



Tartalom

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2022/C 372/01

Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10436 – MOËT HENNESSY / CAMPARI / CLASS A TANNICO SHAREHOLDERS / TANNICO) ⁽¹⁾ 1

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2022/C 372/02

Euroátváltási árfolyamok — 2022. szeptember 28. 2

V *Hirdetmények*

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 372/03

Értesítés egyes dőmpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről 3

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 372/04	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	4
2022/C 372/05	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.	15
2022/C 372/06	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	28
2022/C 372/07	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	40

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10436 – MOËT HENNESSY / CAMPARI / CLASS A TANNICO SHAREHOLDERS /
TANNICO)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 372/01)

2021. december 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 32021M10436 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 28.

(2022/C 372/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	0,9565	CAD Kanadai dollár	1,3157
JPY Japán yen	138,39	HKD Hongkongi dollár	7,5084
DKK Dán korona	7,4368	NZD Új-zélandi dollár	1,6998
GBP Angol font	0,90268	SGD Szingapúri dollár	1,3846
SEK Svéd korona	10,9194	KRW Dél-Koreai won	1 378,84
CHF Svájci frank	0,9437	ZAR Dél-Afrikai rand	17,2916
ISK Izlandi korona	139,70	CNY Kínai renminbi	6,9199
NOK Norvég korona	10,4576	HRK Horvát kuna	7,5313
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 622,96
CZK Cseh korona	24,650	MYR Maláj ringgit	4,4281
HUF Magyar forint	411,72	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,528
PLN Lengyel zloty	4,8043	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9485	THB Thaiföldi baht	36,687
TRY Török líra	17,7311	BRL Brazil real	5,1728
AUD Ausztrál dollár	1,4924	MXN Mexikói peso	19,5294
		INR Indiai rúpia	78,2655

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

V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ
ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről

(2022/C 372/03)

1. 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 ⁽¹⁾ 11. cikkének (2) bekezdése értelmében a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy amennyiben az alábbiakban ismertetett eljárásnak megfelelően nem indul felülvizsgálat, az alábbi táblázatban szereplő dömpingellenes intézkedések a megadott időpontban hatályukat veszítik.

2. Eljárás

Az uniós gyártók/termelők írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be. A kérelemnek elegendő bizonyítékot kell tartalmaznia arra vonatkozóan, hogy az intézkedések hatályvesztése valószínűsíthetően a dömping és a kár folytatódásával vagy megismétlődésével járna. Amennyiben a Bizottság úgy határoz, hogy az érintett intézkedéseket felülvizsgálja, az importőrök, az exportőrök, az exportáló ország képviselői és az uniós gyártók/termelők lehetőséget kapnak arra, hogy a felülvizsgálati kérelemben foglaltakat kiegészítsék, cáfolják vagy észrevételezzék.

3. Határidő

A fentiek alapján az uniós gyártók/termelők ezen értesítés közzétételének napjától írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be, amelyek legkésőbb az alábbi táblázatban megadott időpont előtt három hónappal be kell érkeznie az Európai Bizottság Kereskedelmi Főigazgatóságához: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Brussel, Belgium ⁽²⁾.

4. Ez az értesítés az (EU) 2016/1036 rendelet 11. cikke (2) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Termék	Származási vagy exportáló ország (ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A hatályvesztés időpontja ⁽¹⁾
Borkősav	Kínai Népköztársaság	Dömpingellenes vám	A Bizottság (EU) 2018/921 végrehajtási rendelete (2018. június 28.) a Kínai Népköztársaságból származó borkősav 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 164., 2018.6.29., 14. o.)	2023.6.30.

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

⁽¹⁾ HL L 176., 2016.6.30., 21. o.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

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 372/04)

Ezen értesítés közzétételére (EU) 2019/33⁽¹⁾ felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Alsace grand cru Praelatenberg”

PDO-FR-A0381-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.7.20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Kiegészítő megjelölés

A termékleírás I. fejezete II. szakaszának 1. pontja a hétköznapi nyelvben használt következő elnevezésekkel egészült ki: „Sylvaner” és „Pinot noir”, valamint az ezeknek megfelelő egyes szőlőfajtákkal: „sylvaner B” és „pinot noir N”.

A szöveg azért egészült ki a hétköznapi nyelvben használt „Sylvaner” elnevezéssel, mert az kimaradt a termékleírás első változatából. Az első változat I. fejezete X. szakasza 1. pontjának b) alpontjában az szerepelt, hogy az engedélyezett szőlőfajták „a saját elnevezésük alatt használhatók fel borkészítésre és forgalmazhatók”, de a vonatkozó hétköznapi elnevezés nem szerepelt a lehetséges hétköznapi elnevezések jegyzékében. Egy, a termékleírás első változatának jóváhagyását megelőzően hozott nemzeti határozat – a helyi szokásoknak és e borok hírnevének figyelembevételével – a sylvaner B szőlőfajtát felvette az „Alsace grand cru Zotzenberg” eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására engedélyezett szőlőfajták jegyzékébe.

A hétköznapi nyelvben használt „Pinot noir” elnevezés azért került be a termékleírásba, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem. Ez a vörösbor elismerésére irányuló kérelem a fent említett „Alsace grand cru” eredetmegjelölések számára körülhatárolt parcellákon termesztett pinot noir N szőlőfajtából készített borok történelmére, hírnevére és jellemzőire hivatkozik. A szóban forgó vörösborok kizárólag pinot noir N szőlőfajtából készíthetők.

A termékleírás I. fejezete II. szakaszának 1. pontjában a hétköznapi nyelvben használt „Muscat” (muskotály) elnevezéshez tartozó „muscats à petits grains” (apró szemű muskotály) szőlőfajták neve a „blancs” (fehér) és „roses” (rozé) jelzőkkel egészült ki, mert ezek kimaradtak a termékleírás korábbi változatából.

Ezek a módosítások nem vonják maguk után az egységes dokumentum módosítását.

2. Terméktípusok

A termékleírás I. fejezete III. szakaszának szövege módosult annak jelzése érdekében, hogy a jelenlegi termékleírásban szereplő ellenőrzött eredetmegjelölések már nem kizárólag a csendes fehérborok számára vannak fenntartva.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A csendes fehér- és vörösborok számára fenntartott „Alsace grand cru” ellenőrzött eredetmegjelölések („Alsace grand cru Hengst”, „Alsace grand cru Kirchberg de Barr”) név szerint szerepelnek.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. Földrajzi terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 1. pontja kiegészült egy bekezdéssel annak érdekében, hogy szerepeljenek benne egyfelől azok a dátumok, amelyeken az INAO illetékes nemzeti bizottsága a földrajzi terület jóváhagyásáról döntött, másfelől a termékleírásban közölt terület kiterjedésének meghatározásához használt hivatkozási alapra, a 2021. évi hivatalos földrajzi kódexre vonatkozó utalás. Ezek szerepeltetése révén jogi szempontból biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

A 2021. évi hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozás bevezetése következtében frissíteni kellett a településnevek jegyzékét. Ezért a termékleírásból kimaradt Kientzheim és Sigolsheim település említése, mivel a területük már Kaysersberg Vignoble településhez tartozik.

Ezek a szövegezésbeli módosítások nem módosítják a földrajzi terület kiterjedését.

Az 1. pont a következő mondatokkal egészült ki:

„A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

A csak részben lefedett település esetében az önkormányzatnál letétbe van helyezve egy, a földrajzi terület határait megjelölő térképészeti dokumentum.”

E módosítások következtében módosul az egységes dokumentum 6. pontja.

4. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 2. pontjában:

- az első bekezdés egy kihagyás pótlása érdekében kiegészült a „2006. szeptember 6-i és 7-i” szövegrszszel, amely a parcellákra osztott terület illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának időpontját jelöli,
- a második bekezdés szövege módosult a IV. szakasz 1. pontjában említett településnév-változások figyelembevétele érdekében,
- frissült a táblázat „Települések” elnevezésű oszlopa, hogy összhangban legyen a IV. szakasz 1. pontjában említett településnevekkel.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 3. pontjában a termékleírásban szereplő terület kiterjedésének meghatározásához használt hivatkozási alap, a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex megjelölése érdekében módosult az egyik bekezdés. E hivatkozási alap szerepeltetése révén jogi szempontból biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

A 2021. évi hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozás bevezetése következtében frissíteni kellett a településnevek jegyzékét. Ezért a termékleírásból kimaradt Kaysersberg település neve amelynek helyébe Kaysersberg Vignoble település neve került, azzal a kitéttel, hogy ez a település csak részben, kizárólag Kaysersberg volt önálló település területe tekintetében tartozik a földrajzi területhez.

Ezek a szövegezésbeli módosítások nem módosítják a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület kiterjedését.

E módosítások következtében módosul az egységes dokumentum 9. pontja.

6. Szőlőfajták

A termékleírás I. fejezete V. szakasza 1. pontjának a) alpontja a „– fehérborok esetében:” és a „– vörösborok esetében: pinot noir N szőlőfajtából” szövegrszszekkel egészült ki, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem. A szóban forgó vörösborok kizárólag pinot noir N szőlőfajtából készíthetők. Az „Alsace” eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok szintén kizárólag ebből a szőlőfajtából készíthetők.

Az V. szakasz 1. pontjának a), b) és e) alpontjában, valamint az V. szakasz 2. pontjának b) alpontjában a „muscats à petits grains” (apró szemű muskotály) fajták neve a „blancs” (fehér) és „roses” (rozé) jelzőkkel egészült ki, mert ezek kimaradtak a termékleírás korábbi változatából.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

7. **Ültetési sűrűség**

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának a) alpontja a „Fehérbor előállítása esetében” és a „Vörösbor előállítása esetében” szövegrészekkel egészült ki annak érdekében, hogy borszín szerint megkülönböztessék a minimális ültetési sűrűséget. Ezeket az ültetési sűrűségre vonatkozó adatokat azon elnevezések esetében tüntették fel, amelyekből vörösbor állítható elő.

Ezek a kiegészítések nem érintik az egységes dokumentumot.

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának a) alpontjában pontosították az ültetési sűrűség kivágás útján történő módosításának lehetőségére vonatkozó szabály hatálybalépésének időpontját: az „e termékleírás jóváhagyásának időpontjától” szövegrész helyébe a „2011. október 25-től” dátum lép.

E módosítás következtében módosul az egységes dokumentum 5. pontja.

8. **A metszésre vonatkozó szabályok**

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának b) alpontjában a fehérborszőlő-fajták esetében törölték a termőterület egy négyzetméterére eső rügyek számára vonatkozó előírást, amely szőlőfajtánként eltérő volt, és annak helyébe a tőkénként egységesen 18 rügyre vonatkozó előírás lépett.

Ez a változtatás lehetővé teszi az elzászi eredetmegjelölésekre vonatkozó termékleírások szövegezésének harmonizálását és az ellenőrzési módszerek egyszerűsítését.

Az egységes dokumentum 5. pontja módosul.

A mondat eleje azért egészült ki a „Fehérborok esetében” szövegrésszel, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem.

A szöveg kiegészült a vörösborok esetében alkalmazandó metszési szabállyal: tőkénként legfeljebb 14 rügy hagyható meg. Ez a rügyszám alacsonyabb a fehérborszőlő-fajták esetében engedélyezetté. Ez a szabály biztosítja a terméshozamokkal való összhangot és a minőségi szőlő termelését.

Ez utóbbi módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

9. **A támrendszerre és a lombmagasságra vonatkozó szabályok**

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának c) alpontjából törölték az ívelt szálvesszőt tartó kordon legnagyobb magasságára vonatkozó előírást, és módosították a támrendszerre futtatott szőlő lombmagasságának mérési módszerét.

Ezek a módosítások lehetővé teszik, hogy a vegetációs időszak alatt megállapítható legyen, hogy betartják-e a lombmagasságra vonatkozó szabályt, ami korábban csak gondossági kötelemmel volt lehetséges.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. **Parcellánkénti átlagos maximális terhelés**

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának d) alpontjában a fehérborok esetében – az e borokra vonatkozó terméshozam csökkentésével összhangban – hektáronként 10 000 kg-ról 8 500 kg-ra csökkent a parcellánkénti átlagos maximális terhelés értéke.

A vörösborokra vonatkozó terméshozamokkal összhangban megállapításra került az ezekre a borokra vonatkozó érték, amely alacsonyabb a fehérborokra vonatkozóan megállapított értéknél.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

11. **A szőlő érettsége és a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom**

A termékleírás I. fejezete VII. szakasza 2. pontjának a) alpontjában módosult a táblázat annak figyelembevétele érdekében, hogy egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem.

Az „Alsace grand cru” eredetmegjelölések alá tartozó vörösborok esetében meghatározták a szőlő szüretelési minimális cukortartalmát és térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmát.

Ezen értékek feltüntetése nem érinti az egységes dokumentumot.

A fehérborok esetében a szőlő cukortartalmára vonatkozó minimumértékeket egy liter mustra vetítve 2–3 grammal növelték, hogy a termékleírás korábbi változatához hasonlóan megmaradjon a minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó egyes értékekhez viszonyított 1 térfogat-százalékos különbség. Az érdekvédelmi és irányító szervezet úgy döntött, hogy a cukor alkohollá alakulásának számításához a fehérborok esetében a 17 gramm cukor/1 térfogatszázalék alkohol értéket használja, míg a termékleírás eredeti változatában a cukormennyiség vonatkozó értéke 16,83 gramm volt. A termékleírás első változatának kidolgozásakor az INAO illetékes nemzeti bizottsága ezt a 17-es értéket javasolta.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

12. Hozamok

A termékleírás I. fejezete VIII. szakaszának 1. és 2. pontjában csökkentek a hozamokra és a hozamkorlátokra vonatkozó értékek, lehetővé téve ezáltal a fehérborok és a „Vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel ellátott fehérborok minőségének hatékonyabb, az elzászi borvidék eredetmegjelöléseinek hierarchikus felépítésével összhangban történő ellenőrzését.

Az egységes dokumentum 5. pontjában módosultak a maximális hozamok (hozamkorlátok).

A megjelölés nélküli borok esetében a szöveg a „Fehérborok” kifejezéssel egészült ki, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem.

A vörösborokra vonatkozó hozamot és a hozamkorlátot az elzászi borvidék eredetmegjelöléseinek hierarchikus felépítésével összhangban állapították meg, tehát e fajborok eredetmegjelölései esetében alacsonyabb értékeket határoztak meg.

Ez utóbbi módosítások nem módosítják az egységes dokumentumot.

13. A vörösborok malolaktikus fermentációja és erjeszhetőcukor-tartalma

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának c) alpontjában pontosították, hogy a vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció befejeződött.

Ezen előírás ellenőrzésének biztosítása érdekében meghatározták, hogy az almasavtartalom a kiszerelési műveletszakaszban legfeljebb 0,4 gramm/liter lehet.

A IX. szakasz 1. pontjának d) alpontjában meghatározták, hogy erjesztés után a vörösborok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 2 gramm/liter lehet.

Az egységes dokumentum nem módosult.

14. A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmának növelésére vonatkozó tilalom

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának e) alpontjában pontosították, hogy a vörösborokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő. Ez a borkészítésre vonatkozó korlátozás összhangban van a szőlőtermő parcellák körülhatárolásával, a minimális ültetési sűrűséggel, a metszési szabályokkal és a hozamra vonatkozó alacsony értékekkel.

Az egységes dokumentum nem módosult.

15. Borospince-kapacitás

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának g) alpontjában csökkent a borospince-kapacitás kiszámításához használt együttható értéke.

Az előző szüret mennyisége és a pincekapacitás közötti arálynak nem kell olyan nagynak lennie.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

16. A vörösborok érlelésének és kereskedelmi forgalomba hozatalának időpontja

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 2. pontja meghatározza, hogy a vörösborokat legalább a szüretet követő év október 1-jéig kell érlelni. Az ezekről a termőterületekről származó pinot noir N szőlőfajtából készült boroknak szükségük van egy meghatározott minimális időre ahhoz, hogy jellemzőik megfelelően kifejeződjenek.

Az I. fejezet IX. szakasza 5. pontjának a) alpontjában szerepel, hogy az érlelési időszak után a vörösborok csak a szüretet követő év október 1-jétől hozhatók kereskedelmi forgalomba.

Ezek a módosítások nem vonják maguk után az egységes dokumentum módosítását.

17. A kiszereelt tételek ellenőrzése

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 3. pontjának b) alpontjában törölték a kiszereelt tételek ellenőrzésére szolgáló mintapalackok megőrzésére vonatkozó előírást.

Ez az előírás ellenőrizhetőségi intézkedésnek minősül, amely az ellenőrzési tervbe került át.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

18. A kiszereelt borok tárolása

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 4. pontjában pontosították a kiszereelt borok tárolási helyének jellemzőit.

Ez lehetővé teszi a gazdasági szereplők számára, hogy jobban megértsék ezt az előírást, és megkönnyíti annak ellenőrzését.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

19. A földrajzi területtel való kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők

A termékleírás I. fejezete X. szakasza 1. pontja b) alpontjának szövege módosult annak figyelembevételére érdekében, hogy az „Alsace grand cru Hengst” és az „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” eredetmegjelölések esetében elismerték a csendes vörösborokat:

- Az „Alsace grand cru Hengst” ellenőrzött eredetmegjelölés esetében a szöveg a következő információkkal egészült ki: a vörösborokat 2022-ben ismerték el, kizárólag a pinot noir N szőlőfajta használata engedélyezett, vörösbor előállításakor a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 500 tőke lehet, a borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő, a borok érlelési ideje legalább 10 hónap.
- Az „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” ellenőrzött eredetmegjelölés esetében a szöveg a következő információkkal egészült ki: a vörösborokat 2022-ben ismerték el, kizárólag a pinot noir N szőlőfajta használata engedélyezett, vörösbor előállításakor a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke lehet, a borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő, a borok érlelési ideje legalább 10 hónap.

A X. szakasz 1. pontjának b) alpontjában törölték azt a kitéletet, hogy ezt a két eredetmegjelölést fehér szőlőfajtákra ismerték el, és ott, ahol a szöveg megértéséhez arra szükség van, a szöveg a „fehérborok esetében” kifejezéssel egészült ki.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

A „muscats à petits grains” (apró szemű muskotály) fajták neve a „blancs” (fehér) és „roses” (rozé) jelzőkkel egészült ki, mert ezek kimaradtak a termékleírás korábbi változatából. Ezek a kiegészítések nem módosítják az egységes dokumentumot.

20. A bor(ok) leírása

Az I. fejezet X. szakaszának 2. pontja a fehérborok jobb jellemzése érdekében kiegészült a fehérborok vizuális megjelenésének leírásával.

Az előbbiekben leírt két bortípusra vonatkozóan: „E két bortípus színintenzitása élénk, aranyárgáig terjedő.”

Az utóbbiakban leírt két bortípusra vonatkozóan: „E két bortípus színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.”

Az egységes dokumentum 4. pontja módosul.

Az „Alsace grand cru Hengst” és az „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” eredetmegjelölések esetében a szöveg kiegészült a vörösborok fő érzékszervi jellemzőinek leírásával.

Ezek a leírások nem módosítják az egységes dokumentumot.

21. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termékleírás I. fejezete X. szakaszának 3. pontjában az „Alsace grand cru Hengst” eredetmegjelölés esetében a földrajzi eredet és a borok jellemzői közötti kapcsolatra vonatkozó elemek, amelyek az ezen eredetmegjelölés alá tartozó vörösborokra is vonatkozhatnak, kiegészültek a kifejezetten a vörösborokra vonatkozó információkkal.

Az egységes dokumentum nem módosult.

22. Átmeneti intézkedések

A termékleírás I. fejezete VI. szakaszának módosításaival összhangban az I. fejezet XI. szakaszának 2. pontjában törlésre került az ívelt szálvesszőt tartó kordon legnagyobb magasságára vonatkozó érték, és csökkent a tőkénkénti maximális rügyszám.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

23. A fehérborok esetében a cukortartalom kötelező feltüntetése a címkén és más tájékoztató anyagokon

A termékleírás I. fejezete XII. szakasza 2. pontjának d) alpontja helyébe új szöveg lép, amely kötelezővé teszi az (EU) 2019/33 európai rendeletben meghatározott cukortartalom feltüntetését, ami jelenleg választható lehetőség.

A cukortartalom feltüntetése lehetővé teszi, hogy a fogyasztó jobb tájékoztatást kapjon a bortípusról.

Ez az új előírás nem vonatkozik a „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezésekkel megjelölt borokra.

Az egységes dokumentum 9. pontja kiegészül.

A XII. szakasz 2. pontjának eredeti d) pontja e) pontra változik.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

24. A parcellahasználat előzetes bejelentése

A termékleírás II. fejezete I. szakaszának 1. pontjában egy pontosítással egészültek ki a gazdasági szereplő által az „Alsace grand cru” eredetmegjelölések érdekvédelmi és irányító szervezetéhez benyújtott előzetes parcellakiosztási nyilatkozatra vonatkozó szabályok azon eset figyelembevételére érdekében, amikor a gazdasági szereplő lemond az eredetmegjelölés keretében folytatott termelés rá eső részéről.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés

Alsace grand cru Praelatenberg

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1.

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok csendes fehérborok.

A gewurztraminer Rs és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12,5 %, a többi szőlőfajta esetében pedig 11 %. A gewurztraminer B és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 15 %-ot, a többi szőlőfajta esetében pedig a 14 %-ot.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

Ezek a fehérborok igazi, korral nemesedő borok, amelyeket a szőlő megfelelő érettségéből eredő, domináns borkósavtartalom alapján, határozott frissesség jellemez. Az eredetmegjelölés neve kiegészíthető a hétköznapi nyelvben használt elnevezésekkel, feltéve, hogy a borok kizárólag az adott elnevezéssel megjelölhető szőlőfajtákból származnak. A borok rendkívül testesek és összetettek, erős aromájúak, és különféle árnyalatúak. Ízük hosszan tartó, idővel egyre több jegy jelenik meg benne.

A következő típusokat különböztetjük meg: – száraz, ásványos borok, – aromás, gyümölcsös, telt és gazdag borok. E két bortípus színintenzitása élénk, aranyárgáig terjedő.

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

2. A „Vendanges Tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A gewurztraminer Rs és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 16 %, a többi szőlőfajta esetében pedig 14,5 %.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel ellátott borok gyakran nagyon egzotikus, kandírozott gyümölcsös aromákkal és friss lecsengéssel rendelkeznek. Rendkívül koncentráltak, aromáik nagyon hosszan tartók. E borok színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.

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

3. A „Sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A gewurztraminer Rs és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 18,2 %, a többi szőlőfajta esetében pedig 16,4 %.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

A „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel ellátott borok koncentráltabb, erőteljesebb borok, amelyek gyakran gyümölcspépre emlékeztető aromákat hordoznak. Rendkívül koncentráltak, aromáik nagyon hosszan tartók. E borok színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1. Művelési módok: ültetési sűrűség

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke.

A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2 métert.

Az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolság legalább 0,75 méter és legfeljebb 1,50 méter.

2011. október 25-től a szőlősorok egyazon parcelláról történő kivágása nem eredményezheti azt, hogy a legszélesebb sorok közötti távolság meghaladja a 3 métert.

2. Művelési módok: a metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlőtöskéket egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 18 rügyet hagyva meg.

3. Szüret

Művelési gyakorlat

A borok kézzel szüretelt szőlőből készülnek.

4. A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom növelése

Konkrét borászati eljárás

A térfogatszázalékban kifejezett átlagos minimális természetes alkoholtartalom növelésének mértéke nem haladhatja meg:

a 0,5 térfogatszázalékot a gewurztraminer B és a pinot gris G szőlőfajtából származó borok esetében,

az 1,5 térfogatszázalékot a más szőlőfajtából származó borok esetében.

A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő.

5. Borkészítés

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Fadarabok használata tilos.

6. A borok érlelése

Konkrét borászati eljárás

A borokat legalább a szüret évét követő év június 1-jéig érlelni kell.

A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokat legalább a szüret évét követő második év június 1-jéig érlelni kell.

5.2. Maximális hozamok

1. Hozam a „vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel kiegészített vagy anélküli eredetmegjelölés esetében

hektáronként 60 hektoliter

2. Hozam a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés esetében

hektáronként 48 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területén történik:

- Haut-Rhin megye: A következő települések egész területe: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Guebenschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

A következő település területének egy része: Kaysersberg Vignoble, kizárólag Kientzheim és Sigolsheim volt önálló települések területe tekintetében.

- Bas-Rhin megye: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

A csak részben lefedett települések esetében az önkormányzatnál letétbe van helyezve egy, a földrajzi terület határait megjelölő térképészeti dokumentum.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

Pinot gris G

Riesling B

8. A kapcsolat(ok) leírása

Az „Alsace grand cru Praelatenberg” ellenőrzött eredetmegjelölés területe az egyik legjobb helyen terül el az elzászi szőlővidékre jellemző mezoklíma kedvező viszonyai között. A festői elzászi tájban megbúvó szőlőültetvények kiváló minőségű, ezernyi árnyalatot felvonultató, erős karakterű és sajátos jellemzőkkel rendelkező borok előállítását teszik lehetővé.

Az altalaj meghatározó elemét alkotó gneisz biztosítja a borok kristályos ásványosságát és frissességét.

A tőkén végbemenő összetöppedésre és a nemes rothadás kialakulására kedvezően ható, kiváló késő őszi éghajlati viszonyok lehetővé teszik a túlérett szőlőből készült borok előállítását.

A termékírásban előírt érlelés elősegíti a borok minőségének javulását.

Az elzászi borászok szigorú termelési szabályok alkalmazásával, például nagy lombfelület meghagyásával és kézi szüreteléssel őrzik meg az összetettségüknek és hosszú ideig történő eltarthatóságuknak köszönhetően elismert borok határozott karakterét.

Ezek a borok a régió csúcskategóriás borai. Magasabb áron kelnek el, mint az „Alsace” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok.

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, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területét foglalja magában:

- Haut-Rhin megye: A következő települések egész területe: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-aux-Val, Zimmerbach.

A következő település területének egy része: Kaysersberg Vignoble, kizárólag Kaysersberg volt önálló település területe tekintetében.

- Bas-Rhin megye: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

A földrajzi területen belüli csomagolás

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A körülhatárolt földrajzi területen belüli csomagolás

A feltétel leírása

A borokat az 1955. május 20-i 55-673. sz. kormányrendelet, az 1959. május 13-i rendelet és az 1963. március 19-i kormányrendelet rendelkezéseinek megfelelő, „Vin du Rhin” (rajnai bor) típusú palackokba palackozzák, és a palackozáshoz semmilyen más palacktípus nem használható.

Az 1972. július 5-i törvény óta a borokat kötelezően Bas-Rhin (Alsó-Rajna) és Haut-Rhin (Felső-Rajna) megyében kell palackozni az 1955-ös rendeletben meghatározott „Vin du Rhin” (rajnai bor) típusú palackba.

Az évjárat feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az évjáratot az eredetmegjelölés nevével együtt kell feltüntetni a szüretelési és készletnyilatkozatokban, a kísérő dokumentumokban, a hirdetésekben, a tájékoztató anyagokban, a címkéken, a számlákon és a különféle tárolóedényeken.

A hétköznapi nyelvben használt elnevezés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető a hétköznapi nyelvben használt elnevezések egyikével, feltéve, hogy a borok kizárólag az adott elnevezéssel megjelölhető szőlőfajtákból származnak.

Egy címkén nem tüntethető fel két vagy több köznapi név.

Ezek a hétköznapi nyelvben használt elnevezések a következők:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezések

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokon kötelezően fel kell tüntetni:

- az évjáratot és
- a hétköznapi nyelvben használt elnevezések egyikét.

A cukortartalom feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A „Vendanges Tardives” és a „Sélection de Grains nobles” kifejezéssel ellátott borok kivételével az e termékleírás alapján az 51 „Alsace Grand Cru – [helymegnevezés]” ellenőrzött eredetmegjelölés egyikére számot tartó és az adott megjelöléssel kiserelt fehérborok nem kínálhatók a vásárlóközönségnek, nem adhatók fel, nem értékesíthetők vagy árusíthatók anélkül, hogy a hirdetésekben, a tájékoztató anyagokban, a címkéken, a számlákon és a különféle tárolóedényeken jól látható betűkkel fel lenne tüntetve az uniós szabályozásban meghatározott cukortartalom.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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 372/05)

Ezen értesítés közzététele (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Alsace grand cru Hengst”

PDO-FR-A0376-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.7.20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Kiegészítő megjelölés

A termékleírás I. fejezete II. szakaszának 1. pontja a hétköznapi nyelvben használt következő elnevezésekkel egészült ki: „Sylvaner” és „Pinot noir”, valamint az ezeknek megfelelő egyes szőlőfajtákkal: „sylvaner B” és „pinot noir N”.

A szöveg azért egészült ki a hétköznapi nyelvben használt „Sylvaner” elnevezéssel, mert az kimaradt a termékleírás első változatából. Az első változat I. fejezete X. szakasza 1. pontjának b) alpontjában az szerepelt, hogy az engedélyezett szőlőfajták „a saját elnevezésük alatt használhatók fel borkészítésre és forgalmazhatók”, de a vonatkozó hétköznapi elnevezés nem szerepelt a lehetséges hétköznapi elnevezések jegyzékében. Egy, a termékleírás első változatának jóváhagyását megelőzően hozott nemzeti határozat – a helyi szokásoknak és e borok hírnevének figyelembevételével – a sylvaner B szőlőfajtát felvette az „Alsace grand cru Zotzenberg” eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására engedélyezett szőlőfajták jegyzékébe.

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

A szöveg azért egészült ki a hétköznapi nyelvben használt „Pinot noir” elnevezéssel, mert ezen eredetmegjelölés esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem. Ez a kérelem, amely egy vörösbornak az „Alsace grand cru Hengst” eredetmegjelölés vonatkozásában történő elismerésére irányul, a fent említett, eredetileg kizárólag fehérborok tekintetében elismert „Alsace grand cru” eredetmegjelölés számára körülhatárolt parcellákon termesztett pinot noir N szőlőfajtából készített borok történelmére, hírnevére és jellemzőire hivatkozik.

A szóban forgó vörösborok kizárólag pinot noir N szőlőfajtából készíthetők.

E módosítás következtében módosul az egységes dokumentum 9. pontja.

A termékleírás I. fejezete II. szakaszának 1. pontjában a hétköznapi nyelvben használt „Muscat” (muskotály) elnevezéshez tartozó „muscats à petits grains” (apró szemű muskotály) szőlőfajták neve a „blancs” (fehér) és „roses” (rozé) jelzőkkel egészült ki, mert ezek kimaradtak a termékleírás korábbi változatából.

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

2. Terméktípusok

A termékleírás I. fejezete III. szakaszának szövege módosult annak jelzése érdekében, hogy a jelenlegi termékleírásban szereplő ellenőrzött eredetmegjelölések már nem kizárólag a csendes fehérborok számára vannak fenntartva.

A csendes fehér- és vörösborok számára fenntartott „Alsace grand cru” ellenőrzött eredetmegjelölések („Alsace grand cru Hengst” és „Alsace grand cru Kirchberg de Barr”) név szerint szerepelnek.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Az egységes dokumentum e részek közül többen, különösen a 4. pontban módosult, mivel a csendes vörösborok elismerésre kerültek az „Alsace grand cru Hengst” eredetmegjelölés vonatkozásában.

3. Földrajzi terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 1. pontja kiegészült egy bekezdéssel annak érdekében, hogy szerepeljenek benne egyfelől azok a dátumok, amelyeken az INAO illetékes nemzeti bizottsága a földrajzi terület jóváhagyásáról döntött, másfelől a termékleírásban közölt terület kiterjedésének meghatározásához használt hivatkozási alapra, a 2021. évi hivatalos földrajzi kódexre vonatkozó utalás. Ezek szerepeltetése révén jogi szempontból biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

A 2021. évi hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozás bevezetése következtében frissíteni kellett a településnevek jegyzékét. Ezért a termékleírásból kimaradt Kientzheim és Sigolsheim település említése, mivel a területük már Kaysersberg Vignoble településhez tartozik.

Ezek a szövegezésbeli módosítások nem módosítják a földrajzi terület kiterjedését.

Az 1. pont a következő mondatokkal egészült ki:

„A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

A csak részben lefedett település esetében az önkormányzatnál letétbe van helyezve egy, a földrajzi terület határait megjelölő térképészeti dokumentum.”

E módosítások következtében módosul az egységes dokumentum 6. pontja.

4. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 2. pontjában:

- az első bekezdés egy kihagyás pótlása érdekében kiegészült a „2006. szeptember 6-i és 7-i” szövegrésszel, amely a parcellákra osztott terület illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának időpontját jelöli,
- a második bekezdés szövege módosult a IV. szakasz 1. pontjában említett településnév-változások figyelembevétele érdekében,
- frissült a táblázat „Települések” elnevezésű oszlopa, hogy összhangban legyen a IV. szakasz 1. pontjában említett településnevekkel.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 3. pontjában a termékleírásban szereplő terület kiterjedésének meghatározásához használt hivatkozási alap, a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex megjelölése érdekében módosult az egyik bekezdés. E hivatkozási alap szerepeltetése révén jogi szempontból biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

A 2021. évi hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozás bevezetése következtében frissíteni kellett a településnevek jegyzékét. Ezért a termékleírásból kimaradt Kaysersberg település neve amelynek helyébe Kaysersberg Vignoble település neve került, azzal a kitételrel, hogy ez a település csak részben, kizárólag Kaysersberg volt önálló település területe tekintetében tartozik a földrajzi területhez.

Ezek a szövegezésbeli módosítások nem módosítják a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület kiterjedését.

E módosítások következtében módosul az egységes dokumentum 9. pontja.

6. Szőlőfajták

A termékleírás I. fejezete V. szakasza 1. pontjának a) alpontja a „– fehérborok esetében:” és a „– vörösborok esetében: pinot noir N szőlőfajtából” szövegrészekkel egészült ki, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem. A szóban forgó vörösborok kizárólag pinot noir N szőlőfajtából készíthetők. Az „Alsace” eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok szintén kizárólag ebből a szőlőfajtából készíthetők.

Az egységes dokumentum kiegészül a „Pinot noir N” borszőlőfajtával.

Az V. szakasz 1. pontjának a), b) és e) alpontjában, valamint az V. szakasz 2. pontjának b) alpontjában a „muscats à petits grains” (apró szemű muskotály) fajták neve a „blancs” (fehér) és „roses” (rozé) jelzőkkel egészült ki, mert ezek kimaradtak a termékleírás korábbi változatából.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. Ültetési sűrűség

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának a) alpontja a „Fehérbor előállítása esetében” és a „Vörösbor előállítása esetében” szövegrészekkel egészült ki annak érdekében, hogy borszín szerint megkülönböztessék a minimális ültetési sűrűséget. Ezeket az ültetési sűrűségre vonatkozó adatokat azon elnevezések esetében tüntették fel, amelyekből vörösbor állítható elő.

A termékleírás a következő mondatral egészült ki: Az „Alsace grand cru Hengst” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátható vörösborok előállítására szánt szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 500 tőke.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának a) alpontjában pontosították az ültetési sűrűség kivágás útján történő módosításának lehetőségére vonatkozó szabály hatálybalépésének időpontját: az „e termékleírás jóváhagyásának időpontjától” szövegrész helyébe a „2011. október 25-től” dátum lép.

E módosítás következtében módosul az egységes dokumentum 5. pontja.

8. A metszésre vonatkozó szabályok

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának b) alpontjában a fehérborszőlő-fajták esetében törölték a termőterület egy négyzetméterére eső rügyek számára vonatkozó előírást, amely szőlőfajtánként eltérő volt, és annak helyébe a tőkénként egységesen 18 rügyre vonatkozó előírás lépett.

Ez a változtatás lehetővé teszi az elzászi eredetmegjelölésekre vonatkozó termékleírások szövegezésének harmonizálását és az ellenőrzési módszerek egyszerűsítését.

A mondat eleje azért egészült ki a „Fehérborok esetében” szövegrésszel, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem.

A szöveg kiegészült a vörösborok esetében alkalmazandó metszési szabállyal: tőkénként legfeljebb 14 rügy hagyható meg. Ez a rügyszám alacsonyabb a fehérborszőlő-fajták esetében engedélyezetté. Ez a szabály biztosítja a terméshozamokkal való összhangot és a minőségi szőlő termelését.

Az egységes dokumentum 5. pontja módosul.

9. A támrendszerre és a lombmagasságra vonatkozó szabályok

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának c) alpontjából törölték az ívelt szálvesszőt tartó kordon legnagyobb magasságára vonatkozó előírást, és módosították a támrendszerre futtatott szőlő lombmagasságának mérési módszerét.

Ezek a módosítások lehetővé teszik, hogy a vegetációs időszak alatt megállapítható legyen, hogy betartják-e a lombmagasságra vonatkozó szabályt, ami korábban csak gondossági kötelemmel volt lehetséges.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. **Parcellánkénti átlagos maximális terhelés**

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának d) alpontjában a fehérborok esetében – az e borokra vonatkozó terméshozam csökkentésével összhangban – hektáronként 10 000 kg-ról 8 500 kg-ra csökkent a parcellánkénti átlagos maximális terhelés értéke.

A vörösborokra vonatkozó terméshozamokkal összhangban megállapításra került az ezekre a borokra vonatkozó érték, amely alacsonyabb a fehérborokra vonatkozóan megállapított értéknél.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

11. **A szőlő érettsége és a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom**

A termékleírás I. fejezete VII. szakasza 2. pontjának a) alpontjában módosult a táblázat annak figyelembevételére érdekében, hogy egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem.

Az „Alsace grand cru Hengst” eredetmegjelölés tekintetében a szőlő szüretkori minimális cukortartalma egy liter mustra vetítve 216 grammban került megállapításra a pinot noir N esetében. A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom pedig 12,5 %-ban került rögzítésre.

Ez utóbbi módosítás nyomán módosult az egységes dokumentum 4. pontja.

A fehérborok esetében a szőlő cukortartalmára vonatkozó minimumértékeket egy liter mustra vetítve 2–3 grammal növelték, hogy a termékleírás korábbi változatához hasonlóan megmaradjon a minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó egyes értékekhez viszonyított 1 térfogat-százalékos különbség. Az érdekvédelmi és irányító szervezet úgy döntött, hogy a cukor alkohollá alakulásának számításához a fehérborok esetében a 17 gramm cukor/1 térfogatszázalék alkohol értéket használja, míg a termékleírás eredeti változatában a cukormennyiség vonatkozó értéke 16,83 gramm volt. A termékleírás első változatának kidolgozásakor az INAO illetékes nemzeti bizottsága ezt a 17-es értéket javasolta.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

12. **Hozamok**

A termékleírás I. fejezete VIII. szakaszának 1. és 2. pontjában csökkentek a hozamokra és a hozamkorlátokra vonatkozó értékek, lehetővé téve ezáltal a fehérborok és a „Vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel ellátott fehérborok minőségének hatékonyabb, az elzászi borvidék eredetmegjelöléseinek hierarchikus felépítésével összhangban történő ellenőrzését.

A megjelölés nélküli borok esetében a szöveg a „Fehérborok” kifejezéssel egészült ki, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem.

A vörösborokra vonatkozó hozamot és a hozamkorlátot az elzászi borvidék eredetmegjelöléseinek hierarchikus felépítésével összhangban állapították meg, tehát e fajborok eredetmegjelölései esetében alacsonyabb értékeket határoztak meg.

Az egységes dokumentum 5. pontjában módosultak a maximális hozamok (hozamkorlátok).

13. **A vörösborok malolaktikus fermentációja és erjeszhetőcukor-tartalma**

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának c) alpontjában pontosították, hogy a vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció befejeződött.

Ezen előírás ellenőrzésének biztosítása érdekében meghatározták, hogy az almasavtartalom a kiszerezési műveletszakaszban legfeljebb 0,4 gramm/liter lehet.

A IX. szakasz 1. pontjának d) alpontjában meghatározták, hogy erjesztés után a vörösborok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 2 gramm/liter lehet.

A módosítás az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

14. **A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmának növelésére vonatkozó tilalom**

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának e) alpontjában pontosították, hogy a vörösborokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő. Ez a borkészítést érintő korlátozás összhangban van a szőlőtermesztés céljára körülhatárolt parcellákkal, amelyek ezen a márgás-meszes termőterületen – annak egyedi mikroklímájával párosulva – lehetővé teszik, hogy a szőlő elérje a tökéletes érettséget.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

15. **Borospince-kapacitás**

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának g) alpontjában csökkent a borospince-kapacitás kiszámításához használt együttható értéke.

Az előző szüret mennyisége és a pincekapacitás közötti aránynak nem kell olyan nagyknak lennie.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

16. **A vörösborok érlelésének és kereskedelmi forgalomba hozatalának időpontja**

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 2. pontja meghatározza, hogy a vörösborokat legalább a szüretet követő év október 1-jéig kell érlelni. Az e termőterületről származó pinot noir N szőlőfajtából készült boroknak szükségük van egy meghatározott minimális időre ahhoz, hogy jellemzőik megfelelően kifejeződjenek.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

Az I. fejezet IX. szakasza 5. pontjának a) alpontjában szerepel, hogy az érlelési időszak után a vörösborok csak a szüretet követő év október 1-jétől hozhatók kereskedelmi forgalomba.

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

17. **A kiszertelt tételek ellenőrzése**

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 3. pontjának b) alpontjában törölték a kiszertelt tételek ellenőrzésére szolgáló mintapalackok megőrzésére vonatkozó előírást.

Ez az előírás ellenőrizhetőségi intézkedésnek minősül, amely az ellenőrzési tervbe került át.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

18. **A kiszertelt borok tárolása**

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 4. pontjában pontosították a kiszertelt borok tárolási helyének jellemzőit.

Ez lehetővé teszi a gazdasági szereplők számára, hogy jobban megértsék ezt az előírást, és megkönnyíti annak ellenőrzését.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

19. **A földrajzi területtel való kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők**

A termékleírás I. fejezete X. szakasza 1. pontja b) alpontjának szövege módosult annak figyelembevételére érdekében, hogy az „Alsace grand cru Hengst” és az „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” eredetmegjelölések esetében elismerték a csendes vörösborokat:

- Az „Alsace grand cru Hengst” ellenőrzött eredetmegjelölés esetében a szöveg a következő információkkal egészült ki: a vörösborokat 2022-ben ismerték el, kizárólag a pinot noir N szőlőfajta használata engedélyezett, vörösbor előállításakor a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 500 tőke lehet, a borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő, a borok érlelési ideje legalább 10 hónap.

Az egységes dokumentum 4., 5. és 7. pontja módosul.

- Az „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” ellenőrzött eredetmegjelölés esetében a szöveg a következő információkkal egészült ki: a vörösborokat 2022-ben ismerték el, kizárólag a pinot noir N szőlőfajta használata engedélyezett, vörösbor előállításakor a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke lehet, a borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő, a borok érlelési ideje legalább 10 hónap.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A X. szakasz 1. pontjának b) alpontjában törölték azt a kitétel, hogy ezt a két eredetmegjelölést fehér szőlőfajtákra ismerték el, és ott, ahol a szöveg megértéséhez arra szükség van, a szöveg a „fehérborok esetében” kifejezéssel egészült ki.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

A X. szakasz 1. pontjának b) alpontjában a „muscats à petits grains” (apró szemű muskotály) fajták neve a „blancs” (fehér) és „roses” (rozé) jelzőkkel egészült ki, mert ezek kimaradtak a termékleírás korábbi változatából. Ezek a kiegészítések nem módosítják az egységes dokumentumot.

20. A bor(ok) leírása

Az I. fejezet X. szakaszának 2. pontja a fehérborok jobb jellemzése érdekében egészült a fehérborok vizuális megjelenésének leírásával.

Az előbbieken leírt két bortípusra vonatkozóan: „E két bortípus színintenzitása élénk, aranyárgáig terjedő.”

Az utóbbiakban leírt két bortípusra vonatkozóan: „E két bortípus színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.”

Az I. fejezet X. szakaszának 2. pontjában az „Alsace grand cru Hengst” és az „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” eredetmegjelölések esetében a szöveg egészült a vörösborok fő érzékszervi jellemzőinek leírásával.

Az „Alsace grand cru Hengst” eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás a következő szöveggel egészült ki:

„A vörösborok tüzesek és tartalmasak, elegánsak és rendkívül hosszú ideig eltarthatók. A szép rubinvörös színű borok összetett illatában piros bogyós gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető jegyek fedezhetők fel. Kóstoláskor gazdag és elegáns textúra, valamint selymes tanninok jellemzik e borokat. A nagy testű Grand cru »Hengst« vörösborok hosszú és kellemes lecsengésűek, és idővel egyre karakteresebbé válnak.”

Az egységes dokumentum 4. pontja módosul.

21. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az „Alsace grand cru Hengst” eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás I. fejezete X. szakaszának 3. pontja a következő mondattal egészült ki: „A márgás-mészköves termőterület és annak egyedi mikroklímája lehetővé teszi, hogy a szőlő elérje a tökéletes érettséget, és ennek köszönhetően selymes tanninokkal rendelkező, elegáns borok készülhessenek belőle.”

Ez az elem kiegészíti a földrajzi eredet és a borok jellemzői közötti kapcsolatra vonatkozó korábbi információkat, amelyek az e megjelöléssel ellátott vörösborokra is vonatkozhatnak.

A módosítás az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

22. Átmeneti intézkedések

A termékleírás I. fejezete VI. szakaszának módosításaival összhangban az I. fejezet XI. szakaszának 2. pontjában törlésre került az ívelt szálvesszőt tartó kordon legnagyobb magasságára vonatkozó érték, és csökkent a tőkénkénti maximális rügyszám.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

23. A fehérborok esetében a cukortartalom kötelező feltüntetése a címkén és más tájékoztató anyagokon

A termékleírás I. fejezete XII. szakasza 2. pontjának d) alpontja helyébe új szöveg lép, amely kötelezővé teszi az (EU) 2019/33 európai rendeletben meghatározott cukortartalom feltüntetését, ami jelenleg választható lehetőség.

A cukortartalom feltüntetése lehetővé teszi, hogy a fogyasztó jobb tájékoztatást kapjon a bortípusról.

Ez az új előírás nem vonatkozik a „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezésekkel megjelölt borokra.

Az egységes dokumentum 9. pontja kiegészül.

A XII. szakasz 2. pontjának eredeti d) pontja e) pontra változik.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

24. A parcellahasználat előzetes bejelentése

A termékleírás II. fejezete I. szakaszának 1. pontjában egy pontosítással egészültek ki a gazdasági szereplő által az „Alsace grand cru” eredetmegjelölések érdekvédelmi és irányító szervezetéhez benyújtott előzetes parcellakiosztási nyilatkozatra vonatkozó szabályok azon eset figyelembevételére érdekében, amikor a gazdasági szereplő lemond az eredetmegjelölés keretében folytatott termelés rá eső részéről.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

25. A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezések, valamint a hétköznapi nyelvben használt elnevezés

Az egységes dokumentum 9. pontjában („További feltételek”):

A hagyományos kifejezésekre vonatkozó rovat módosult a „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezések esetében engedélyezett hétköznapi elnevezések pontosítása érdekében, azzal összefüggésben, hogy „A hétköznapi nyelvben használt elnevezés” rovat kiegészült a hétköznapi nyelvben használt „Pinot noir” elnevezéssel.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés

Alsace grand cru Hengst

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. Fehérbor

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A gewurztraminer Rs és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12,5 %, a többi szőlőfajta esetében pedig 11 %.

A gewurztraminer B és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 15 %-ot, a többi szőlőfajta esetében pedig a 14 %-ot.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

Ezek a fehérborok igazi, korral nemesedő borok, amelyeket a szőlő megfelelő érettségéből eredő, domináns borkősavtartalommal alapuló, határozott frissesség jellemez. Az eredetmegjelölés neve kiegészíthető a hétköznapi nyelvben használt elnevezésekkel, feltéve, hogy a borok kizárólag az adott elnevezéssel megjelölhető szőlőfajtákból származnak. A borok rendkívül testesek és összetettek, erős aromájúak, és különféle árnyalatúak. Ízük hosszan tartó, idővel egyre több jegy jelenik meg benne. A következő típusokat különböztetjük meg egymástól: a száraz, ásványos, illetve az aromás, gyümölcsös, telt és gazdag borokat. E két bortípus színintenzitása élénk, aranyárgáig terjedő.

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

2. A „Vendanges Tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés, fehérborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A gewurztraminer Rs és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 16 %, a többi szőlőfajta esetében pedig 14,5 %.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel ellátott borok gyakran nagyon egzotikus, kandírozott gyümölcsös aromákkal és friss lecsengéssel rendelkeznek. E borok színintenzitása élénk, aranyárgáig terjedő.

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

3. A „Sélection de Grains Nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés, fehérborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A gewurztraminer Rs és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 18,2 %, a többi szőlőfajta esetében pedig 16,4 %.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

A „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel ellátott borok koncentráltabb, erőteljesebb borok, amelyek gyakran gyümölcspépre emlékeztető aromákat hordoznak. Rendkívül koncentráltak, aromáik nagyon hosszan tartók. E borok színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. Vörösbor

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A kizárólag pinot noir N szőlőfajtából készült borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12,5 %.

A malolaktikus fermentáció befejeződött. A palackozási szakaszban a borok almasavtartalma nem haladja meg a literenkénti 0,4 grammot.

Az erjesztés után a borok erjeszhetőcukor-tartalma literenként legfeljebb 2 gramm.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

A borok tüzesek és tartalmasak, elegánsak és rendkívül hosszú ideig eltarthatók. Szép rubinvörös színűek, összetett illatukban piros bogyós gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető jegyek fedezhetők fel. Kóstoláskor gazdag és elegáns textúra, valamint selymes tanninok jellemzik e borokat. Nagy testűek, hosszú és kellemes lecsengésűek, és idővel egyre karakteresebbé válnak.

Általános analitikai jellemzők

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1. Ültetési sűrűség

Művelési gyakorlat

A fehérborok előállítására szolgáló szőlőültvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke.

A vörösborok előállítására szolgáló szőlőültvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 500 tőke.

A szőlőültvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2 métert.

Az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolság legalább 0,75 méter és legfeljebb 1,50 méter.

2011. október 25-től a szőlősorok egyazon parcelláról történő kivágása nem eredményezheti azt, hogy a legszélesebb sorok közötti távolság meghaladja a 3 métert.

2. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A fehérborok esetében a szőlőtőkét egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 18 rügyet hagyva meg.

A vörösborok esetében a szőlőtőkét egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 14 rügyet hagyva meg.

3. Szüret

Művelési gyakorlat

A borok kézzel szüretelt szőlőből készülnek.

4. A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom növelése

Konkrét borászati eljárás

A fehérborok esetében a térfogatszázalékban kifejezett átlagos minimális természetes alkoholtartalom növelésének mértéke nem haladhatja meg a 0,5 térfogatszázalékot a gewurztraminer B és a pinot gris G szőlőfajtából származó borok esetében, és az 1,5 térfogatszázalékot a más szőlőfajtából származó borok esetében.

A „vendanges tardives” vagy a „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható fehérborokat és a vörösborokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő.

5. Borkészítés

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Fadarabok használata tilos.

6. A borok érlelése

Konkrét borászati eljárás

A fehérborokat legalább a szüret évét követő év június 1-jéig érlelni kell.

A vörösborokat legalább a szüret évét követő év október 1-jéig érlelni kell.

A „vendanges tardives” vagy a „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokat legalább a szüret évét követő második év június 1-jéig érlelni kell.

5.2. Maximális hozamok

1. A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel kiegészített vagy anélküli eredetmegjelölés esetében, fehérborok

hektáronként 60 hektoliter

2. A „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés esetében, fehérborok

hektáronként 48 hektoliter

3. Vörösbor

hektáronként 48 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területén történik:

- Haut-Rhin megye: A következő települések egész területe: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmat, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg. A következő település területének egy része: Kaysersberg Vignoble, kizárólag Kientzheim és Sigolsheim volt önálló települések területe tekintetében.

- Bas-Rhin megye: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

A csak részben lefedett települések esetében az önkormányzatnál letétbe van helyezve egy, a földrajzi terület határait megjelölő térképészeti dokumentum.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Az „Alsace grand cru Hengst” ellenőrzött eredetmegjelölés területe az egyik legjobb helyen terül el az elzászi szőlővidékre jellemző kedvező éghajlati viszonyok között. A festői elzászi tájban megbúvó szőlőültetvények kiváló minőségű, erős karakterű és sajátos jellemzőkkel rendelkező borok előállítását teszik lehetővé.

A talaj- és éghajlati adottságokból eredően a borok nagyon karakteresek és testesek, ami hosszan eltarthatóvá teszi őket. A borok ízvilága erőteljes, összetett és intenzív, utóízükben az érett savak dominálnak.

A márgás-mészköves termőterület és annak egyedi mikroklímája lehetővé teszi, hogy a szőlő elérje a tökéletes érettséget, és ennek köszönhetően selymes tanninokkal rendelkező, elegáns borok készülhessenek belőle.

A tőkén végbemenő összetöppedésre és a nemes rothadás kialakulására kedvezően ható, kiváló késő őszi éghajlati viszonyok lehetővé teszik a túlérett szőlőből készült borok előállítását.

A termékleírásban előírt érlelés elősegíti a borok minőségének javulását.

Az elzászi borászok szigorú termelési szabályok alkalmazásával, például nagy lombfelület meghagyásával és kézi szüreteléssel őrzik meg az összetettségüknek és hosszú ideig történő eltarthatóságuknak köszönhetően elismert borok határozott karakterét.

Ezek a borok a régió csúcskategóriás borai. Magasabb áron kelnek el, mint az „Alsace” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok.

Médard Barth az 1958-ban írt „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine” című művében már méltatta ezt a napjainkban nagy elismertségnek örvendő szőlővidéket.

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, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területét foglalja magában:

- Haut-Rhin megye: A következő települések egész területe: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach. A következő település területének egy része: Kaysersberg Vignoble, kizárólag Kaysersberg volt önálló település területe tekintetében.
- Bas-Rhin megye: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourghem, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Efig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrert-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

A földrajzi területen belüli csomagolás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen belüli csomagolás

A feltétel leírása:

A borokat az 1955. május 20-i 55-673. sz. kormányrendelet, az 1959. május 13-i rendelet és az 1963. március 19-i kormányrendelet rendelkezéseinek megfelelő, „Vin du Rhin” (rajnai bor) típusú palackokba palackozzák, és a palackozáshoz semmilyen más palacktípus nem használható.

Az 1972. július 5-i törvény óta a borokat kötelezően Bas-Rhin (Alsó-Rajna) és Haut-Rhin (Felső-Rajna) megyében kell palackozni az 1955-ös rendeletben meghatározott „Vin du Rhin” (rajnai bor) típusú palackba.

Az évjárat feltüntetése

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az évjáratot az eredetmegjelölés nevével együtt kell feltüntetni a szüretelési és készletnyilatkozatokban, a kísérő dokumentumokban, a hirdetésekben, a tájékoztató anyagokban, a címkéken, a számlákon és a különféle tárolóedényeken.

A hétköznapi nyelvben használt elnevezés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető a hétköznapi nyelvben használt elnevezések egyikével, feltéve, hogy a borok kizárólag az adott elnevezéssel megjelölhető szőlőfajtákból származnak.

Egy címkén nem tüntethető fel két vagy több köznapi név.

Ezek a hétköznapi nyelvben használt elnevezések a következők:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Pinot noir,

Riesling.

A cukortartalom feltüntetése a fehérborok esetében

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Vendanges Tardives” és a „Sélection de Grains nobles” kifejezéssel ellátott borok kivételével az e termékleírás alapján az 51 „Alsace Grand Cru – [helymegnevezés]” ellenőrzött eredetmegjelölés egyikére számot tartó és az adott megjelöléssel kiserelt fehérborok nem kínálhatók a vásárlóközönségnek, nem adhatók fel, nem értékesíthetők vagy árusíthatók anélkül, hogy a hirdetésekben, a tájékoztató anyagokban, a címkéken, a számlákon és a különféle tárolóedényeken jól látható betűkkel fel lenne tüntetve az uniós szabályozásban meghatározott cukortartalom.

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezések

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokon kötelezően fel kell tüntetni:

- az évjáratot és
- a hétköznapi nyelvben használt következő elnevezések egyikét:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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 372/06)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Alsace grand cru Altenberg de Bergheim”

PDO-FR-A0915-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.7.20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Kiegészítő megjelölés

A termékleírás I. fejezete II. szakaszának 1. pontja a hétköznapi nyelvben használt következő elnevezésekkel egészült ki: „Sylvaner” és „Pinot noir”, valamint az ezeknek megfelelő egyes szőlőfajtákkal: „sylvaner B” és „pinot noir N”.

A szöveg azért egészült ki a hétköznapi nyelvben használt „Sylvaner” elnevezéssel, mert az kimaradt a termékleírás első változatából. Az első változat I. fejezete X. szakasza 1. pontjának b) alpontjában az szerepelt, hogy az engedélyezett szőlőfajták „a saját elnevezésük alatt használhatók fel borkészítésre és forgalmazhatók”, de a vonatkozó hétköznapi elnevezés nem szerepelt a lehetséges hétköznapi elnevezések jegyzékében. Egy, a termékleírás első változatának jóváhagyását megelőzően hozott nemzeti határozat – a helyi szokásoknak és e borok hírnevének figyelembevételével – a sylvaner B szőlőfajtát felvette az „Alsace grand cru Zotzenberg” eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására engedélyezett szőlőfajták jegyzékébe.

A hétköznapi nyelvben használt „Pinot noir” elnevezés azért került be a termékleírásba, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem. Ez a vörösbor elismerésére irányuló kérelem a fent említett „Alsace grand cru” eredetmegjelölések számára körülhatárolt parcellákon termesztett pinot noir N szőlőfajtából készített borok történelmére, hírnevére és jellemzőire hivatkozik. A szóban forgó vörösborok kizárólag pinot noir N szőlőfajtából készíthetők.

A termékleírás I. fejezete II. szakaszának 1. pontjában a hétköznapi nyelvben használt „Muscat” (muskotály) elnevezéshez tartozó „muscats à petits grains” (apró szemű muskotály) szőlőfajták neve a „blancs” (fehér) és „roses” (rozé) jelzőkkel egészült ki, mert ezek kimaradtak a termékleírás korábbi változatából.

Ezek a módosítások nem vonják maguk után az egységes dokumentum módosítását.

2. Terméktípusok

A termékleírás I. fejezete III. szakaszának szövege módosult annak jelzése érdekében, hogy a jelenlegi termékleírásban szereplő ellenőrzött eredetmegjelölések már nem kizárólag a csendes fehérborok számára vannak fenntartva.

A csendes fehér- és vörösborok számára fenntartott „Alsace grand cru” ellenőrzött eredetmegjelölések („Alsace grand cru Hengst”, „Alsace grand cru Kirchberg de Barr”) név szerint szerepelnek.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

(¹) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. Földrajzi terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 1. pontja kiegészült egy bekezdéssel annak érdekében, hogy szerepeljenek benne egyfelől azok a dátumok, amelyeken az INAO illetékes nemzeti bizottsága a földrajzi terület jóváhagyásáról döntött, másfelől a termékleírásban közölt terület kiterjedésének meghatározásához használt hivatkozási alapra, a 2021. évi hivatalos földrajzi kódexre vonatkozó utalás. Ezek szerepeltetése révén jogi szempontból biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

A 2021. évi hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozás bevezetése következtében frissíteni kellett a településnevek jegyzékét. Ezért a termékleírásból kimaradt Kientzheim és Sigolsheim település említése, mivel a területük már Kaysersberg Vignoble településhez tartozik.

Ezek a szövegezésbeli módosítások nem módosítják a földrajzi terület kiterjedését.

Az 1. pont a következő mondatokkal egészült ki:

„A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

A csak részben lefedett település esetében az önkormányzatnál letétbe van helyezve egy, a földrajzi terület határait megjelölő térképészeti dokumentum.”

E módosítások következtében módosul az egységes dokumentum 6. pontja.

4. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 2. pontjában:

- az első bekezdés egy kihagyás pótlása érdekében kiegészült a „2006. szeptember 6-i és 7-i” szövegrésszel, amely a parcellákra osztott terület illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának időpontját jelöli,
- a második bekezdés szövege módosult a IV. szakasz 1. pontjában említett településnév-változások figyelembevétele érdekében,
- frissült a táblázat „Települések” elnevezésű oszlopa, hogy összhangban legyen a IV. szakasz 1. pontjában említett településnevekkel.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 3. pontjában a termékleírásban szereplő terület kiterjedésének meghatározásához használt hivatkozási alap, a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex megjelölése érdekében módosult az egyik bekezdés. E hivatkozási alap szerepeltetése révén jogi szempontból biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

A 2021. évi hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozás bevezetése következtében frissíteni kellett a településnevek jegyzékét. Ezért a termékleírásból kimaradt Kaysersberg település neve amelynek helyébe Kaysersberg Vignoble település neve került, azzal a kitételrel, hogy ez a település csak részben, kizárólag Kaysersberg volt önálló település területe tekintetében tartozik a földrajzi területhez.

Ezek a szövegezésbeli módosítások nem módosítják a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület kiterjedését.

E módosítások következtében módosul az egységes dokumentum 9. pontja.

6. Szőlőfajták

A termékleírás I. fejezete V. szakasza 1. pontjának a) alpontja a „– fehérborok esetében:” és a „– vörösborok esetében: pinot noir N szőlőfajtából” szövegrészekkel egészült ki, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem. A szóban forgó vörösborok kizárólag pinot noir N szőlőfajtából készíthetők. Az „Alsace” eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok szintén kizárólag ebből a szőlőfajtából készíthetők.

Az V. szakasz 1. pontjának a), b) és e) alpontjában, valamint az V. szakasz 2. pontjának b) alpontjában a „muscats à petits grains” (apró szemű muskotály) fajták neve a „blancs” (fehér) és „roses” (rozé) jelzőkkel egészült ki, mert ezek kimaradtak a termékleírás korábbi változatából.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

7. Ültetési sűrűség

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának a) alpontja a „Fehérbor előállítása esetében” és a „Vörösbor előállítása esetében” szövegrészekkel egészült ki annak érdekében, hogy borszín szerint megkülönböztessék a minimális ültetési sűrűséget. Ezeket az ültetési sűrűségre vonatkozó adatokat azon elnevezések esetében tüntették fel, amelyekből vörösbor állítható elő.

Ezek a kiegészítések nem érintik az egységes dokumentumot.

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának a) alpontjában pontosították az ültetési sűrűség kivágás útján történő módosításának lehetőségére vonatkozó szabály hatálybalépésének időpontját: az „e termékleírás jóváhagyásának időpontjától” szövegrész helyébe a „2011. október 25-től” dátum lép.

E módosítás következtében módosul az egységes dokumentum 5. pontja.

8. A metszésre vonatkozó szabályok

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának b) alpontjában a fehérborszőlő-fajták esetében törölték a termőterület egy négyzetméterére eső rügyek számára vonatkozó előírást, amely szőlőfajtánként eltérő volt, és annak helyébe a tőkénként egységesen 18 rügyre vonatkozó előírás lépett.

Ez a változtatás lehetővé teszi az elzászi eredetmegjelölésekre vonatkozó termékleírások szövegezésének harmonizálását és az ellenőrzési módszerek egyszerűsítését.

Az egységes dokumentum 5. pontja módosul.

A mondat eleje azért egészült ki a „Fehérborok esetében” szövegrésszel, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem.

A szöveg kiegészült a vörösborok esetében alkalmazandó metszési szabállyal: tőkénként legfeljebb 14 rügy hagyható meg. Ez a rügyszám alacsonyabb a fehérborszőlő-fajták esetében engedélyezetté. Ez a szabály biztosítja a termés hozamokkal való összhangot és a minőségi szőlő termelését.

Ez utóbbi módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

9. A támrendszerre és a lombmagasságra vonatkozó szabályok

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának c) alpontjából törölték az ívelt szálvesszőt tartó kordon legnagyobb magasságára vonatkozó előírást, és módosították a támrendszerre futtatott szőlő lombmagasságának mérési módszerét.

Ezek a módosítások lehetővé teszik, hogy a vegetációs időszak alatt megállapítható legyen, hogy betartják-e a lombmagasságra vonatkozó szabályt, ami korábban csak gondossági kötelemmel volt lehetséges.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. Parcellánkénti átlagos maximális terhelés

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának d) alpontjában a fehérborok esetében – az e borokra vonatkozó termés hozam csökkentésével összhangban – hektáronként 10 000 kg-ról 8 500 kg-ra csökkent a parcellánkénti átlagos maximális terhelés értéke.

A vörösborokra vonatkozó termés hozamokkal összhangban megállapításra került az ezekre a borokra vonatkozó érték, amely alacsonyabb a fehérborokra vonatkozóan megállapított értéknél.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

11. A szőlő érettsége és a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom

A termékleírás I. fejezete VII. szakasza 2. pontjának a) alpontjában módosult a táblázat annak figyelembevétele érdekében, hogy egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem.

Az „Alsace grand cru” eredetmegjelölések alá tartozó vörösborok esetében meghatározták a szőlő szüretelési minimális cukortartalmát és térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmát.

Ezen értékek feltüntetése nem érinti az egységes dokumentumot.

A fehérborok esetében a szőlő cukortartalmára vonatkozó minimumértékeket egy liter mustra vetítve 2–3 grammal növelték, hogy a termékleírás korábbi változatához hasonlóan megmaradjon a minimális természetes alkoholtartalomra vonatkozó egyes értékekhez viszonyított 1 térfogat-százalékos különbség. Az érdekvédelmi és irányító szervezet úgy döntött, hogy a cukor alkohollá alakulásának számításához a fehérborok esetében a 17 gramm cukor/1 térfogatszázalék alkohol értéket használja, míg a termékleírás eredeti változatában a cukormennyiség vonatkozó értéke 16,83 gramm volt. A termékleírás első változatának kidolgozásakor az INAO illetékes nemzeti bizottsága ezt a 17-es értéket javasolta.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

12. Hozamok

A termékleírás I. fejezete VIII. szakaszának 1. és 2. pontjában csökkentek a hozamokra és a hozamkorlátokra vonatkozó értékek, lehetővé téve ezáltal a fehérborok és a „Vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel ellátott fehérborok minőségének hatékonyabb, az elzászi borvidék eredetmegjelöléseinek hierarchikus felépítésével összhangban történő ellenőrzését.

Az egységes dokumentum 5. pontjában módosultak a maximális hozamok (hozamkorlátok).

A megjelölés nélküli borok esetében a szöveg a „Fehérborok” kifejezéssel egészült ki, mert egyes „Alsace grand cru” eredetmegjelölések esetében nemzeti szintű vizsgálat tárgyát képezte a csendes vörösborok elismerésére irányuló kérelem.

A vörösborokra vonatkozó hozamot és a hozamkorlátot az elzászi borvidék eredetmegjelöléseinek hierarchikus felépítésével összhangban állapították meg, tehát e fajborok eredetmegjelölései esetében alacsonyabb értékeket határoztak meg.

Ez utóbbi módosítások nem módosítják az egységes dokumentumot.

13. A vörösborok malolaktikus fermentációja és erjeszthetőcukor-tartalma

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának c) alpontjában pontosították, hogy a vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció befejeződött.

Ezen előírás ellenőrzésének biztosítása érdekében meghatározták, hogy az almasavtartalom a kiszerezési műveletszakaszban legfeljebb 0,4 gramm/liter lehet.

A IX. szakasz 1. pontjának d) alpontjában meghatározták, hogy erjesztés után a vörösborok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 2 gramm/liter lehet.

Az egységes dokumentum nem módosult.

14. A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmának növelésére vonatkozó tilalom

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának e) alpontjában pontosították, hogy a vörösborokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő. Ez a borkészítésre vonatkozó korlátozás összhangban van a szőlőtermő parcellák körülhatárolásával, a minimális ültetési sűrűséggel, a metszési szabályokkal és a hozamra vonatkozó alacsony értékekkel.

Az egységes dokumentum nem módosult.

15. Borospince-kapacitás

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának g) alpontjában csökkent a borospince-kapacitás kiszámításához használt együttható értéke.

Az előző szüret mennyisége és a pincekapacitás közötti aránynak nem kell olyan nagynak lennie.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

16. A vörösborok érlelésének és kereskedelmi forgalomba hozatalának időpontja

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 2. pontja meghatározza, hogy a vörösborokat legalább a szüretet követő év október 1-jéig kell érlelni. Az ezekről a termőterületekről származó pinot noir N szőlőfajtából készült boroknak szükségük van egy meghatározott minimális időre ahhoz, hogy jellemzőik megfelelően kifejeződjenek.

Az I. fejezet IX. szakasza 5. pontjának a) alpontjában szerepel, hogy az érlelési időszak után a vörösborok csak a szüretet követő év október 1-jétől hozhatók kereskedelmi forgalomba.

Ezek a módosítások nem vonják maguk után az egységes dokumentum módosítását.

17. A kiserelt tételek ellenőrzése

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 3. pontjának b) alpontjában törölték a kiserelt tételek ellenőrzésére szolgáló mintapalackok megőrzésére vonatkozó előírást.

Ez az előírás ellenőrizhetőségi intézkedésnek minősül, amely az ellenőrzési tervbe került át.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

18. A kiserelt borok tárolása

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 4. pontjában pontosították a kiserelt borok tárolási helyének jellemzőit.

Ez lehetővé teszi a gazdasági szereplők számára, hogy jobban megértsék ezt az előírást, és megkönnyíti annak ellenőrzését.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

19. A földrajzi területtel való kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők

A termékleírás I. fejezete X. szakasza 1. pontja b) alpontjának szövege módosult annak figyelembevételére érdekében, hogy az „Alsace grand cru Hengst” és az „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” eredetmegjelölések esetében elismerték a csendes vörösborokat:

- Az „Alsace grand cru Hengst” ellenőrzött eredetmegjelölés esetében a szöveg a következő információkkal egészült ki: a vörösborokat 2022-ben ismerték el, kizárólag a pinot noir N szőlőfajta használata engedélyezett, vörösbor előállításakor a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 500 tőke lehet, a borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő, a borok érlelési ideje legalább 10 hónap.
- Az „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” ellenőrzött eredetmegjelölés esetében a szöveg a következő információkkal egészült ki: a vörösborokat 2022-ben ismerték el, kizárólag a pinot noir N szőlőfajta használata engedélyezett, vörösbor előállításakor a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke lehet, a borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő, a borok érlelési ideje legalább 10 hónap.

A X. szakasz 1. pontjának b) alpontjában törölték azt a kitétel, hogy ezt a két eredetmegjelölést fehér szőlőfajtákra ismerték el, és ott, ahol a szöveg megértéséhez arra szükség van, a szöveg a „fehérborok esetében” kifejezéssel egészült ki.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

A „muscats à petits grains” (apró szemű muskotály) fajták neve a „blancs” (fehér) és „roses” (rozé) jelzőkkel egészült ki, mert ezek kimaradtak a termékleírás korábbi változatából. Ezek a kiegészítések nem módosítják az egységes dokumentumot.

20. A bor(ok) leírása

Az I. fejezet X. szakaszának 2. pontja a fehérborok jobb jellemzése érdekében kiegészült a fehérborok vizuális megjelenésének leírásával.

Az előbbieken leírt két bortípusra vonatkozóan: „E két bortípus színintenzitása élénk, aranyárgáig terjedő.”

Az utóbbiakban leírt két bortípusra vonatkozóan: „E két bortípus színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.”

Az egységes dokumentum 4. pontja módosul.

Az „Alsace grand cru Hengst” és az „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” eredetmegjelölések esetében a szöveg kiegészült a vörösborok fő érzékszervi jellemzőinek leírásával.

Ezek a leírások nem módosítják az egységes dokumentumot.

21. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termékleírás I. fejezete X. szakaszának 3. pontjában az „Alsace grand cru Hengst” eredetmegjelölés esetében a földrajzi eredet és a borok jellemzői közötti kapcsolatra vonatkozó elemek, amelyek az ezen eredetmegjelölés alá tartozó vörösborokra is vonatkozhatnak, kiegészültek a kifejezetten a vörösborokra vonatkozó információkkal.

Az egységes dokumentum nem módosult.

22. **Átmeneti intézkedések**

A termékleírás I. fejezete VI. szakaszának módosításaival összhangban az I. fejezet XI. szakaszának 2. pontjában törlésre került az ívelt szálvesszőt tartó kordon legnagyobb magasságára vonatkozó érték, és csökkent a tőkénkénti maximális rügyszám.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

23. **A fehérborok esetében a cukortartalom kötelező feltüntetése a címkén és más tájékoztató anyagokon**

A termékleírás I. fejezete XII. szakasza 2. pontjának d) alpontja helyébe új szöveg lép, amely kötelezővé teszi az (EU) 2019/33 európai rendeletben meghatározott cukortartalom feltüntetését, ami jelenleg választható lehetőség.

A cukortartalom feltüntetése lehetővé teszi, hogy a fogyasztó jobb tájékoztatást kapjon a bortípusról.

Ez az új előírás nem vonatkozik a „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezésekkel megjelölt borokra.

Az egységes dokumentum 9. pontja kiegészül.

A XII. szakasz 2. pontjának eredeti d) pontja e) pontra változik.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

24. **A parcellahasználat előzetes bejelentése**

A termékleírás II. fejezete I. szakaszának 1. pontjában egy pontosítással egészültek ki a gazdasági szereplő által az „Alsace grand cru” eredetmegjelölések érdekvédelmi és irányító szervezetéhez benyújtott előzetes parcellakiosztási nyilatkozatra vonatkozó szabályok azon eset figyelembevételére érdekében, amikor a gazdasági szereplő lemond az eredetmegjelölés keretében folytatott termelés rá eső részéről.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

25. **A bor(ok) leírása; A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezések, valamint a hétköznapi nyelvben használt elnevezés**

Az egységes dokumentum 4. pontjának („A bor(ok) leírása”) 1., 2. és 3. alpontjában: a szöveg pontosítása céljából a „többi szőlőfajta esetében” szövegrész helyébe a „riesling B szőlőfajta esetében” szöveg lépett, mivel a gewurztraminer B és a pinot gris G szőlőfajtán kívül egyedül e szőlőfajta használata engedélyezett a szóban forgó eredetmegjelöléssel ellátott bor egyetlen szőlőfajtából történő előállításának céljára.

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezéssel ellátott borok tömör szöveges leírásának e pontosítására azért volt szükség, mert az „Alsace grand cru Altenberg de Bergheim” elnevezéshez kapcsolódó termékleírás az első változatától kezdve csak e három szőlőfajta valamelyikének használatát engedélyezi a két említett hagyományos kifejezés egyikével ellátott borok előállításának céljára.

Az egységes dokumentum 9. pontjában („További feltételek”):

- a hagyományos kifejezésekre vonatkozó rovat helyesbítésre került, mivel a „muscats” szőlőfajtáknak a szóban forgó hagyományos kifejezésekkel ellátott borok előállításához történő használata nem engedélyezett. A hétköznapi nyelvben használt „Muscat” és „Muscat Ottonel” elnevezések törlése egy, az egységes dokumentum előző változatában szereplő szövegezésbeli hiba helyesbítésére irányul.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1.

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok csendes fehérborok.

A gewurztraminer Rs és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 14 %, a riesling szőlőfajra esetében 12 %, az említett szőlőfajták házasításával előállított borok esetében pedig 14 %. A borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

Ezeket a hosszú ideig eltartható fehérborokat a szőlő tökéletes érettségéből eredő, domináns borkósavtartalom alapuló, határozott frissesség jellemzi.

A borok rendkívül testesek, összetettek és erős aromájúak. Ízük hosszan tartó, idővel egyre több jegy jelenik meg benne.

Az Altenberg de Bergheim elnevezéshez tartozó területen a termőterület által erősen meghatározott borok készülnek, mivel az ott termesztett vékony héjú, az időjárásra érzékeny szőlőt élettanilag érett állapotban, magas hőmérsékleten szüretelik, így a must alkoholtartalmát soha nem növelik. Ezek a borok idényről idényre fejlődésen mennek át, igen nagy eltarthatósági potenciállal rendelkeznek, és 15–20 év után érik el csúcspontjukat.

Érettségük teljében nagyon erőteljesek, első ízlelésre diszkrétek, majd a szájban testesség, gyümölcsös, vaníliás jegyeket felmutató, lágy savak jellemzik őket, és gyakran befolyásolja minőségüket a nemes rothadás, ugyanakkor mindig nagyon fanyarok maradnak.

A következő típusokat különböztetjük meg:

- a fajtánként elkülönítve vagy vegyesen telepített, engedélyezett szőlőfajtákból előállított aromás, telt, gyümölcsös, gazdag és komplex borok, amelyek gyakorlatilag sosem szárazak;
- az ültetvényen egyetlen szőlőfajtánként termesztett riesling fajtából előállított borok csoportja, amelybe szárazabb, ásványos, mély és néha fosszilis aromájú borok tartoznak.

E két bortípus színintenzitása élénk, aranyárgáig terjedő.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter

Általános analitikai jellemzők

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. A „Vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A gewurztraminer Rs és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 16 %, a riesling B szőlőfajta esetében pedig 14,5 %.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel ellátott borok gyakran nagyon egzotikus, kandírozott gyümölcsös aromákkal és friss lecsengéssel rendelkeznek. Rendkívül koncentráltak, aromáik nagyon hosszan tartók. E borok színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.

Általános analitikai jellemzők

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

3. A „Sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A gewurztraminer Rs és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 18,2 %, a riesling B szőlőfajta esetében pedig 16,4 %.

Az egyéb analitikai jellemzők az uniós jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

A „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel ellátott borok koncentráltabb, erőteljesebb borok, amelyek gyakran gyümölcsöspépre emlékeztető aromákat hordoznak. Rendkívül koncentráltak, aromáik nagyon hosszan tartók. E borok színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.

Általános analitikai jellemzők

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1. Művelési módok: Ültetési sűrűség

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 500 tőke.

A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2 métert.

Az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolság legalább 0,75 méter és legfeljebb 1,50 méter.

2011. október 25-től a szőlősorok egyazon parcelláról történő kivágása nem eredményezheti azt, hogy a legszélesebb sorok közötti távolság meghaladja a 3 métert.

2. Művelési módok: A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlőtökeket egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 18 rügyet hagyva meg.

3. Szüret

Művelési gyakorlat

A borok kézzel szüretelt szőlőből készülnek.

4. Szőlőfajták házasítása

Konkrét borászati eljárás

A borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő.

A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő.

5. Borászati eljárások és fizikai kezelések

Konkrét borászati eljárás

– Fadarabok használata tilos.

– Az „Alsace grand cru Altenberg de Bergheim” ellenőrzött eredetmegjelölés esetében tilos a borok alkoholtartalmának növelése.

6. A borok érlelése

Konkrét borászati eljárás

A borokat legalább a szüret évét követő év június 1-jéig érlelni kell.

A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokat legalább a szüret évét követő második év június 1-jéig érlelni kell.

5.2. Maximális hozamok

1. Hozamkorlát a „vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel kiegészített vagy anélküli eredetmegjelölés esetében

hektáronként 60 hektoliter

2. Hozamkorlát a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés esetében

hektáronként 48 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területén történik:

- Haut-Rhin megye: A következő települések egész területe: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

A következő település területének egy része: Kaysersberg Vignoble, kizárólag Kientzheim és Sigolsheim volt önálló települések területe tekintetében.

- Bas-Rhin megye: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

A csak részben lefedett települések esetében az önkormányzatnál letétbe van helyezve egy, a földrajzi terület határait megjelölő térképészeti dokumentum.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Gewurztraminer Rs

Pinot gris G

Riesling B

8. A kapcsolat(ok) leírása

Az „Alsace grand cru Altenberg de Bergheim” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borokban a kiváló termőterület kvintesszenciája jut kifejezésre az elzászi szőlővidékre jellemző kedvező éghajlati viszonyok között. A festői elzászi tájban megbúvó szőlőültetvények kiváló minőségű, erős karakterű és sajátos jellemzőkkel rendelkező borok előállítását teszik lehetővé. Az elhelyezkedés, a többnyire déli tájolás, a lejtős fekvés, a földtani adottságok és különösen a nagy mértékben töredezett meszes altalajok, a felső agyagos-meszes talajrétegek erőssége, a meleg éghajlat és a rendszeres vízellátás lehetővé teszik a szőlő egyenletes növekedését, kiegyensúlyozott fejlődését és kiváló minőségű termékek előállítását.

A termőhelyen viszonylag későn érő szőlőket természetnek, aminek köszönhetően nagy fokú érettség érhető el, amelyet gyakran tovább fokoznak a tőkén végbemenő összetöppedésre és a nemes rothadás kialakulására kedvezően ható, kiváló késő őszi éghajlati viszonyok, amelyek lehetővé teszik a túlérett szőlőből készült borok előállítását.

A termék-leírásban előírt érlelés elősegíti a borok minőségének javulását.

Az elzászi borászok szigorú termelési szabályok alkalmazásával, például nagy lombfelület meghagyásával és kézi szüreteléssel őrzik meg az összetettségüknek és hosszú ideig történő eltarthatóságuknak köszönhetően elismert borok határozott karakterét.

Ezek a borok a régió csúcscategóriás borai. Az „Altenberg de Bergheim” eredetmegjelöléssel ellátott borok az Elzászban termelt borok között a legnagyobb értéket képviselők közé tartoznak.

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, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területét foglalja magában:

- Haut-Rhin megye: A következő települések egész területe: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwih, Osenbach, Ostheim, Rorschwih, Sultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

A következő település területének egy része: Kaysersberg Vignoble, kizárólag Kaysersberg volt önálló település területe tekintetében.

- Bas-Rhin megye: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrecht-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Sultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

A földrajzi területen belüli csomagolás

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen belüli csomagolás

A feltétel leírása:

A borokat az 1955. május 20-i 55-673. sz. kormányrendelet, az 1959. május 13-i rendelet és az 1963. március 19-i kormányrendelet rendelkezéseinek megfelelő, „Vin du Rhin” (rajnai bor) típusú palackokba palackozzák, és a palackozáshoz semmilyen más palacktípus nem használható.

Az 1972. július 5-i törvény óta a borokat kötelezően Bas-Rhin (Alsó-Rajna) és Haut-Rhin (Felső-Rajna) megyében kell palackozni az 1955-ös rendeletben meghatározott „Vin du Rhin” (rajnai bor) típusú palackba.

Az évjárat feltüntetése

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az évjáratot az eredetmegjelölés nevével együtt kell feltüntetni a szüretelési és készletnyilatkozatokban, a kísérő dokumentumokban, a hirdetésekben, a tájékoztató anyagokban, a címkéken, a számlákon és a különféle tárolóedényeken.

A hétköznapi nyelvben használt elnevezés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető a hétköznapi nyelvben használt elnevezések egyikével, feltéve, hogy a borok kizárólag az adott elnevezéssel megjelölhető szőlőfajtákból származnak.

Egy címkén nem tüntethető fel két vagy több köznapi név.

Ezek a hétköznapi nyelvben használt elnevezések a következők:

Gewurztraminer,

Pinot gris,

Riesling.

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezések

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokon kötelezően fel kell tüntetni:

- az évjáratot és
- a hétköznapi nyelvben használt elnevezések egyikét.

A cukortartalom feltüntetése

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Vendanges Tardives” és a „Sélection de Grains nobles” kifejezéssel ellátott borok kivételével az e termékleírás alapján az 51 „Alsace Grand Cru – [helymegnevezés]” ellenőrzött eredetmegjelölés egyikére számot tartó és az adott megjelöléssel kiserelt fehérborok nem kínálhatók a vásárlóközönségnek, nem adhatók fel, nem értékesíthetők vagy árusíthatók anélkül, hogy a hirdetésekben, a tájékoztató anyagokban, a címkéken, a számlákon és a különféle tárolóedényeken jól látható betűkkel fel lenne tüntetve az uniós szabályozásban meghatározott cukortartalom.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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 372/07)

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

„Pane Toscano”

EU-szám: PDO-IT-01016-AM01-2021.4.29.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdekek

Consorzio di Tutela del Pane Toscano DOP [Társulás a „Pane Toscano” OEM védelmére]
via Tiziano Vecelio 32 - 52100 AREZZO

Telefonszám: +39 0575314289

E-mail: info@panetoscano.net

Hitelesített e-mail: panetoscano@legalmail.it

E csoport a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján jogosult módosításra irányuló kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb:

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.

(¹) H L L 343., 2012.12.14., 1. o.

- 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. Módosítások

A termék leírása

1. A termékleírás 2. cikkében és az egységes dokumentum 3.2. pontjában foglalt szöveg:

„0-ás típusú közönségesbúza-liszt”

a következőképpen módosul:

„0-ás vagy 1-es vagy 2-es típusú közönségesbúza-liszt.”

Ez a módosítás az 1-es vagy 2-es típusú liszt használatát is lehetővé teszi a „Pane Toscano” OEM előállításához. A szándék az, hogy kielégítsék a fogyasztók azon nagy részének (39 %) növekvő igényét, akik 2019-ben úgy nyilatkoztak, hogy a rostban gazdag és így módon egészségesebb étrend érdekében kevésbé finomított lisztből készült kenyeret fogyasztanak.

2. A kenyérből jellemzőivel kapcsolatban a termékleírás 2. cikkének következő pontja és az egységes dokumentum 3.2. pontja:

„Kenyérből: 0-ás típus esetén fehér vagy elefántcsont színű, szabálytalan lyukakkal;”

kiegészítésre kerül az alábbiak szerint:

„Kenyérből: 0-ás típus esetén fehér vagy elefántcsont színű, 1-es vagy 2-es típus esetén pedig egységes borostyánsárga színű, szabálytalan lyukakkal;”

A módosítás figyelembe veszi, hogy már 1-es és 2-es típusú liszt is használható, és célja annak leírása, hogy ez milyen hatással van a kenyérből színére.

3. A termékleírás 2. cikkében és az egységes dokumentum 3.2. pontjában említett, „a teljes tömeg 30 %-ánál nem nagyobb” nedvességtartalom helyébe „a teljes tömeg 40 %-ánál nem nagyobb” lépett.

A javaslat az olasz jogban (1967. július 4-i 580. sz. törvény „A gabonafélék, liszt, kenyér és tésztafélék feldolgozásának és forgalmazásának szabályairól”) előírt nedvességtartalom feltüntetésére irányul, mivel a jelenlegi érték nem lenne megfelelő a 0-ás típusú lisztből készült nagyobb méretű „Pane Toscano” OEM, illetve az 1-es vagy 2-es típusú lisztből készült termékek esetében.

Az előállítás módja

4. A termékleírás 5. cikkének következő pontja és az egységes dokumentum 3.3. pontja összhangban van az első módosítással:

A „Pane Toscano” OEM készítéséhez felhasznált nyersanyag a kizárólag a 3. cikkben említett előállítási területen belül termesztett, tárolt és őrölt búzafajtákból előállított, búzacsírárt tartalmazó 0-ás típusú búzaliszt.

Ez a következőképpen egészül ki:

A „Pane Toscano” OEM készítéséhez felhasznált nyersanyag a kizárólag a 3. cikkben említett előállítási területen belül termesztett, tárolt és őrölt búzafajtákból előállított, búzacsírárt tartalmazó 0-ás, 1-es vagy 2-es típusú búzaliszt.

Rögzítésre kerül tehát, hogy a kizárólag a 3. cikkben említett előállítási területen belül termesztett, tárolt és őrölt búzafajtákból előállított, búzacsírárt tartalmazó 1-es vagy 2-es típusú búzaliszt is felhasználható nyersanyagként a „Pane Toscano” OEM készítéséhez, a jelenleg használt 0-ás típusú liszt mellett.

5. A termékleírás 5.2. cikkében az alábbi bekezdéscím után:

„Őrlés”

a szöveg a következő mondattal egészül ki:

„A 0-ás típusú liszt hengeres őrlésű, az 1-es vagy 2-es típusú liszt pedig hengeres vagy köves őrlésű lehet.”

Ez a módosítás bevezeti az 1-es és 2-es típusú liszt malomkövel történő őrlésének lehetőségét egy hagyományos módszer újjáélesztése érdekében.

Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

6. A termékleírás 5.2. cikkének „Őrlés” bekezdésében az alábbi szöveg:

„Az őrlési folyamat során a hengeres malomban az üzemi hőmérséklet nem haladhatja meg a 40 °C-ot.”

a következőképpen módosul:

„Az őrlési folyamat során a hengeres malomban az üzemi hőmérséklet nem haladhatja meg a 40 °C-ot. A köves őrlésű 1-es vagy 2-es típusú liszt előállításánál a szemek a malomkövek közé kerülnek és egyetlen folyamatban megőrülődnek, 100 %-ban teljes kiőrlésű lisztet eredményezve, amelyet aztán szítálnak és 1-es vagy 2-es típusú lisztté alakítanak; az őrlési folyamat végén a liszt hőmérséklete legfeljebb 35 °C. Az így nyert liszt a teljes búzacsrát tartalmazza.”

E módosítás annak leírásával egészíti ki az előzőt, hogy a malomköves rendszerben hogyan végzik a liszt őrlését.

Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

7. A termékleírás 5.2. cikkének „Őrlés” bekezdésében az alábbi mondat:

„Az érlelés biztosítása érdekében a lisztet közvetlenül az őrlés után legalább 10 napig a malomban kell tárolni.”

a következőképpen egészül ki:

„Az érlelés biztosítása érdekében a lisztet közvetlenül az őrlés után a 0-ás típusú liszt esetében legalább 10 napig, az 1-es vagy 2-es típusú liszt esetében pedig legalább 7 napig a malomban kell tárolni.”

E módosítás, amely összhangban van az első módosítással, az 1-es és 2-es típusú liszt érlelési időszakának meghatározására irányul, ugyanúgy, mint a 0-ás típusú liszt esetében.

Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

8. A termékleírás 5.2. cikkének „Őrlés” bekezdésében és az egységes dokumentum 3.3. pontjában a 0-ás típusú liszt jellemzői után az 1-es és 2-es típusú lisztre vonatkozóan a következő termékjellemzők és technológiai tulajdonságok szerepelnek:

1-es vagy 2-es típusú liszt	
Paraméter	Érték
W (Chopin)	140 és 230 közötti
P/L (index)	0,30 és 0,90 közötti
Vízfelvevő képesség	54 % felett
C:D (Brabender stabilitás)	5' felett
Esésszám	280 felett

E módosítás, amely összhangban van az 1. módosítással, az 1-es és 2-es típusú liszt termékjellemzőinek meghatározására irányul, ugyanúgy, mint a 0-ás típusú liszt esetében.

9. A termékleírás 5.3. cikkében (*Kenyérfeldolgozási folyamat*) a „0-ás típusú közönségesbúza-liszt” minden hivatkozása „0-ás vagy 1-es vagy 2-es típusú közönségesbúza-liszt” hivatkozásra módosul.

E módosítás, amely összhangban van az első módosítással, az 1-es és 2-es típusú liszt termékjellemzőinek meghatározására irányul, ugyanúgy, mint a 0-ás típusú liszt esetében.

Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

10. A termékleírás 5.3. cikkében (*Kenyérfeldolgozási folyamat*) az alábbi mondat:

„Ezután az optimális kelesztési pont eléréséig legalább két és fél órán keresztül pihentetik, majd a sütés elvégzéséhez kemencébe helyezik a cipókat.”

a következő mondattal egészül ki:

„Fatüzelésű kemencék használhatók.”

E módosítás lehetővé teszi a fogyasztók által igen kedvelt hagyományos sütési mód népszerűsítését.

Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

11. A termékleírás 6. cikkében és az egységes dokumentum 5. pontjában az alábbi hivatkozás:

„0-ás típusú közönségesbúza-liszt”

a következőképpen módosul:

„0-ás vagy 1-es vagy 2-es típusú közönségesbúza-liszt.”

E módosítás nem érinti a Toszkánában alkalmazott jellegzetes kenyérfeldolgozási módszert, és arra irányul, hogy a termékleírást és az egységes dokumentumot összhangba hozza az e dokumentum 1. pontjában említett módosítással.

Kapcsolat

12. A termékleírás 6. cikkének alábbi bekezdése:

„A »Pane Toscano« OEM jellemzői a Toszkánában alkalmazott régi, jellegzetes kenyérfeldolgozási módszerre vezethetők vissza, amely kizárja a só használatát a tészta összetevői közül, és a kelesztéshez természetes öregtésztát mint kovászt, a tésztához pedig a Toszkánában csaknem száz éve termesztett válogatott fajtákból és az azokból származó egyéb fajtákból nyert, búzacsírárt tartalmazó 0-ás típusú közönségesbúza-liszt használatát írja elő.”

a következőképpen módosul:

„E jellemzők a Toszkánában alkalmazott régi, jellegzetes kenyérfeldolgozási módszerre vezethetők vissza, amely kizárja a só használatát a tészta összetevői közül, és a kelesztéshez természetes öregtésztát mint kovászt, a tésztához pedig a Toszkánában csaknem száz éve termesztett válogatott fajtákból és az azokból származó egyéb fajtákból nyert, búzacsírárt tartalmazó 0-ás vagy 1-es vagy 2-es típusú közönségesbúza-liszt használatát írja elő.”

Az egységes dokumentum megfelelő 5. pontja:

„A »Pane Toscano« OEM terméket az eltarthatósága jellemzi, ez pedig a megfelelő kelesztés jele, aminek köszönhetően sokkal hosszabb ideig védett a penész ellen, mint a piacon ma kapható más kenyerek. Jellegzetes érzékszervi tulajdonságai közül különösen a pörkölt mogoróra emlékeztető aroma, a kenyérbél »sótlan«, vagyis só nélküli íze, a ropogós héj, valamint a fehér vagy elefántcsont színű, szabálytalan lyukakat tartalmazó kenyérbél említendő.”

a következőképpen módosul:

„A »Pane Toscano« OEM terméket az eltarthatósága jellemzi, ez pedig a megfelelő kelesztés jele, aminek köszönhetően sokkal hosszabb ideig védett a penész ellen, mint a piacon ma kapható más kenyerek. Jellegzetes érzékszervi tulajdonságai közül különösen a pörkölt mogoróra emlékeztető aroma, a kenyérbél »sótlan«, vagyis só nélküli íze, a ropogós héj, valamint a 0-ás típusú liszt esetében fehér vagy elefántcsont színű, az 1-es vagy 2-es típusú liszt esetében pedig egységes borostyánsárga színű, szabálytalan lyukakat tartalmazó kenyérbél említendő.”

E módosítás nem érinti a Toszkánában alkalmazott jellegzetes kenyérfeldolgozási módszert, amely kizárja a só használatát a tészta összetevői közül, és a kelesztéshez természetes öregtészta mint kovászt, a tésztahoz pedig a Toszkánában régóta termesztett válogatott fajtákból és az azokból származó egyéb fajtákból nyert, búzacsírárt tartalmazó közönségesbúza-liszt használatát írja elő. E módosítás arra irányul, hogy az egységes dokumentumot összhangba hozza az 1. pontban említett módosítással.

Címkézés

13. A termékleírás 8. cikke és az egységes dokumentum 3.6. pontja:

Az alábbi bekezdés:

„Mindazonáltal megengedett:

- a nevek, a vállalati és konzorciumi kereskedelmi nevek és a magánlogók használata, feltéve, hogy azok nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére. A fenti jelölések azzal a feltétellel szerepelhetnek a címkén, hogy betűméretük nem haladja meg a »Pane Toscano« eredetmegjelölés betűméretét;
- a »Pane Toscano« OEM felhasználására vagy érzékszervi jellemzőire vonatkozó lehetséges fogyasztói tájékoztatás, valamint történelmi és kulturális utalások.”

a következőképpen módosul:

„Mindazonáltal megengedett:

- a nevek, a vállalati és konzorciumi kereskedelmi nevek és a magánlogók használata, feltéve, hogy azok nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére,
- az előállítási folyamatra való hivatkozások, mint például: búzafajták, »köves őrlésű« és »fatüzelésű kemencében készült«,
- a »Pane Toscano« OEM felhasználására vagy érzékszervi jellemzőire vonatkozó lehetséges fogyasztói tájékoztatás, valamint történelmi és kulturális utalások.

A fenti jelölések azzal a feltétellel szerepelhetnek a címkén, hogy betűméretük nem haladja meg a »Pane Toscano« eredetmegjelölés betűméretét”.

A bevezetett módosítások lehetővé teszik a termék jellemzőinek, a nyersanyagoknak és a teljes gyártási folyamatnak a hangsúlyozását a fogyasztók jobb tájékoztatása érdekében.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Pane Toscano”

EU-szám: PDO-IT-01016-AM01-2021.4.29.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Pane Toscano”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru;

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pane Toscano” OEM egy Toszkánában alkalmazott jellegzetes módszerrel, továbbá kizárólag öregtészta, víz és a 4. pontban meghatározott előállítási területen termesztett fajtákból előállított, búzacsírárt tartalmazó 0-ás, 1-es vagy 2-es típusú közönségesbúza-liszt felhasználásával készült kenyeret jelöl.

A „Pane Toscano” OEM forgalomba kerülésekor az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- Forma és súly: a helyiek által „filoncino”-nak nevezett, rombusz alakú darabok súlya 0,45 és 0,55 kg között változik; a helyiek által „filone”-nak nevezett, lekerekített sarkú, téglalap alakú formák súlya pedig 0,90 és 1,10 kg, vagy 1,80 és 2,20 kg közötti.
- Vastagság: 5 és 10 cm közötti.
- Héj: roppanós és ropogós, matt világosbarna színű.
- Kenyérbél: 0-ás típus esetén fehér vagy elefántcsont színű, 1-es vagy 2-es típus esetén pedig egységes borostyánsárga színű, szabálytalan lyukakkal.
- Aroma: pirított mogyoró.
- Íz: sótlan, vagyis só nélküli és enyhén savanykás.
- Nedvességtartalom: a teljes tömeg 40 %-ánál nem nagyobb.

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

Búzacsírárt tartalmazó 0-ás típusú közönségesbúza-liszt, az alábbi termékjellemzőkkel és technológiai tulajdonságokkal:

Paraméter	Érték
W (Chopin)	160 és 230 közötti
P/L (index)	0,35 és 0,65 közötti
Vízfelvevő képesség	54 % felett
C:D (Brabender stabilitás)	6' felett
Esésszám	260 felett

Búzacsírárt tartalmazó 1-es vagy 2-es típusú közönségesbúza-liszt, az alábbi termékjellemzőkkel és technológiai tulajdonságokkal:

Paraméter	Érték
W (Chopin)	140 és 230 közötti
P/L (index)	0,30 és 0,90 közötti
Vízfelvevő képesség	54 % felett
C:D (Brabender stabilitás)	5' felett
Esésszám	280 felett

Csak az öregtésza készítéséhez használt liszt W (Chopin) értéke lehet magasabb a táblázatban meghatározott értéknél.

Víz.

A valamely korábbi feldolgozásból származó természetes élesztő vagy öregtésza, ha megfelelő környezetben tárolják, fokozatosan erjed és savanyodik. Ez a megfelelően megújított öregtésza az új tésztába kerülve képes annak a megkelesztésére.

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

A búza termesztése, betakarítása és tárolása; majd a szemek őrlése a búzacsírárt tartalmazó liszt előállításához.

A tel quel vagy liofilizált természetes élesztő, vagy más néven öregtésza előállítása, törzsgyűjtés az öregtésza megújítására; a kovász készítése, a kelesztés, végül a sütés.

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

A „Pane Toscano” OEM egészben vagy szeletelve, élelmiszeripari csomagolásban kerül forgalomba. Mind a szeletelést, mind a szeletelt és egész kenyér csomagolását kizárólag az előállítás helyén szabad végezni. E műveleteket közvetlenül a kenyér kihűlése után kell végezni, hogy megmaradjon a „Pane Toscano” OEM aromája, illetve elkerülhető legyen az egész termék és a szeletek felszínének nedvességtartalma közötti túlzott eltérés, ami az érzékszervi jellemzők megváltozásához vezetne. A termék előre felszeletelhető, ilyen esetben csomagolása esetleg akár módosított nyomás alatt is történhet.

Alternatívaként a termék csomagolás nélkül is értékesíthető, amennyiben beazonosítható a rajta közvetlenül a sütés előtt elhelyezett, az OEM logóját és egyéb kötelező információkat tartalmazó, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas címkével.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagoláson a következő információkat kell feltüntetni:

- a „Pane Toscano” OEM logója,
- az OEM uniós szimbóluma, amelyet a „Pane Toscano” elnevezéssel azonos mezőben kell elhelyezni,
- az egyéni és/vagy társult pék neve és címe,
- a termékleírásban felsoroltakhoz nem adhatók hozzá más minősítések, beleértve a típus, íz, felhasználás és választék kifejezést vagy hasonló minősítőket.

Mindazonáltal megengedett:

- a nevek, a vállalati és konzorciumi kereskedelmi nevek és a magánlogók használata, feltéve, hogy azok nem dicséret jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére,
- az előállítási folyamatra való hivatkozások, mint például: búzafajták, „köves őrlésű” és „fatüzelésű kemencében készült”,
- a „Pane Toscano” OEM felhasználására vagy érzékszervi jellemzőire vonatkozó lehetséges fogyasztói tájékoztatás, valamint történelmi és kulturális utalások.

E jelölések azzal a feltétellel szerepelhetnek a címkén, hogy betűméretük nem haladja meg a „Pane Toscano” eredetmegjelölés betűméretét.

A „Pane Toscano” OEM logóját alkotó képen Toszkána régió körvonala látható.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A búza, a liszt és az élesztő, valamint a „Pane Toscano” OEM előállítási és csomagolási területe Toscana régió teljes közigazgatási területét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi területtel való kapcsolat a természeti tényezőkön, a termék sajátos jellemzőin, valamint a 4. pontban meghatározott földrajzi területen alkalmazott emberi tényezőkön és előállítási módszeren alapul.

A „Pane Toscano” OEM előállítási területének tengerszint feletti magassága a szárazföld felől a part felé, illetve északról dél felé haladva csökken, mégpedig egy olyan rendszerben, amelyben a területet körülölelő Appenninek útját állják a keleti, különösen északkeleti irányból érkező légköri frontoknak, és a terület teljes mértékben ki van téve a nyugatról érkező szél és csapadék hatásainak. Éghajlatát illetően olyan hőmérsékleti és csapadékviszonyok jellemzők a területre, amelyek miatt a búzatermesztés november és július közötti referencia-időszakában nagyban eltér a szomszédos területeken mért regionális szintű adatoktól. Különösen az 1981 és 2010 közötti éghajlati adatok összessége (legalacsonyabb, átlag- és legmagasabb hőmérséklet, csapadék mennyisége, napos órák száma) világított rá, hogy a legalacsonyabb hőmérséklet a legmeghatározóbb a termék előállításához felhasznált liszt (W és P/L) értékeire, továbbá hogy az előállítási terület, a régióban tapasztalt változatosság ellenére egyértelműen eltér a többitől. A területen a közönséges búza termesztése (az Arno és a Tevere völgyében elterülő) nagy síkságokra, de főként az Appenninek kiterjedt dombvidékeire vagy fennsíkjaira jellemző. Ezeknek a területeknek köszönhetően jöttek létre a búza különböző ökotípusai, azok az alaptípusok, amelyekből kialakult számos, napjainkban a „Pane Toscano” OEM előállításához használt búzafajta. Más, akár Toszkánával határos területeken történő termesztésük esetén ugyanezek a búzafajták nem mutatják a „Pane Toscano” OEM előállításához szükséges kereskedelmi vagy technológiai paramétereket; ez megerősíti az éghajlati feltételek specifikus jellegét és hatását, amely ugyanolyan fontos, mint a genetikai örökség. A éghajlat miatt a liszt reológiai tulajdonságai ideálisak az egyes sütések között frissen tartott öregtészták alkalmazásával végzett kelesztéshez, a területen dolgozó pékek pedig szakértelmüknek köszönhetően az előállítási folyamat során képesek meghatározni az állandó termékminőség biztosításához szükséges pontos mennyiséget és elkészítési időt.

A „Pane Toscano” OEM terméket az eltarthatósága jellemzi, ez pedig a megfelelő kelesztés jele, aminek köszönhetően sokkal hosszabb ideig védett a penész ellen, mint a piacon ma kapható más kenyerek. Jellegzetes érzékszervi tulajdonságai közül különösen a pirított mogyoróra emlékeztető aroma, a kenyérbél „sótlan”, vagyis só nélküli íze, a ropogós héj, valamint a 0-ás típusú liszt esetében fehér vagy elefántcsont színű, az 1-es vagy 2-es típusú liszt esetében pedig egységes borostyánsárga színű, szabálytalan lyukakat tartalmazó kenyérbél említendő. A „Pane Toscano” OEM terméknek ezenkívül jellemzően magas a tápértéke: ennek oka az alacsony gluténtartalmú lisztkeverék alkalmazásából adódó jó emészthetőség, a (búzacsíra-hozzáadásnak a készítés során történő, mára már elterjedt szokása helyett alkalmazott) saját búzacsíra hozzáadott tápértéke és a hagyományosan só nélküli összetétel.

A földrajzi terület és a „Pane Toscano” OEM termék minősége vagy jellemzői közötti kapcsolat a hosszú feldolgozási folyamatban rejlik, amelynek során lehetővé válik, hogy a kovászként használt öregtészták a búzacsírát tartalmazó lisztből (só hozzáadása nélkül) készített tésztaiban a sütés hatására előhozza a termék jellegzetes ízét, megjelenését és eltarthatóságát kialakító összetevőket.

E jellemzők a Toszkánában alkalmazott régi, jellegzetes kenyérgyártási módszerre vezethetők vissza, amely kizárja a só használatát a tészta összetevői közül, és a kelesztéshez természetes öregtésztát mint kovászt, a tésztahoz pedig túlnyomórészt a XX. század eleje óta Toszkánában termesztett válogatott fajtákból nyert, búzacsírát tartalmazó 0-ás vagy 1-es vagy 2-es típusú közönségesbúza-liszt használatát írja elő.

Azt beszélik, hogy a „Pane Toscano” OEM só nélkül történő készítése egy XII. századi, jellemzően toszkán, az akkoriban egymással rivalizáló Firenze és Pisa közötti vitára vezethető vissza.

A gyorskovászként használt öregtésztát a 3.3. pontban felsorolt búzafajták minőségi jellemzőivel – vagyis alacsony szemkeménységgel, alacsony W értékkel és közepes P/L értékkel rendelkező – a 4. pontban meghatározott területen előállított liszttel kell összedolgozni. Ezek a statisztikailag a „Pane Toscano” OEM előállítási területén termesztett búzára jellemző tulajdonságok – amelyek a szomszédos területeken termelt búzára már nem érvényesek – csak azzal a jelentős éghajlati sajátossággal magyarázhatók, amely a hőmérsékletnek, különösen a legalacsonyabb hőmérsékletnek köszönhetően befolyásolja a genotípust.

A napjainkban a „Pane Toscano” OEM előállítására termesztett közönségesbúza-fajták többsége a Valdichiana síkságain a XX. század elején szelektált, majd a „Pane Toscano” OEM előállítási területén elterjedt szülőfajtákból származik.

További tényező, hogy megőrizték azt a szokást, hogy a lisztből az előállítás során nem válogatják ki a búzacsírát, ami által az előállított kenyér tápértéke kétségtelenül magasabb.

A napjainkban az általános kenyér készítéséhez használt lisztből szinte teljesen hiányzó búzacsíra nemcsak a „Pane Toscano” OEM tápértékét, hanem a tészta kelesztését is kedvezően befolyásolja, mivel sokat tartalmaz az összetett cukrok bontásához szükséges enzimekből. Az előállításra jellemző másik tényező az öregtészták hozzáértő alkalmazása, amelyet a pékek víz és a „Pane Toscano” OEM előállításához használt liszt összekeverésével állítanak elő,

és amely lehetővé teszi a sütés során a kenyér jellegzetes aromáját és ízét adó vegyületek kialakulását eredményező savas-tejsavas erjedést. Végül, a só elhagyása az erjedési folyamatokra gyakorolt hatása mellett egyértelmű jellemzője is ennek a jellegzetes toszkán élelmiszernek.

Ebben a különféle tényezők kölcsönhatásából létrejövő környezetben alapvető fontosságúnak bizonyul a pékek tevékenysége, amely a betartandó paraméterek és a gyorskovász-készítés alapos ismeretének, illetve a kelesztési és sütési fázisok gondos ellenőrzésének köszönhetően lehetővé teszi egy nagy tápértékkel bíró, igen jellegzetes termék előállítását.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendeletének 6 cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás teljes szövege megtekinthető az alábbi honlapon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy:

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it) honlapján, (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, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU