

Ezenkívül a fent említett új „Montefalco Grechetto” bortípus bevezetése a „Montefalco Bianco” borból a Grechetto fajta százalékos arányának csökkentése szempontjából is releváns. Ahol korábban a Grechetto 50 % feletti domináns fajta volt, ez az arány most a többi fehér szőlőfajtával együtt sem éri el az 50 %-ot.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum 7. pontját (Fontosabb borszőlőfajták) érinti.

2.3. *A „Montefalco Rosso” (vörös „Montefalco”) és a „Montefalco Rosso Riserva” szőlőfajtái kombinációjának módosítása*

A meglévő termékleírásban a „Rosso” és a „Rosso Riserva” bortípusok előállításához használt fajták kombinációja a következő:

Sangiovese: 60 % és 70 % között;

Sagrantino: 10 % és 15 % között;

az Umbria régióban történő termesztésre alkalmas egyéb vörös szőlőfajták: legfeljebb 30 %.

Ez a következőképpen módosult:

Sangiovese: 60 % és 80 % között;

Sagrantino: 10 % és 25 % között;

egyéb, a 100 % eléréséhez megengedett, nem aromás vörös szőlőfajták.

Konkrétan mind a Sangiovese, mind a Sagrantino maximális százalékos arányát megemelték. Ezenkívül már nem kötelező egy vagy több további vörös szőlőfajta használata. Használatuk immár választható.

Ennek a módosításnak az az oka, hogy előnyben kell részesíteni a fent említett két helyi fajtát, kifejezésre juttatva ezáltal a termőhelyet. Ez többre értékelendő azon keverékekkel szemben, amelyek olyan nemzetközi fajtákat is tartalmaznak, amelyek nem kölcsönöznek a bornak sajátos minőségi vagy helyi jellemzőket.

A módosítás a termékleírás 2. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

2.4. *Az ültetési sűrűség figyelembevétele, valamint a hektáronkénti szőlő- és borhozam módosítása*

A „Montefalco Rosso” és a „Riserva” esetében hektáronként 4 000, a „Montefalco Bianco” és a „Montefalco Grechetto” esetében pedig hektáronként 3 000 tőke ültetési sűrűséget vezettek be.

Ezen intézkedés célja a szőlőtermesztés minőségének javítása.

Ha az ültetési sűrűség, azaz a szőlőültetvényen található tőkék hektáronkénti száma magas, nagyobb a verseny a növények között a talajban található tápanyagokért. Ez a verseny korlátozza a növekedést, a levelek és a gyümölcsök fejlődését, ami kisebb fürtöket és szemeket eredményez. A szemek átmérőjének csökkenése növeli a terület és a térfogat arányát, ezáltal javul a termelés minősége. A kevésbé leveles növények emellett kevésbé vannak kitéve betegségeknek és kártevőknek, például gombáknak, baktériumoknak, rovaroknak és vírusoknak. Ráadásul a gyökerek inkább lefelé terjednek, mint oldalirányban, mivel kénytelenek mélyebben benyúlni a talajba, hogy vizet és alapvető ásványi anyagokat találjanak. Ily módon jobb minőségű szőlőt, és ezáltal bort lehet termelni.

A fehér szőlő esetében megállapított hektáronkénti hozam 13 000 kilogrammról 12 000 kilogrammra csökkent. A „Montefalco Grechetto” új bortípus tekintetében ugyanezt a 12 000 kilogrammos hozamot vezették be.

Ezenkívül a „Montefalco Bianco” típus esetében a borfeldolgozási hozam 72 %-ról 70 %-ra csökkent, ami hasonló a többi típusnál előírt hozamhoz.

Ezen intézkedések célja a jobb minőség elérése.

A módosítás a termékleírás 4 és 5. cikkét és az egységes dokumentum 5. pontját (Borkészítési eljárások– Maximális hozamok) érinti.

2.5. A deficitöntözés bevezetése

Bevezették a deficitöntözést. Ez a módosítás az elmúlt évek éghajlati viszonyaiban bekövetkezett változások eredménye. E változások közé tartozik az alacsony csapadékmennyiség, valamint a magas nyári átlag- és maximális hőmérséklet, különösen az olyan szárazföldi éghajlati területeken, mint „Montefalco”.

A módosítás a termékleírás 4. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

2.6. A „Montefalco Bianco” szőlői természetes alkoholtartalmának növelése és a „Montefalco Grechetto” esetében ugyanezen paraméter hozzáadása

A „Montefalco Bianco” készítésére szánt szőlő minimális természetes alkoholtartalmát 10,50 térfogatszázalékról 11,00 térfogatszázalékra növelték.

Ugyanezt a 11,00 térfogatszázalékot állapították meg a „Montefalco Grechetto” típusra.

Ezt a módosítást azért vezették be, hogy megfeleljenek a szőlőre vonatkozó minőségi követelményeknek, hogy képesek legyenek testes borok előállítására.

A módosítás a termékleírás 4. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

2.7. A körülhatárolt területen történő palackozás követelményének bevezetése

A módosítás a körülhatárolt termőterületen történő palackozásra vonatkozó rendelkezést érinti.

E módosítás során a „Montefalco” OEM termelői a termékleírás 1979 végén jóváhagyott eredeti szövegének hiányosságát kívánják orvosolni, amikor is a nemzeti vagy uniós eredetmegjelölésekre vonatkozó általános szabályok nem írták elő, hogy a palackozásnak és a csomagolásnak a körülhatárolt területen kell történnie. Ezt az általános szabályt az Európai Bíróság C-388/95. sz. ügyben 2000. május 16-án hozott ítéletét követően vezették be.

A módosítás oka a „Montefalco” OEM borok minőségének megőrzése, eredetük garantálása, valamint az ellenőrzések hatékonyságának és időszorúságának biztosítása.

Úgy tűnik, hogy a termőterületen kívüli szállítás és palackozás veszélyeztetheti a „Montefalco” bor minőségét, mivel redoxireakcióknak, hirtelen hőmérséklet-változásoknak és mikrobiológiai szennyeződéseknek lehet kitéve. Ezek a jelenségek különösen negatív hatással lehetnek a fizikai és kémiai jellemzőkre (minimális összes savtartalom, minimális cukormentes kivonat stb.) és az érzékszervi jellemzőkre (szín, aroma és íz).

Ezek a kockázatok a távolsággal együtt nőnek. Ezzel szemben a származási területen történő palackozás, ahol a bortételek csak rövid távolságokat tesznek meg, ha egyáltalán szállítják őket, hozzájárul a termék jellemzőinek és minőségének megőrzéséhez.

Az évek során a „Montefalco” eredetmegjelöléssel ellátott bor termelői tapasztalatra, valamint alapos műszaki és tudományos ismeretekre tettek szert a borok különleges tulajdonságait illetően. Ezek a tényezők a fentiekkel együtt lehetővé teszik, hogy a palackozást a származási területen a legmegfelelőbb technológiai óvintézkedések mellett végezzék. A cél a termékleírás hatálya alá tartozó borok valamennyi fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságának megőrzése.

A termőterületen történő palackozás másik célja annak biztosítása, hogy az illetékes szerv a lehető legnagyobb hatékonysággal, eredményességgel és költséghatékonysággal végezhesse ellenőrzési feladatait. Ezeket a követelményeket nem lehet ugyanolyan mértékben biztosítani a termőterületen kívül.

A termékleírásnak való megfelelés éves ellenőrzését végző ellenőrző szerv a vonatkozó ellenőrzési tervnek megfelelően gyorsan be tudja ütemezni a „Montefalco” bor palackozásának időpontjában a termőterületen működő valamennyi vállalkozásnál teendő ellenőrző látogatásokat.

A cél annak szisztematikus biztosítása, hogy a „Montefalco” borszállítmányokat csak azt követően lehessen palackozni, hogy bizonyítottan megfeleltek az ellenőrző szerv által elvégzett fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálatokon. Ez lehetővé teszi jobb eredmények elérését az ellenőrzések hatékonysága tekintetében – a termelőkre háruló korlátozott költségek mellett – annak érdekében, hogy a fogyasztóknak a lehető legnagyobb garanciát biztosíthassák a bor eredetiségével kapcsolatban.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét és az egységes dokumentum 9. pontját (További alapvető feltételek) érinti.

2.8. A „Montefalco Grechetto” típus analitikai és érzékszervi jellemzői leírásának beillesztése a szövegbe

Az új „Montefalco Grechetto” típus tekintetében a szöveg az analitikai és érzékszervi jellemzők alábbi leírásával egészül ki.

Szín: változó intenzitású szalmasárga vagy aranyba hajló, néha zöldes árnyalatokkal.

Aroma: finom, finomított, gyümölcsös (alma, körte, őszibarack, néha ananász vagy citrus) és virágos (galagonya, néha rekettye vagy kamilla).

Íz: harmonikus, friss, kellemesen kesernyés, jól strukturált, gyümölcsös (alma, körte, őszibarack, néha ananász vagy citrus).

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %.

Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 4. pontját (A bor[ok] leírása) érinti.

2.9. A borok minimális összes savtartalmának csökkentése

A borok minimális összes savtartalma 0,5 gramm/literrel csökkent, így a következő szintek adódnak:

„Montefalco Bianco”: minimális összes savtartalom: 5 g/l;

„Montefalco Rosso” és „Riserva”: minimális összes savtartalom: 4,5 g/l.

Az idők során bebizonyosodott, hogy az összes savtartalom fokozatosan csökkent, többek között a vitathatatlan éghajlatváltozás miatt.

Az enyhe csökkenés nincs hatással a borok minőségére, és e paraméter minimális határértéke mindenképpen magasabb, mint a hatályos uniós jogszabályokban meghatározott határérték (3,5 gramm/liter).

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 4. pontját (A bor[ok] leírása) érinti.

2.10. A „vigna” kifejezés használatára vonatkozó rendelkezés bevezetése

Opcionális címkézési gyakorlatként bevezetésre kerül a „vigna” vagy a „vigneto” (mindkettő jelentése: szőlőültetvény) kifejezések és a megfelelő helynév használata. Az intézkedés lehetővé teszi a „Montefalco” bor részletesebb leírását, így a termelők feltüntethetik a címkén a származási szőlőültetvényeket.

Ez egy opcionális rendelkezés, amely a termékleírásban tájékoztatásul szerepel, mivel a vonatkozó uniós és nemzeti jogszabályok is lehetővé teszik, hogy a címkék forgalmazási célból ilyen kifejezéseket tartalmazzanak.

A módosítás a termékleírás 7. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

2.11. A tárolóedények maximális térfogatának növelése

A „Montefalco” borok csomagolására használt üvegpalackok maximális térfogatát 5 literről 18 literre növelték.

Azonban kizárólag a „Montefalco Rosso Riserva” típus esetében továbbra is kötelező a fent említett tárolóedények lezárásaként teljesen behelyezett parafadugót használni.

Ezek az intézkedések, amelyek szigorúbbak, mint a tárolóedényekre vonatkozó általános európai jogszabályok, a „Montefalco” OEM borok hírnevének és arculatának megerősítését célozzák. Az is releváns, hogy bizonyos vendéglátási igények esetében az 5 liternél nagyobb, de legfeljebb 18 liter űrtartalmú palackokat nagyra értékelik.

A módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 9. pontját (További feltételek) érinti.

2.12. A földrajzi területtel fennálló kapcsolatról szóló szakasz aktualizálása

Bevezetésre került az új „Montefalco Grechetto” típus, valamint aktualizálták a fajtáknak a „Montefalco Bianco” típusra vonatkozó kombinációját, azzal, hogy a Trebbiano Toscano helyébe a Trebbiano Spoletino lépett. A földrajzi területtel való kapcsolat leírását ezért aktualizálták a szóban forgó OEM termelési területén e helyi fajták természetességének hagyományos feltételei tekintetében.

E módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum 8. szakaszát (Kapcsolat a földrajzi területtel) érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Montefalco

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

4.1. Montefalco Bianco

Szín: változó intenzitású szalmasárga, zöldes árnyalatú lehet.

Aroma: finom, boros, változó intenzitásban sárga húsú gyümölcsökre, citrusfélékre és trópusi gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel. Virágos jegyek.

Íz: friss vagy enyhén savas, zamatos és hosszan tartó. Gyümölcsös, harmonikus. Kellemesen kesernyés utóíz.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: 11,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

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

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

4.2. *Montefalco Grechetto*

Szín: változó intenzitású szalmasárga vagy aranyba hajló, néha zöldes árnyalatokkal.

Aroma: finom, finomított, gyümölcsös (alma, körte, őszibarack, néha ananász vagy citrus) és virágos (galagonya, néha rekettye vagy kamilla).

Íz: harmonikus, friss, kellemesen kesernyés, jól strukturált, gyümölcsös (alma, körte, őszibarack, néha ananász vagy citrus).

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

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

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

4.3. *Montefalco Rosso*

Szín: rubinvörös.

Aroma: a cseresznyére és erdei gyümölcsökre, málnára és áfonyára jellemző jegyek.

Íz: száraz, harmonikus, finoman kiegyensúlyozott testesség.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 %.

Minimális cukormentes kivonat: 23,0 g/l.

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

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

4.4. *Montefalco Riserva*

Szín: rubinvörös, amely idővel gránátvörössé válik.

Aroma: intenzív, gyümölcsös, néha fűszeres és balzsamos jegyekkel.

Íz: száraz, harmonikus, jól strukturált, hosszan tartó.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 23,0 g/l.

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

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

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

Különleges borászati eljárás

A „Montefalco Rosso” típus akkor viselheti a „Riserva” megjelölést, ha a szőlőről évente külön jelentés készül, és a borkészítési nyilvántartásba bejegyezték, valamint ha a bort legalább 30 hónapig (ebből 12 hónapig hordóban) érlelték azon év november 1-jétől, amelyben a szőlőt termesztették.

b) *Maximális hozamok*

Montefalco Bianco

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

Montefalco Bianco

84 hektoliter hektáronként

Montefalco Grechetto

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

Montefalco Grechetto

84 hektoliter hektáronként

Montefalco Rosso

11 000 kilogramm szőlő hektáronként

Montefalco Rosso

77 hektoliter hektáronként

Montefalco Rosso Riserva

11 000 hektoliter hektáronként

Montefalco Rosso Riserva

77 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Montefalco” OEM termelési területe Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi és Giano dell’Umbria településeken található Perugia tartományban.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Montefalco OEM*

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Montefalco” OEM termelésének földrajzi területe Perugia tartományban, Umbria központjában helyezkedik el. Nagy termelékenységű területről van szó, ahol a középkori településekkel koronázott domboldalak között enyhén lejtős parcellák találhatóak. A megművelt terület 220–472 méter magasságban helyezkedik el a legmagasabb dombokon, míg a szőlőparcellák lejtősségük mértékében és fekvésükben eltérőek. Ennek eredménye a mikroklíma és a termesztési feltételek tág tartománya, ami az egyes pincészetek számára is lehetővé teszi, hogy érdeklődésre számot tartó, megkülönböztető jellemzőkkel rendelkező borokat állítsanak elő.

Az éghajlat szubkontinentális, néhány mediterrán jellemzővel. A nyarak forrók, de nem fullasztóak, a telek elég hidegek, de nem túl csapadékosak. A nyári átlaghőmérséklet 18 °C és 23 °C között alakul, a téli hőmérséklet 4–6 °C, az átlagos éves csapadékmennyiség 750–1 300 milliméter, ahol a minimum nyárra, a maximum őszi tehető.

A talajok jellege – A talajok tekintetében a termőterületet a következő négy alterület jellemzi:

- folyami/tavi kavicskő, néha tömör sárga homokkal, amelyek a borok ásványi tulajdonságait kölcsönözik,
- tavi agyag és homok, amelyekből mély és kiváló vízelvezetésű homokos és kavicsos talajok keletkeznek,
- jelenlegi, újkori és mélyebben fekvő allúvium, főként homokos és kavicsos (holocén), a laposabb felületeken,
- márga, amely a miocénből származó tipikus kibúvó sziklával jellemzett tágas területeken figyelhető meg, jellegzetes sárgás homokkővel és szürkés iszapos márgával, de szürkés iszapos agyaggal is.

A területen belül főként szőlővel betelepített földterületek egy korlátozottan köves tartalmú mészköves és agyagos közegből, valamint jó százalékban (5,5 % és 9,2 % közötti szinten) aktív mészkőből állnak.

A finoman megoszló karbonátok bősége miatt mindig megfigyelhető bizonyos lúgosság, amely időnként markáns (7,8–8,2), a minimum szint az alluviális teraszokra, a maximum az agyagra jellemző.

A szerves anyagok jelentős mennyiségben, 1,5–2,2 % között vannak jelen, és gyakran 1 méter mélységben is meghaladják az 1 %-ot. Ez figyelemre méltó, mivel a talaj a megmunkálás következtében gyorsan homogenizálódik.

A rendelkezésre álló foszfor és a cserélhető kálium szintje magas, különösen a kibukkanó miocén rétegekben található talajokban (legfeljebb 43, illetve 404 ppm).

Ahogy a gyökerek lefelé haladnak, az egyes rétegek vastagsága fokozatosan csökken (több mint 150 centiméterrel kevesebb mint 70 centiméterre, ahogy a gyökerek az alluviális talajoktól az agyagos és homokos talajokon áthaladnak az alsó, turbiditekből álló és törmelékeny kőzet felé), miközben mindig elegendő terület marad a gyökerek fejlődéséhez. Ez a jellemző összekapcsolódik a talajok kiváló vízmegtartó képességével, az alanyok bortermelők általi észszerű kiválasztásával és az év során a bevált termesztési gyakorlatok elfogadásával megvalósított vízkészlet-gazdálkodással. Ennek eredményeként a szőlőültetvények képesek ellenállni bármilyen nyári vízhiánynak, és olyan szőlőt termelnek, amely eléri a megfelelő érettségi fokot, valamint a savasság és a szerkezet optimális szintjét.

8.2. Montefalco OEM

A kapcsolat szempontjából releváns történelmi és emberi tényezők

Montefalco és az eredetmegjelölés területét alkotó települések mindig is jelentős borvidékek voltak, amit számos történelmi forrás is bizonyít, amelyek a szőlőtermesztésnek szentelt dombokról írnak.

A szőlővel betelepített földterületekre vonatkozó írásbeli hivatkozások már 1088-ban megjelentek. Számos, a 13. századra visszanyúló dokumentum bizonyítja, hogy a terület szőlőtermesztői még a városközpontban és a kertekben is folyamatosan gondot fordítottak a szőlőtermesztésre. Ily módon eredeti mezőgazdasági terméket hoztak létre, amely még ma is jól látható a történelmi szőlőtőkék rendkívüli útvonala mentén. A 14. század első felében a helyi rendeletek elkezdtek védeni a szőlőt és a bort, és teljes fejezeteket és szakaszokat szenteltek nekik.

1622-ben Boncompagni bíboros, Perugia legátusa súlyosan megemelte az önkormányzati rendeletekben előírt szankciókat, még azt is elrendelte, hogy „akasztás büntetéssel sújtandó bármely személy, aki kárt tesz a szőlőben”.

1925-ben az Umbriai Borvásáron a települést nevezték meg a régió legfontosabb szőlészeti központjának („Montefalco első helyet foglal el a szakosodott szőlőültetvények művelésében”). A dokumentumokból az is kiténik, hogy a térségben mennyire összetett a borkultúra, valamint bemutatják az akkor termelt különböző fehér- és vörösborokat.

A Montefalco borok szőlőtermesztési és borkészítési technikáinak, többek között az eredetmegjelölés termékleírásában meghatározott technikai és termelési szempontoknak a fejlődésére hatással voltak az emberi tényezők.

E tényezők közé tartoznak különösen a szőlőfajták kombinációjának megválasztása és a művelés hagyományos formái: eredetileg legyező vagy „éventail”, rövidcsapos metszésű kordonművelés, majd Guyot.

A szüretre általában a szőlő késői érési időszakaiban kerül sor, különösen a Sagrantino, a Trebbiano Spoletino, valamint a Sangiovese és a Grechetto esetében. Akkor szüretelnek, amikor a szőlő egészséges és magas cukortartalmú.

A bortermelessel kapcsolatos gyakorlatok a területen hagyományosan bevett gyakorlatok. Konkrétan a Sangiovese és a Sagrantino szőlőnek a borkészítéshez való felhasználása biztosítja, hogy a minőség maximálisan kifejezésre jusson. Ez magában foglalja a maximális színkinyerési és fenolextrakciós technikákat, amelyeket a strukturált vörösborokat eredményező közepes és hosszú érlelési időszakok követnek. A fehérborok esetében az alkalmazott technikák célja a természetes frissesség és aromák megőrzése.

8.3. Montefalco OEM

Ok-okozati összefüggés a minőség, a termék jellemzői és a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők között.

„Montefalco Bianco” és „Montefalco Grechetto”

A „Montefalco Bianco” bor színe változó intenzitású szalmasárga. Zöldes árnyalatú lehet. Aromája finom, boros, változó intenzitású sárga húsú gyümölcsökre, citrusféllekre és trópusi gyümölcsökre emlékeztető, valamint virágos jegyekkel.

Íze friss vagy enyhén savas, zamatos és hosszan tartó, gyümölcsös, jellegzetes, harmonikus, kellemesen kesernyész utóízű.

A „Montefalco Grechetto” bor változó intenzitású szalmasárga vagy aranyba hajló színű, néha zöldes árnyalatokkal. Aromája finom, finomított, gyümölcsös (alma, körte, őszibarack, néha ananász vagy citrus) és virágos (galagonya, néha rekettye vagy kamilla). Íze kesernyész, jól strukturált és gyümölcsös, különösen az almára, körtére, őszibarackra és néha ananászra vagy citrusféllekre emlékeztető jegyekkel.

Mindkét bor jó savtartalommal (borkéssavban kifejezve legalább 5 gramm/liter) és cukormentes kivonattal (legalább 17 gramm/liter) rendelkezik, ami biztosítja a frissességet és a struktúrát. Valójában olyan borokról van szó, amelyek újborként is élvezhetők, de az idő előrehaladtával is javulhatnak.

Ezek a jellemzők a termelés földrajzi területének talaj- és éghajlati viszonyaira vezethetők vissza. A terület dombos, az éghajlat a mediterrán és a szubkontinentális között van. A nyarak forrók, de nem fullasztóak, a telek elég hidegek, de nem túl csapadékosak. Ezek a tényezők határozzák meg a hőmérsékleti tartományt, és teszik lehetővé a szőlő ideális érését, megfelelő cukor-, szervessav-, fenol- és aromásanyag-tartalmát. Ezek az összetevők ezután a borok analitikai és érzékszervi jellemzőiben, valamint a frissességre utaló jegyeikben fejeződnek ki.

A talajokban bőven megtalálható foszfor és kálium később kiemeli a borok ízét.

Ezenfelül a bortermelek technikai készségei is nyilvánvalóak a hagyományos szőlőművelési rendszerek megválasztásában: e hagyományos rendszerek a rövidcsapos metszésű kordonművelés és a Guyot. Ezek a rendszerek kevés rügyet eredményeznek, és ideálisak a szőlő vitalitásának és termelékenységének szabályozásához. Ehhez adódnak az ezt követő, korszerű termelési technológiával végzett borkészítési műveletek. Mindezen tényezők együttesen eredményezik a borok fent említett analitikai és érzékszervi jellemzőit.

„Montefalco Rosso” és „Montefalco Rosso Riserva”

A „Montefalco Rosso” bor rubinvörös színű, jellegzetesen cseresznyére és erdei gyümölcsökre, málnára és áfonyára emlékeztető jegyekkel. Íze gyümölcsös, száraz és harmonikus, testessége finoman kiegyensúlyozott.

A „Montefalco Rosso Riserva” bor rubinvörös színű, amely idővel gránátvörössé válik. Aromája intenzív, gyümölcsös, néha fűszeres és balzsamos jegyekkel.

Íz: száraz, harmonikus, jól strukturált, hosszan tartó.

Mindkét bor jó savtartalommal (borkósavban kifejezve legalább 4,5 gramm/liter) és cukormentes kivonattal (legalább 23 gramm/liter) rendelkezik, ami biztosítja az erőteljes struktúráját.

A borok nagy érlelési kapacitással rendelkeznek. A palackban is érhetnek, és megfelelő tárolás esetén különösen a „Rosso Riserva” öt éven túl is megőrzi optimális jellemzőit.

Ezek a jellemzők a termelés földrajzi területének talaj- és éghajlati viszonyaira vezethetők vissza.

A dombos táj, a fekvés és az ültetési tilalom a túlzottan nedves vagy nem kellően napsütéses földeken olyan tényezők, amelyek az éghajlathoz adódnak. Az éghajlat szubkontinentálisra hajló mediterrán, forró, de nem fullasztó nyarakkal és elég hideg, de nem túl csapadékos telekkel, valamint jelentős hőmérsékleti tartományokkal. Az eredmény levegős, világos, megálló vizektől mentes környezet, amely ideális a szőlőtermesztéshez és a szőlőérése szempontjából.

Ezenkívül a talajok textúráját, valamint kémiai és fizikai összetételét a bőséges foszfor- és káliumtartalmú mészkő és agyag jellemzi. Ezek a talajok lehetővé teszik a szőlőhéj fenol- és színekomponenseinek kialakulását, amelyek színt, aromákat és struktúráját kölcsönözik a bornak.

A termőterület talaj- és éghajlati viszonyai különösen kedvező hatást gyakorolnak a Sangiovese szőlőfajtára, amely e borok szempontjából kulcsfontosságú szőlő. Ezen a területen optimális szín, struktúra és testesség érhető el általuk, a természetes finomsággal, mélységgel és frissességgel együtt, amelyekkel ez a szőlőfajta büszkélkedhet.

Ezenfelül a bortermelők technikai készségei is nyilvánvalóak a föld és a szőlőültetvények folyamatos gondozásában és kezelésében, valamint a hagyományos szőlőművelési rendszerek megválasztásában: e hagyományos rendszerek a rövidcsapos metszésű kordonművelés és a Guyot. Ezek a rendszerek kevés rügyet eredményeznek, és ideálisak a szőlő vitalitásának és termelékenységének szabályozásához. Ehhez adódnak az ezt követő, korszerű termelési technológiával végzett borkészítési műveletek. Mindezek a tényezők együttesen kiváló érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező, erősen strukturált vörösborokat eredményeznek.

9. További alapvető feltételek

Csomagolás a körülhatárolt területen belül

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A körülhatárolt termelési területen belüli palackozás előírásának oka a „Montefalco” OEM borok minőségének megőrzése, eredetük garانتálása, valamint az ellenőrzések eredményességének, költséghatékonyságának és időszerűségének biztosítása.

Úgy tűnik, hogy a termőterületen kívüli szállítás és palackozás veszélyeztetheti a „Montefalco” bor minőségét, mivel redoxreakcióknak, hirtelen hőmérséklet-változásoknak és mikrobiológiai szennyeződéseknek lehet kitéve. Ezek a jelenségek különösen negatív hatással lehetnek a fizikai és kémiai jellemzőkre (minimális összes savtartalom, minimális cukormentes kivonat stb.) és az érzékszervi jellemzőkre (szín, aroma és íz).

Ezek a kockázatok a távolsággal együtt nőnek. Ezzel szemben a származási területen történő palackozás, ahol a bortételek csak rövid távolságokat tesznek meg, ha egyáltalán szállítják őket, hozzájárul a termék jellemzőinek és minőségének megőrzéséhez.

Az évek során a „Montefalco” eredetmegjelöléssel ellátott bor termelői tapasztalatra, valamint alapos műszaki és tudományos ismeretekre tettek szert a borok különleges tulajdonságait illetően. Ezek a tényezők a fentiekkel együtt lehetővé teszik, hogy a palackozást a származási területen a legmegfelelőbb technológiai óvintézkedések mellett végezzék. A cél a termékleírás hatálya alá tartozó borok valamennyi fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságának megőrzése.

A termőterületen történő palackozás másik célja annak biztosítása, hogy az illetékes szerv a lehető legnagyobb hatékonysággal, eredményességgel és költséghatékonysággal végezhesse ellenőrzési feladatait. Ezeket a követelményeket nem lehet ugyanolyan mértékben biztosítani a termőterületen kívül.

A termékleírásnak való megfelelés éves ellenőrzését végző ellenőrző szerv a vonatkozó ellenőrzési tervnek megfelelően rendkívül gyorsan be tudja ütemezni a „Montefalco” bor palackozásának időpontjában a termőterületen működő valamennyi vállalkozásnál teendő ellenőrző látogatásokat.

A cél annak szisztematikusan biztosítása, hogy a „Montefalco” borszállítmányokat csak azt követően lehessen palackozni, hogy bizonyítottan megfelelték az ellenőrző szerv által elvégzett fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálatokon. Ez lehetővé teszi jobb eredmények elérését az ellenőrzések hatékonysága tekintetében, a termelőkre háruló korlátozott költségek mellett annak érdekében, hogy a fogyasztóknak a lehető legnagyobb garanciát biztosíthassák a bor eredetiségével kapcsolatban.

Továbbá a korábban meglévő jogok védelme érdekében a palackozóüzemek eltérés iránti kérelmet nyújthatnak be a körülhatárolt területen kívül található telephelyeiken történő palackozás folytatásához azzal a feltétellel, hogy a vonatkozó kérelmet benyújtják a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztériumhoz, és olyan dokumentációt adnak át, amely igazolja, hogy a termőterületen történő palackozásra vonatkozó követelményt bevezető módosítás hatálybalépését megelőző öt évben legalább két évig foglalkoztak „Montefalco” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozásával. Ennek nem szükséges egy megszakítás nélküli kétéves időszaknak lennie.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A csomagolásra vonatkozó rendelkezés

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok csomagolására vonatkozó nemzeti szabályoknak megfelelően a forgalomba hozandó „Montefalco” OEM borok csak legfeljebb 18 liter űrtartalmú üvegpalackokba csomagolhatók, amelyeket parafadugóval, vagy hosszú szoknyával ellátott csavaros kupakkal zárnak le.

Kizárólag a „Montefalco Rosso Riserva” típus esetében továbbra is kötelező teljesen behelyezett parafadugót használni.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU