



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Tanács

2022/C 386/01	Értesítés a (KKBP) 2022/1902 tanácsi végrehajtási határozattal végrehajtott, a jemeni helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2014/932/KKBP tanácsi határozatban, valamint az (EU) 2022/1901 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott, a jemeni helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló 1352/2014/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére	1
2022/C 386/02	Értesítés az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló, a (KKBP) 2022/1907 tanácsi határozattal módosított 2014/145/KKBP tanácsi határozatban, valamint az (EU) 2022/1906 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott 269/2014/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek, szervezetek és szervek részére	3
2022/C 386/03	Értesítés az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló, a (KKBP) 2022/1907 tanácsi határozattal módosított 2014/145/KKBP tanácsi határozatban, valamint az (EU) 2022/1906 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott 269/2014/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó természetes vagy jogi személyek, szervezetek, illetve szervek részére	4
2022/C 386/04	Értesítés az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló 2014/145/KKBP tanácsi határozatban és 269/2014/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére ...	5

Európai Bizottság

2022/C 386/05	Euroátváltási árfolyamok — 2022. október 6.	7
---------------	--	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 386/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10646 – Microsoft / Activision Blizzard) ⁽¹⁾	8
2022/C 386/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10914 – GENSTAR CAPITAL / GTCR / JSSI) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	9

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 386/08	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	11
2022/C 386/09	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	37
2022/C 386/10	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	49
2022/C 386/11	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	61
2022/C 386/12	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele	73
2022/C 386/13	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	78

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

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

TANÁCS

Értesítés a (KKBP) 2022/1902 tanácsi végrehajtási határozattal végrehajtott, a jemeni helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2014/932/KKBP tanácsi határozatban, valamint az (EU) 2022/1901 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott, a jemeni helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló 1352/2014/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére

(2022/C 386/01)

Az Európai Unió Tanácsa az alábbi információkat hozza a (KKBP) 2022/1902 tanácsi végrehajtási határozattal ⁽¹⁾ végrehajtott, a jemeni helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2014/932/KKBP tanácsi határozat ⁽²⁾ mellékletében, valamint az (EU) 2022/1901 tanácsi végrehajtási rendelettel ⁽³⁾ végrehajtott, a jemeni helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló 1352/2014/EU tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ I. mellékletében szereplő személyek tudomására:

Az Egyesült Nemzetek Biztonsági Tanácsának a 2140 (2014) sz. ENSZ BT-határozat alapján létrehozott bizottsága 2022. szeptember 26-án további két személyt felvett a korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek és szervezetek jegyzékébe.

Az érintett személyek a 2140 (2014) sz. ENSZ BT-határozat alapján létrehozott ENSZ-bizottságnál bármikor kérvényezhetik az ENSZ jegyzékébe való felvételükről szóló határozat felülvizsgálatát. A kérelmet az igazoló dokumentumokkal együtt az alábbi címre kell küldeni:

Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
United Nations
New York, N.Y. 10017
United States of America

Tel.: +1 917 367 9448

Fax: +1 917 367 0460

E-mail: delisting@un.org

További információ: <https://www.un.org/securitycouncil/fr/sanctions/2140/materials/procedures-for-delisting>.

Az ENSZ döntését követően az Európai Unió Tanácsa úgy határozott, hogy a szóban forgó személyeket fel kell venni a (KKBP) 2022/1902 végrehajtási határozattal végrehajtott 2014/932/KKBP határozatban, valamint az (EU) 2022/1901 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott 1352/2014/EU rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek és szervezetek jegyzékébe. Az érintett személyek jegyzékbe vételének indokai a határozat mellékletének, illetve a rendelet I. mellékletének vonatkozó rovataiban szerepelnek.

⁽¹⁾ HL L 260., 2022.10.6., 6. o.

⁽²⁾ HL L 365., 2014.12.19., 147. o.

⁽³⁾ HL L 260., 2022.10.6., 1. o.

⁽⁴⁾ HL L 365., 2014.12.19., 60. o.

Az Európai Unió Tanácsa felhívja az érintett személyek figyelmét arra a lehetőségre, hogy a megfelelő tagállam(ok)nak az 1352/2014/EU rendelet II. mellékletében felsorolt honlapokon feltüntetett illetékes hatóságainál kérvényezhetik a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy konkrét kifizetésekre történő felhasználásának engedélyezését (vö. a rendelet 4. cikkével).

Az érintett személyek a Tanácsnál kérvényezhetik annak a határozatnak a felülvizsgálatát, amellyel felkerültek az említett jegyzékre. A kérvényt az igazoló dokumentumokkal együtt az alábbi címre kell küldeni:

Council of the European Union
General Secretariat
DG RELEX 1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Felhívjuk továbbá az érintett személyek figyelmét arra, hogy a Tanács határozata ellen az Európai Unió működéséről szóló szerződés 275. cikkének második bekezdésében, valamint 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban jogorvoslati kérelmet nyújthatnak be az Európai Unió Törvényszékéhez.

Értesítés az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló, a (KKBP) 2022/1907 tanácsi határozattal módosított 2014/145/KKBP tanácsi határozatban, valamint az (EU) 2022/1906 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott 269/2014/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek, szervezetek és szervek részére

(2022/C 386/02)

Az Európai Unió Tanácsa az alábbi információt hozza azon személyek, szervezetek és szervek tudomására, akik a (KKBP) 2022/1907 tanácsi határozattal ⁽¹⁾ módosított, az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló, 2014. március 14-i 2014/145/KKBP tanácsi határozat ⁽²⁾ mellékletében, valamint az az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2022/1906 tanácsi végrehajtási rendelettel ⁽³⁾ végrehajtott, az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló, 2014. március 14-i 269/2014/EU tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ I. mellékletében szerepelnek.

Az Európai Unió Tanácsa úgy határozott, hogy az említett személyeket, szervezeteket és szerveket fel kell venni az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló 2014/145/KKBP határozatban és 269/2014/EU rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek, szervezetek és szervek jegyzékébe. Az érintett személyek, szervezetek és szervek jegyzékbe vételének indokolása az említett mellékletek vonatkozó rovataiban szerepel.

Felhívjuk az érintett személyek, szervezetek és szervek figyelmét arra a lehetőségre, hogy az érintett tagállam(ok)nak a 269/2014/EU rendelet II. mellékletében felsorolt honlapokon feltüntetett illetékes hatóságainál kérvényezhetik a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy konkrét kifizetésekre történő felhasználásának engedélyezését (vö. a rendelet 4. cikkével).

Az érintett személyek, szervezetek és szervek 2022. november 2. előtt kérvényezhetik a Tanácsnál annak a határozatnak a felülvizsgálatát, amellyel felkerültek az említett jegyzékre. A kérvényt az igazoló dokumentumokkal együtt az alábbi címre kell küldeni:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Felhívjuk továbbá az érintett személyek, szervezetek és szervek figyelmét arra a lehetőségre, hogy a Tanács határozata ellen az Európai Unió működéséről szóló szerződés 275. cikkének második bekezdésében, valamint 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban jogorvoslati kérelmet nyújthatnak be az Európai Unió Törvényszékéhez.

⁽¹⁾ A Tanács határozata az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló 2014/145/KKBP határozat módosításáról (HL L 259., 2022.10.6., 98. o.),

⁽²⁾ HL L 78., 2014.3.17., 16. o.

⁽³⁾ HL L 259., 2022.10.6., 79. o.

⁽⁴⁾ HL L 78., 2014.3.17., 6. o.

Értesítés az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló, a (KKBP) 2022/1907 tanácsi határozattal módosított 2014/145/KKBP tanácsi határozatban, valamint az (EU) 2022/1906 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott 269/2014/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó természetes vagy jogi személyek, szervezetek, illetve szervek részére

(2022/C 386/03)

Az Európai Unió Tanácsa az alábbi információt hozza azon személyek, szervezetek és szervek tudomására, akik a (KKBP) 2022/1907 tanácsi határozattal ⁽¹⁾ módosított, az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló, 2014. március 17-i 2014/145/KKBP tanácsi határozat ⁽²⁾ mellékletében, valamint az az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2022/1906 tanácsi végrehajtási rendelettel ⁽³⁾ végrehajtott, az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló, 2014. március 17-i 269/2014/EU tanácsi rendelet I ⁽⁴⁾ mellékletében szerepelnek.

A 269/2014/EU rendelet 9. cikkének (2) bekezdése előírja, hogy a szóban forgó természetes vagy jogi személyeknek, szervezeteknek, illetve szerveknek 2022. szeptember 1. előtt vagy – attól függően, hogy melyik a későbbi időpont – az I. mellékletben szereplő jegyzékbe vétel időpontjától számított 6 héten belül be kell jelenteniük a tulajdonukban álló, birtokukban lévő vagy ellenőrzésük alatt álló, valamely tagállam joghatósága alá tartozó pénzeszközöket vagy gazdasági erőforrásokat azon tagállam illetékes hatóságának, amelyben e pénzeszközök vagy gazdasági erőforrások találhatóak. Együtt kell működniük az illetékes nemzeti hatósággal az ilyen információk ellenőrzése során. E kötelezettségeknek való megfelelés elmulasztása a pénzeszközök és a gazdasági erőforrások befagyasztására vonatkozó intézkedések kijátszásának fog minősülni.

A bejelentendő információkat a megfelelő tagállam illetékes hatóságának a 269/2014/EU rendelet ⁽⁵⁾ II. mellékletében jelzett honlapján keresztül kell elküldeni.

A 269/2014/EU rendelet 9. cikkének (2) bekezdése szerinti bejelentési kötelezettség csak 2023. január 1-jétől alkalmazandó az olyan tagállamokban található pénzeszközökre vagy gazdasági erőforrásokra, amelyek 2022. július 21. előtt hasonló bejelentési kötelezettséget határoztak meg nemzeti jogukban.

⁽¹⁾ A Tanács határozata az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló 2014/145/KKBP határozat módosításáról (HL L 259., 2022.10.6., 98. o.).

⁽²⁾ HL L 78., 2014.3.17., 16. o.

⁽³⁾ HL L 259., 2022.10.6., 79. o.

⁽⁴⁾ HL L 78., 2014.3.17., 6. o.

⁽⁵⁾ A legutóbbi, egységes szerkezetbe foglalt szövegváltozat itt tekinthető meg: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX%3A02014R0269-20220916&qid=1664886241141>

Értesítés az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló 2014/145/KKBP tanácsi határozatban és 269/2014/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére

(2022/C 386/04)

Az Európai Unió Tanácsa az (EU) 2018/1725 rendelet ⁽¹⁾ 16. cikkének megfelelően az alábbi információt hozza az érintettek tudomására:

Ezen adatkezelési művelet jogalapja a (KKBP) 2022/1907 tanácsi határozattal ⁽²⁾ módosított 2014/145/KKBP tanácsi határozat ⁽³⁾, valamint az (EU) 2022/1906 tanácsi végrehajtási rendelettel ⁽⁴⁾ végrehajtott 269/2014/EU rendelet ⁽⁵⁾.

Az adatkezelési művelet viszonylatában az adatkezelő szerv az Európai Unió Tanácsának Főtitkárságán belül a Külkapcsolati Főigazgatóság (RELEX) RELEX.1 osztálya, melynek elérhetősége a következő:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

A Főtitkárság adatvédelmi tisztviselője az alábbi e-mail-címen érhető el:

Adatvédelmi tisztviselő

data.protection@consilium.europa.eu

Az adatkezelési művelet célja a (KKBP) 2022/1907 tanácsi határozatokkal módosított 2014/145/KKBP határozatnak, valamint az (EU) 2022/1906 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott 269/2014/EU rendeletnek megfelelően korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékének a létrehozása és aktualizálása.

Az érintettek azok a természetes személyek, akik teljesítik a jegyzékbe vételnek a 2014/145/KKBP határozatban és a 269/2014/EU rendeletben meghatározott kritériumait.

Az összegyűjtött személyes adatok magukban foglalják az érintett személy megfelelő azonosításához szükséges adatokat, az indokolást, továbbá valamennyi ezzel kapcsolatos adatot.

Az összegyűjtött személyes adatok szükség esetén megoszthatók az Európai Külügyi Szolgálattal és a Bizottsággal.

Az (EU) 2018/1725 rendelet 25. cikke szerinti korlátozások sérelme nélkül, az érintettek által a jogaik – például a betekintési jog, valamint a helyesbítéshez való jog, illetve a tiltakozáshoz való jog – gyakorlása tekintetében benyújtott kérelmekre az (EU) 2018/1725 rendeletnek megfelelően kell választ adni.

⁽¹⁾ HL L 295., 2018.11.21., 39. o.

⁽²⁾ A Tanács (KKBP) határozata az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről szóló 2014/145/KKBP határozat módosításáról (HL L 259., 2022.10.6., 98 o.).

⁽³⁾ A Tanács 2014/145/KKBP határozata (2014. március 17.) az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedések bevezetéséről (HL L 78., 2014.3.17., 16. o.).

⁽⁴⁾ HL L 259., 2022.10.6., 79 o.

⁽⁵⁾ A Tanács 269/2014/EU rendelete (2014. március 17.) az Ukrajna területi integritását, szuverenitását és függetlenségét aláásó vagy fenyegető intézkedések miatti korlátozó intézkedésekről (HL L 78., 2014.3.17., 6. o.).

A személyes adatokat az érintettnek a vagyoni eszközök befagyasztása által érintett személyek jegyzékéből való törlésének, illetve az intézkedés érvényessége lejártának időpontjától számított öt évig, illetve, ha az ügyben bírósági eljárás indult, annak lezárulásáig tárolják.

A bírósági, közigazgatási vagy nem bírósági jogorvoslatok sérelme nélkül, az érintettek az (EU) 2018/1725 rendeletnek megfelelően panaszt tehetnek az európai adatvédelmi biztosnál (edps@edps.europa.eu).

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. október 6.

(2022/C 386/05)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	0,9860	CAD	Kanadai dollár	1,3475
JPY	Japán yen	142,68	HKD	Hongkongi dollár	7,7400
DKK	Dán korona	7,4390	NZD	Új-zélandi dollár	1,7280
GBP	Angol font	0,87583	SGD	Szingapúri dollár	1,4057
SEK	Svéd korona	10,8728	KRW	Dél-Koreai won	1 388,39
CHF	Svájci frank	0,9709	ZAR	Dél-Afrikai rand	17,5769
ISK	Izlandi korona	139,90	CNY	Kínai renminbi	7,0164
NOK	Norvég korona	10,4278	HRK	Horvát kuna	7,5288
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 021,24
CZK	Cseh korona	24,479	MYR	Maláj ringgit	4,5726
HUF	Magyar forint	422,59	PHP	Fülöp-szigeteki peso	57,949
PLN	Lengyel zloty	4,8505	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9364	THB	Thaiföldi baht	36,827
TRY	Török líra	18,3191	BRL	Brazil real	5,1185
AUD	Ausztrál dollár	1,5263	MXN	Mexikói peso	19,8170
			INR	Indiai rúpia	81,0615

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10646 – Microsoft / Activision Blizzard)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 386/06)

1. 2022. szeptember 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Microsoft Corporation (a továbbiakban: **Microsoft**, USA),
- Activision Blizzard, Inc. (a továbbiakban: **Activision Blizzard**, USA).

A Microsoft az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni az Activision Blizzard egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Microsoft esetében: globális technológiai vállalat, amely termékek és szolgáltatások széles körét kínálja az ügyfeleknek a következő működési szegmenseken keresztül: termelési folyamatok, intelligens felhő, és személyre szabottabb számítástechnika; játék-üzletágán keresztül a Microsoft személyi számítógépekhez (a továbbiakban: **PC-k**), játékkonzolokhoz és mobileszközökhöz fejleszt és ad ki játékokat, valamint PC- és konzoljátékokat forgalmaz; ezenkívül a Microsoft kínálja az Xbox játékkonzolt és a kapcsolódó szolgáltatásokat,
- az Activision Blizzard esetében: PC-khez, játékkonzolokhoz és mobil eszközökhöz fejleszt és ad ki játékokat, valamint PC-játékokat forgalmaz.

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

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

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

M.10646 – Microsoft / Activision Blizzard

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

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

Fax +32 22964301

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.10914 – GENSTAR CAPITAL / GTCR / JSSI)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 386/07)

1. 2022. szeptember 29-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Genstar Capital Partners LLC (a továbbiakban: Genstar Capital, Egyesült Államok),
- GTCR LLC (a továbbiakban: GTCR, Egyesült Államok),
- JSS Holdco LLC (a továbbiakban: JSSI, Egyesült Államok),

A Genstar Capital az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közvetett közös irányítást fog szerezni a jelenleg a GTCR kizárólagos irányítása alá tartozó JSSI felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Genstar Capital esetében: a pénzügyi szolgáltatások, az egészségügy, az ipari technológia és a szoftveripar ágazatában működő középpiaci vállalatokba történő befektetés világszerte,
- a GTCR esetében: a pénzügyi szolgáltatások és technológia, az egészségügy, a technológia, a média és telekommunikáció, valamint az üzleti szolgáltatások területén tevékenykedő növekedési potenciállal rendelkező vállalkozásokba történő befektetés,
- a JSSI esetében: karbantartási programok biztosítása légi járművek hajtóművei, repülőgép-törzsek és kiegészítő fedélzeti energiaellátó egységek számára világszerte. Emellett a JSSI repülőgép-alkatrészeket kínál eladásra vagy lízingre, valamint bizonyos szoftvermegoldásokat, továbbá tanácsadási szolgáltatásokat nyújt.

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

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

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

M.10914 – GENSTAR CAPITAL / GTCR / JSSI

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 386/08)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Romagna”

PDO-IT-A0507-AM06

Az értesítés időpontja: 2022.7.5.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Új bortípusok

A következő új típusok kerülnek bevezetésre:

Romagna Bianco, a Frizzante változat is; Romagna Rosato, a Frizzante változat is; Romagna Rosso; Romagna Bianco a Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana, Oriolo alterületekkel; Romagna Centesimino az Oriolo alterülettel, a Riserva, a Passito és a Spumante Rosé változatok is; Romagna Famoso a Mercato Saraceno alterülettel, a Spumante változat is; Romagna Sangiovese az Imola, Coriano, San Clemente és Verucchio alterületekkel, a Riserva változat is.

Indokolás:

Ezek a típusok azért kerültek hozzáadásra, hogy növeljék azoknak a Romagnában igen elterjedt, jelentős minőségi potenciállal és eklektikussággal bíró fő szőlőfajtáknak az elismertségét, amelyek e területen történő termesztését a szőlő- és bortermelők és szövetkezeti borászatok az idők során hagyományossá nyilvánították. A végleges szőlőfajta kombináció úgy került meghatározásra, hogy a területen már elterjedt szőlőfajták alkalmazását összehangolják más, kevésbé elterjedt, de folyamatos növekedést mutató szőlőfajtákkal, amelyeket a tapasztalatok alapján kifejezetten alkalmasak az ilyen borok készítésére.

A Romagna OEM borok tehát a termékleírásban már meglevő borkategóriákon belül új típusokkal bővülnek, és ez egy szélesebb és a piac igényeinek jobban megfelelő termékskála kínálatot fog eredményezni.

A módosítás a termékleírás 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8. és 9. cikkére, a 2., 3., 5., 7., 9., 11., 13., 14., 15. és 16. mellékletre és az egységes dokumentum 4. (A borok leírása) szakaszára vonatkozik.

2. Az új típusok szőlőfajta kombinációi

Leírás:

Meghatározásra kerültek a következő új típusok készítéséhez alkalmazható szőlőfajta kombinációk: – Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante, az alábbiak szerint:

a Bianco és a Bianco Frizzante esetében a Trebbiano, a Rosato és a Rosato Frizzante esetében pedig a Sangiovese szőlőfajta minimális aránya 70 %, ezt az Emilia Romagna régióban való termesztésre alkalmas más szőlőfajták kísérhetik 30 %-os arányban, azzal a korlátozással, hogy a Manzoni bianco szőlőfajta maximális aránya 10 %, a Famoso szőlőfajta maximális aránya pedig 5 % lehet.

– Rosso, az alábbiak szerint:

a Sangiovese szőlőfajta minimális aránya 70 %, ezt az Emilia Romagna régióban való termesztésre alkalmas bármely más, nem aromás szőlőfajták kísérhetik 30 %-os arányban.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

- Bianco, az alábbi alterületek szerint:

Brisighella: a Trebbiano minimális aránya 60 %; az ilyen borok előállításához az Albana és a Chardonnay szőlőfajták külön-külön vagy együttesen legfeljebb 40 %-os arányban használhatók fel;

Castrocaro: az Albana minimális aránya 60 %; az ilyen borok előállításához a Trebbiano szőlőfajta önmagában legfeljebb 40 %-os arányban, az Emilia Romagna régióban való termesztésre alkalmas más, fehér szemű szőlőfajtákkal együtt legfeljebb 5 %-os arányban használható fel;

Longiano: a Trebbiano minimális aránya 60 %; az ilyen borok előállításához az Albana és a Chardonnay szőlőfajták külön-külön vagy együttesen legfeljebb 40 %-os arányban használhatók fel;

Modigliana: a Trebbiano minimális aránya 60 %; az ilyen borok előállításához a Chardonnay és a Sauvignon bianco szőlőfajták külön-külön vagy együttesen legfeljebb 40 %-os arányban használhatók fel;

Oriolo: a Trebbiano minimális aránya 70 %; az ilyen borok előállításához az Albana szőlőfajta önmagában legfeljebb 30 %-os arányban, az Emilia Romagna régióban való termesztésre alkalmas más, fehér szemű szőlőfajtákkal együtt legfeljebb 5 %-os arányban használható fel;

- Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva, Centesimino Oriolo Passito, Centesimino Oriolo Spumante Rosé, az alábbiak szerint:

a Centesimino szőlőfajta minimális aránya 95 %, ezt az Emilia Romagna régióban való termesztésre alkalmas bármely más, vörös szemű szőlőfajták kísérhetik 5 %-os arányban.

- Famoso Mercato Saraceno, Famoso Mercato Saraceno Spumante, az alábbiak szerint:

a Famoso szőlőfajta aránya 100 %.

- Sangiovese és Sangiovese Riserva az Imola, Coriano, San Clemente és Verucchio alterületekkel, az alábbiak szerint:

a Sangiovese szőlőfajta minimális aránya 95 %, ezt az Emilia Romagna régióban való termesztésre alkalmas bármely más, vörös szemű szőlőfajták kísérhetik 5 %-os arányban.

Indokolás:

Az eredetmegjelöléssel ellátott termékek védelmére létrejött konzorcium tapasztalata alapján a fent leírt szőlőfajta kombinációkból bizonyítottan kiváló minőségű, a terület jellegzetességeit megőrző termék állítható elő.

Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkére és a 2., 3., 5., 7., 9., 11., 13., 14., 15. és a 16. mellékletre vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

3. Az új típusok előállítási területe

Leírás:

Kijelölésre került az új típusok, a Bianco, a Bianco Frizzante, a Rosato, a Rosato Frizzante és a Rosso előállítási területe, amely egybeesik a Romagna Trebbiano, a Romagna Bianco Spumante és a Romagna Rosato Spumante típusok jelenleg érvényes előállítási területével, a termékleírás 3. cikk (5) bekezdésében pontosan meghatározott kiegészítésekkel és módosításokkal.

A Sangiovese és a Sangiovese Riserva típusok előállítási területei az Imola, Coriano, San Clemente és Verucchio alterületekkel kerültek kijelölésre, amelyek pontos leírása a termékleírás 3. cikkében, a 13., 14., 15. és a 16. mellékletekben található.

Indokolás:

A Bianco, a Bianco Frizzante, a Rosato, a Rosato Frizzante és a Rosso típusok előállítására szolgáló szőlők termőterülete egybeesik a Romagna Trebbiano, a Romagna Bianco Spumante és a Romagna Rosato Spumante termőterületével, azonban néhány település még hozzáadásra került. Tekintettel a jelenlegi éghajlatváltozásra, lehetőség van alacsonyabb ültetési sűrűségű szőlőültetvények kialakítására és olyan magasabban fekvő területekre összpontosítani, ahol korábban bizonyos szőlőfajták nehezen értek be. Mindezekből adódóan olyan magasabban fekvő településeken is lehetőség nyílik a minőségi szőlőtermesztésre, mint például az új típusok termőterületéhez hozzáadott települések.

Tekintettel a kis- és közepes méretű borászatok magasabb minőségű – és lehetőleg a termőterület sajátosságaihoz szorosabban kapcsolódó – termeléshez fűződő egyértelmű érdekére, négy új alterület került bevezetésre: Imola, Coriano, San Clemente és Verucchio.

A módosítás a termékleírás 3. cikkére és a 13., 14., 15. és 16. mellékletre vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

4. Hektáronkénti tőkesűrűség

Leírás:

A Romagna OEM minden típusánál megszüntetésre került a szőlőtőkék hektáronkénti száma, kivéve az alterülettel rendelkező típusokat.

Az alterülettel rendelkező Bianco és Famoso típusok esetében hektáronként 1 500 tőkében került meghatározásra a szőlő minimális ültetési sűrűsége.

A Sangiovese típus esetében – ideértve a Riserva változatot is – a szőlő hektáronkénti minimális ültetési sűrűsége a Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente és Verucchio alterületeken 3 300 tőke, a Mercato Saraceno alterületen 3 000 tőke, az Imola alterületen pedig 4 000 tőke.

A Centesimino típus esetében – ideértve a Riserva, Passito és Spumante Rosé változatokat is – a szőlő hektáronkénti minimális ültetési sűrűsége az Oriolo alterületen 2 700 tőke.

Indokolás:

Az a bevett gyakorlat, hogy mindig a talajelemzésből és a területnek megfelelő szőlőválasztásból kell kiindulni, az ültetés magas költségének figyelembevételével azt jelenti, hogy minden gazdaság a minőségileg jobb terméshozam szerint, a fenntartható minőségi-mennyiségi aránynak megfelelően igyekszik ki- vagy átalakítani a szőlővel beültetett területeket. Ebben az értelemben az új ültetvények kialakításakor mindig az éghajlat alakulásával kapcsolatos tapasztalatok és tudományos-technológiai ismeretek alapján leginkább átlagosnak ítélt számérték szerint kell meghatározni a tőkesűrűséget, kivéve az alterületen való hasznosításra alkalmas szőlőültetvényeket, amelyek továbbra is a termékleírásban lesznek szabályozva.

A módosítás a termékleírás 4. cikkére és a 2., 3., 5., 7., 9., 11., 13., 14., 15. és a 16. mellékletre vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

5. Hektáronkénti szőlőhozam és minimális természetes alkoholtartalom

Leírás:

Az új Bianco, Bianco Frizzante, Rosato és Rosato Frizzante típusok esetében meghatározásra került a hektáronkénti 18 tonna maximális hozam és a minimális természetes alkoholtartalom, amely a Bianco és a Rosato esetében 11 térfogatszázalék, a Bianco Frizzante és a Rosato Frizzante esetében pedig 10 térfogatszázalék.

A Rosso esetében meghatározásra került a hektáronkénti 14 tonna maximális hozam és a 11 térfogat-százalékos minimális természetes alkoholtartalom.

Az alterülettel rendelkező Bianco és Famoso típusok esetében a maximális terméshozam 12 tonna hektáronként, a szőlő minimális természetes alkoholtartalma a Bianco Castrocaro és a Bianco Oriolo esetében 11,5 térfogatszázalék, a Bianco Brisighella, a Bianco Longiano, a Bianco Modigliana és a Famoso Mercato Saraceno esetében 11 térfogatszázalék, a Famoso Mercato Saraceno Spumante esetében pedig 10,5 térfogatszázalék.

Az Oriolo alterülettel rendelkező Centesimino esetében – ideértve a Riserva és a Passito változatokat is – a maximális terméshozam 11 tonna hektáronként, a szőlő minimális természetes alkoholtartalma pedig 11 térfogatszázalék, míg a Spumante Rosé változatnál a maximális terméshozam 14 tonna hektáronként, a szőlő minimális természetes alkoholtartalma pedig 10,5 térfogatszázalék.

Az Imola, Coriano, San Clemente és Verucchio alterületekkel rendelkező Sangiovese esetében a maximális terméshozam 9 tonna hektáronként, a szőlő minimális természetes alkoholtartalma pedig 12,5 térfogatszázalék (a Riserva változat esetében 13 térfogatszázalék).

Az alterületekkel rendelkező Sangiovese Riserva esetében a hektáronkénti maximális terméshozam 9 tonnára nőtt.

Indokolás:

Ezek – a terület borágazati cégeinél elvégzett kémiai, fizikai és érzékszervi vizsgálatok által is igazolt – hozamok és a minimális természetes alkoholtartalom az elérni kívánt borászati célok szempontjából optimálisnak tekinthetők.

A módosítás a termékleírás 4. cikkére, a 2., 3., 5., 7., 9., 11., 13., 14., 15. és 16. mellékletre és az egységes dokumentum 5.2. szakaszára (Maximális hozamok) vonatkozik.

6. A szőlő hozama borban kifejezve

Leírás:

Az új Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante típusok esetében a szőlő maximális borhozama 70 %-ban került meghatározásra, ami hektáronként 12 600 liternek felel meg.

A Rosso típus esetében a szőlő maximális borhozama 65 %-ban került meghatározásra, ami hektáronként 9 100 liternek felel meg.

Az alterülettel rendelkező Bianco és Famoso esetében a szőlő maximális borhozama 70 %-ban került meghatározásra, ami hektáronként 8 400 liternek felel meg.

Az Oriolo alterületen a Centesimino szőlőfajta maximális borhozama a Centesimino Oriolo és a Centesimino Oriolo Riserva esetében 70 %-ban, a Centesimino Oriolo Spumante Rosé esetében 65 %-ban, a Centesimino Oriolo Passito esetében pedig 50 %-ban került meghatározásra, ami a Centesimino Oriolo és a Centesimino Oriolo Riserva esetében hektáronként 7 700 liternek, a Centesimino Oriolo Spumante Rosé esetében 9 100 liternek, a Centesimino Oriolo Passito esetében pedig 5 500 liternek felel meg.

Az Imola, Coriano, San Clemente és Verucchio alterületeken készülő Sangiovese esetében – ideértve a Riserva változatot is – a szőlő maximális borhozama 65 %-ban került meghatározásra, ami hektáronként 5 850 liternek felel meg.

Az alterületeken készülő Sangiovese Riserva esetében a szőlő maximális borhozama hektáronként 5 850 literre nőtt.

Indokolás: Ez a szőlő borrá való átalakításából származó hozama literben kifejezve, a termékleírás által megengedett, hektáronként megtermelt szőlő tonnában megadott mennyisége alapján.

A módosítás a termékleírás 5. cikkére és a 2., 3., 5., 7., 9., 11., 13., 14., 15. és 16. mellékletre vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

7. Formális kiigazítások a Bianco Frizzante és a Rosato Frizzante típusú borok készítésének szabályaihoz

Leírás:

A feldolgozási és palackozási műveletek az új típusok esetében is Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemont és Veneto régiók egész területén végezhetők.

Indokolás:

A termékleírásban már meghatározott előírásokhoz történő formális kiigazításról van szó.

A módosítás a termékleírás 5. cikkére és az egységes dokumentum 9. szakaszára (További feltételek) vonatkozik.

8. Az új típusok fogyasztási jellemzői

Leírás:

Az új típusok esetében a következő fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők kerültek bevezetésre.

„Romagna” Bianco, „Romagna” Bianco Frizzante, „Romagna” Rosato, „Romagna” Rosato Frizzante, „Romagna” Rosso;

„Romagna” Bianco Brisighella, „Romagna” Bianco Castrocara, „Romagna” Bianco Longiano, „Romagna” Bianco Modigliana, „Romagna” Bianco Oriolo, „Romagna” Centesimino Oriolo, „Romagna” Centesimino Oriolo riserva, „Romagna” Centesimino Oriolo Passito, „Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé, „Romagna” Famoso Mercato Saraceno, „Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante, „Romagna” Sangiovese Imola, „Romagna” Sangiovese Imola Riserva, „Romagna” Sangiovese Coriano, „Romagna” Sangiovese Coriano Riserva, „Romagna” Sangiovese San Clemente, „Romagna” Sangiovese San Clemente Riserva, „Romagna” Sangiovese Verucchio, „Romagna” Sangiovese Verucchio Riserva.

Indokolás:

A feltüntetett fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők számos kísérlet eredményei, és megfelelnek az uniós és a nemzeti jogszabályokban meghatározott paramétereknek.

A módosítás a termékleírás 6. cikkére, a 2., 3., 5., 7., 9., 11., 13., 14., 15. és 16. mellékletre és az egységes dokumentum 4. szakaszára (A borok leírása) vonatkozik.

9. Az évjárat feltüntetése

Leírás:

A szőlőtermesztés évének feltüntetése bizonyos típusok esetében nem kötelező, és ez kiterjesztésre került a Romagna Bianco Frizzante és a Romagna Rosato Frizzante típusokra is.

Indokolás:

Az új típusoknak (Bianco Frizzante, Rosato Frizzante) a már meglevő típusokkal (Trebiano Spumante, Trebiano Frizzante, Bianco Spumante, Rosato Spumante) való egységesítése érdekében meghatározásra került, hogy a címkén elhagyható a szőlőtermesztés évének feltüntetése annak a nemzeti és közösségi jogszabálynak megfelelően, amely ezt lehetővé teszi a nem évjáratos (non-vintage) pezsgők és a gyöngyözőborok esetében.

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

10. Címkézés

Leírás:

A Romagna Bianco Frizzante típus esetében a készítőknak jogukban áll a fehér színt (Bianco) feltüntetni a címkén.

Indokolás: a rendelkezés engedélyezi a készítők számára, hogy feltüntessék a szőben forgó bor színét.

Leírás:

A „Romagna” Rosato Frizzante típus esetében a készítők kötelesek a rozé színt (Rosato, Rosé vagy Rosa) feltüntetni a címkén.

Indokolás: a termék sajátosságának azonosítása érdekében szükséges a szín feltüntetése.

A módosítások a termékleírás 7. cikkére vonatkoznak, az egységes dokumentumot nem érintik.

11. A csomagolásra vonatkozó egyedi rendelkezések

Leírás:

Kizárólag a „vigna” (azaz szőlőültetvény) megjelöléssel nem rendelkező „Romagna” Bianco, „Romagna” Rosato, „Romagna” Rosso, „Romagna” Trebbiano, „Romagna” Pagadebit és „Romagna” Sangiovese OEM bortípusok esetében megengedett az élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas, 2 és 6 liter közötti űrtartalmú, az üvegtől eltérő alternatív tárolóedények használata.

Ezért ez a csomagolási lehetőség kizárt az említett bortípusok esetén, amennyiben „vigna” jelöléssel vannak ellátva, továbbá a pezsgő és gyöngyözőborok, a hagyományos „riserva”, „superiore” és „passito” jelöléssel ellátott borok, valamint az alterületek nevével minősített összes bortípus esetén.

Ezenfelül kizárólag a „Romagna” Bianco és Frizzante, a „Romagna” Rosato és Frizzante, a „Romagna” Rosso, a „Romagna” Trebbiano és Frizzante és a „Romagna” Sangiovese OEM borok esetében megengedett a 6 és 60 liter közötti űrtartalmú rozsdamentes acél és azzal egyenértékű tárolóedények használata.

Indokolás:

Egy részletes átfogalmazásról van szó a tárolóedények űrtartalmának pontosabb meghatározása érdekében.

A módosítás a termékleírás 8. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

12. **Romagna OEM – Az alterületek módosítása**

Leírás:

A „Castrocaro e Terra del Sole” „Castrocaro”-ra módosul.

A „San Vicinio” „Mercato Saraceno”-ra módosul.

Hozzáadásra kerülnek: az Imola, Coriano, San Clemente és Verucchio alterületek.

A Bianco típus esetében is megengedett a Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana alterületek használata.

A Bianco és Centesimino típusok esetében (ideértve a Riserva, a Passito és a Spumante Rosé változatokat) is megengedett az Oriolo terület használata.

A Famoso típus esetében (ideértve a Spumante változatot) is megengedett a Mercato Saraceno terület használata.

A Sangiovese és a Sangiovese Riserva típusok esetében megengedett az Imola, Coriano, San Clemente és Verucchio alterületek használata.

Indokolás:

Az 1 500-tól 1 900-ig terjedő időszakra tehető régi leletek felfedezése megerősíti a kiváló minőségű fehér szőlőfajták jelenlétét Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella és Oriolo területén.

A Romagnában régóta termesztett Famoso szőlőfajta Mercato Saracenóból kiindulva terjedt el.

A Centesimino típus – mint kifejezetten az oriolói „terroir” jellegzetes bora – értéknövelésének hatékonysága a szőlőfajta és a bor hivatalos elismertségének gyors növekedésében figyelhető meg. Ezen a területen ezt a szőlőt legalább a második világháború vége óta termesztik.

Imolában a XVIII. század végén a Sangiovese már a terület egyik jellemző eleme volt.

Rimini környékén a Sangiovesét 1860-ig intenzíven termesztették, ezt követően felhagytak a termesztésével, mert alacsonynak tartották az alkoholtartalmát. Később ismét termesztetni kezdték.

Ezen okokból kifolyólag célszerűnek tűnik az ilyen típusú borok elismertségének növelése az alterület használata révén.

A módosítás a termékleírás 2., 3., 5. 7., 9., 11., 13., 14., 15. és 16. mellékletére és az egységes dokumentum 4. szakaszára (A borok leírása) vonatkozik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Romagna

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

1. „Romagna” Albana Spumante

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna Albana Spumante” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott bor részben töppedt szőlőből származó mustból készül, palackban vagy autoklávban, a közösségi szabályozásnak megfelelően. Aranysárga színű, tartósan gyöngyöző bor, habja finom, illata jellegzetes, jólesően gyümölcsös, a szőlőfajtára jellemző, szerkezete jó és kellemesen friss, íze kellemes, bársonyos, édes, de soha nem émelyítő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16,0 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 21,0 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	6 gramm/liter, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. „Romagna” Cagnina

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az általában szeptember vége felé szüretelt Terrano szőlőből készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Cagnina” egy olyan bor, amely már október tizedike után kereskedelmi forgalomba hozható. Színe lilásvörös, illata intenzív, jellegzetesen boros, a marasca cseresznyére és a málnára emlékeztet, íze édes, kissé tanninos, enyhén savanykás.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	8,5
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. „Romagna” Pagadebit (a félédes és a gyöngyözőbor is)

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehér Bombino szőlőből készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Pagadebit” egy változóan telt szalmasárga színű bor, amelynek illata a kora és a készítése alapján friss és zamatos, galagonya jegyekkel, amely a szőlőfajtára jellemző, íze kellemes és enyhe, a száraztól (a gyöngyözőbort is beleértve) a félédesig.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

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

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

4. „Romagna” Pagadebit Bertinoro

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Bertinoro területén termesztett fehér Bombino szőlőből készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Pagadebit Bertinoro” egy változóan telt szalmasárga színű bor, amelynek illata a kora és a készítése alapján friss és zamatos, galagonya jegyekkel, amely a szőlőfajtára jellemző, íze kellemes és enyhe, lehet száraz vagy félédes, a gyöngyözőbort is beleértve.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,0 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: legfeljebb 15,0 g/l.

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

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

5. „Romagna” Sangiovese

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Sangiovese” egy rubinvörös színű bor, lilás fényekkel, testes és boros illattal, amelyet finom, időnként ibolyára emlékeztető, fiatal bor esetén enyhén füves jegyek gazdagítanak, íze elegáns, telt, fiatal bor esetén kellemesen tanninos, ugyancsak kellemes, kesernyés utóízzel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

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

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

6. „Romagna” Sangiovese Novello

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából szénsavas kivonatolással (carbonic maceration) készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Sangiovese Novello” egy rubinvörös színű bor, boros, az ezzel a technikával készült termékekre jellemző intenzív illattal, száraz, vagy az alacsony maradékcukor-tartalom miatt enyhén félédes ízzel, a készítését szabályozó jogszabályoknak megfelelően.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

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

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

7. „Romagna” Sangiovese Superiore

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Sangiovese Superiore” egy gránátvörösbe hajló rubinvörös színű bor, időnként lilás fényekkel, ibolyára emlékeztető finom jegyekkel gazdagított boros illattal és telt, testes, de ennek ellenére puha és elegáns, fiatal bor esetén kellemes, enyhén tanninos ízzel, kellemesen kesernyész, hangsúlyos utóízzel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

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

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

8. „Romagna” Sangiovese Riserva (a Superiore Riserva változat is)

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Sangiovese Riserva” egy gránátvörösbe hajló rubinvörös színű bor, az idősebb borok bíbor- és narancsszínűvé halványulnak, az érlelésre jellemző tipikusan könnyed, vaníliás, finom bukéval, telt, száraz, harmonikus, kifejezetten karakteres ízzel, gyakran az érleléshez használt tartályok okozta fás jegyekkel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 26,0 g/l.

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

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

9. „Romagna” Sangiovese Passito

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna” Sangiovese Passito egy rubinvörös színű bor, időnként lilás árnyalatokkal, finom, olykor ibolyára emlékeztető illattal, és harmonikus, kellemesen tanninos ízzel, amelyet kellemes, jellegzetesen kesernyés utóíz kísér; időnként érzékelhetők az érleléshez használt tartályok okozta fás jegyek.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: 6,0–20,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: legfeljebb 26 g/l.

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

10. „Romagna” Sangiovese az alterületekkel

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából a pontosan körülhatárolt alterületen készített, ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Sangiovese az alterület megnevezésével” egy rubinvörös színű bor, lilás fényekkel, testes és boros illattal, amelyet finom, időnként ibolyára emlékeztető, fiatal bor esetén enyhén füves jegyek gazdagítanak, íze a készítési területre jellemző, fiatal bor esetén kellemesen tanninos, ugyancsak kellemes, kesernyés utóízzel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

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

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

11. „Romagna” Sangiovese Riserva az alterületekkel

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából a pontosan körülhatárolt területen készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Sangiovese Riserva az alterület megnevezésével” egy gránátvörösbe hajló rubinvörös színű bor, az idősebb borok az érlelésre jellemző módon bíbor- és narancsszínűvé halványulnak, telt, száraz, harmonikus, kifejezetten az előállítási területre jellemző ízzel, gyakoriak az érleléshez használt tartályok okozta fás jegyek.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 26,0 g/l.

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

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

12. „Romagna” Trebbiano

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Trebbiano” egy változó intenzitású szalmasárga színű bor, boros, lágy, könnyed illattal, kellemes, zamatos és harmonikus ízzel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: legfeljebb 14,0 g/l.

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

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

13. „Romagna” Trebbiano Spumante

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Trebbiano Spumante” pezsgő a közösségi szabályozásnak megfelelően palackban vagy autoklávban való természetes újraerjesztéssel készülő, változó intenzitású szalmasárga színű bor, habja tartós és finoman gyöngyöző, illata finom, friss, kellemes, íze az adott típusnak megfelelően száraz vagy félédes.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

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

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

14. „Romagna” Trebbiano Frizzante

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Trebbiano gyöngyözőbor” a közösségi szabályozásnak megfelelően természetes újraerjesztéssel készülő, változó intenzitású szalmasárga színű bor, habja finom és tartós, illata kellemes és könnyed, íze harmonikus és friss.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: legfeljebb 14,0 g/l.

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

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

15. „Romagna” Bianco Spumante

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Bianco Spumante pezsgő habja: finom és tartós, színe változó intenzitású szalmasárga; illata meghatározó: finom és könnyed, íze a cukortartalom alapján a brut nature-tól a szárazig terjed, zamatos és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: legfeljebb 14 g/l.

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

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

16. „Romagna” Rosato Spumante

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Rosato Spumante pezsgő habja finom és tartós. Színe változó intenzitású rózsaszín, illata finom és könnyed. Íze a cukortartalom alapján a brut nature-tól a szárazig terjed, zamatos és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

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

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

17. „Romagna” Bianco

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Bianco bor színe változó intenzitású, a halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata kellemes, finom és könnyed. Íze zamatos és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

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

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

18. „Romagna” Bianco Frizzante

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Bianco Frizzante gyöngyözőbor habja finom és tartós. Színe változó intenzitású, a halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata kellemes, karakteres. Íze harmonikus és friss.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

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

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

19. „Romagna” Rosato

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Rosato bor színe változó intenzitású rózsaszín, illata kellemes, finom és könnyed. Íze harmonikus, friss.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

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

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

20. „Romagna” Rosato Frizzante

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Rosato Frizzante bor habja finom és tartós. Színe változó intenzitású rózsaszín, illata kellemes, karakteres. Íze harmonikus, friss.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

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

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

21. „Romagna” Rosso

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Rosso bor színe rubinvörös, időnként lilás fényekkel, illata boros, tiszta. Íze harmonikus, enyhén tanninos, kellemesen kesernyés utóízzel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 19 g/l.

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

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

22. „Romagna” Bianco Brisighella

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Bianco Brisighella bor színe változó intenzitású, a halványsárgától az aranysárgáig terjed, illata karakteres, finom és sokrétű. Íze zamatos, friss és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 19 g/l.

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

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

23. „Romagna” Bianco Castrocaro

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Bianco Castrocaro bor színe változó intenzitású, a szalmasárgától az aranysárgáig terjed, illata boros, intenzív és kellemes. Íze zamatos és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 17 g/l.

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

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

24. „Romagna” Bianco Longiano

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Bianco Longiano bor színe változó intenzitású, a halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata boros, intenzív és kellemes. Íze zamatos és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 19 g/l.

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

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

25. „Romagna” Bianco Modigliana

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Bianco Modigliana bor színe változó intenzitású, a halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata boros, intenzív és kellemes. Íze zamatos és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 19 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

26. „Romagna” Bianco Oriolo

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Bianco Oriolo bor színe változó intenzitású, a halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata boros, intenzív és kellemes. Íze zamatos és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 17 g/l.

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

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

27. „Romagna” Centesimino Oriolo

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Centesimino Oriolo bor színe gránátvörös, illata karakteres, rózsás és erdei gyümölcsös jegyekkel. Íze bársonyos és testes.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 23 g/l.

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

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

28. „Romagna” Centesimino Oriolo Riserva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Centesimino Oriolo Riserva bor színe intenzív gránátvörös, illata mindent beborító, rózsás, érett gyümölcsre emlékeztető és fűszeres jegyekkel. Íze testes, harmonikus, bársonyos, enyhén tanninos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 26 g/l.

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

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

29. „Romagna” Centesimino Oriolo Passito

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Centesimino Oriolo Passito bor színe átláthatatlan gránátvörös, illata intenzív, rózsás, gyümölcsízre és száraz szőlőre emlékeztető és fűszeres jegyek jellemzik. Íze harmonikus, magával ragadó, jól strukturált.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legalább 50 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 26 g/l.

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

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

30. „Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé pezsgő habja finom és tartós. Színe változó intenzitású rózsaszín, illatát sajátos virágos felhangok jellemzik. Íze a cukortartalom alapján a brut-tól a demi sec-ig terjed, friss, jól strukturált.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

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

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

31. „Romagna” Famoso Mercato Saraceno

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Famoso Mercato Saraceno bor színe változó intenzitású szalmasárga, illata boros, intenzív, karakteres. Íze száraz, zamatos és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 17 g/l.

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

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

32. „Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante pezsgő habja finom és tartós. Színe változó intenzitású szalmasárga, illata finom és könnyed. Íze a cukortartalom alapján a brut nature-tól a szárazig terjed a közösségi jogszabályoknak megfelelően.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 16 g/l.

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

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

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

—

5.2. Maximális hozamok:

1. Romagna Albana Spumante

hektáronként 45 hektoliter

2. Romagna Cagnina

hektáronként 84,5 hektoliter

3. Romagna Pagadebit és Pagadebit Bertinoro, a frizzante változat is
hektáronként 98 hektoliter

4. Romagna Sangiovese, a novello és a riserva változat is
hektáronként 78 hektoliter

5. Romagna Sangiovese Superiore, a riserva változat is
hektáronként 68,25 hektoliter

6. Romagna Sangiovese az alterületekkel
hektáronként 58,5 hektoliter

7. Romagna Sangiovese Riserva az alterületekkel
hektáronként 52 hektoliter

8. Romagna Sangiovese passito
hektáronként 60 hektoliter

9. Romagna Bianco, a frizzante és spumante változatok is:
hektáronként 126 hektoliter

10. Romagna Rosato, a frizzante és spumante változatok is:
hektáronként 126 hektoliter

11. Romagna Rosso
hektáronként 91 hektoliter

12. Romagna Bianco az alterületekkel: Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana és Oriolo
hektáronként 84 hektoliter

13. Romagna Centesimino, a Riserva változat is az Oriolo alterülettel
hektáronként 77 hektoliter

14. Romagna Centesimino Passito, az Oriolo alterülettel
hektáronként 55 hektoliter

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé az Oriolo alterülettel
hektáronként 91 hektoliter

16. Romagna Famoso, a Spumante változat is a Mercato Saraceno alterülettel
hektáronként 84 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Romagna” eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez felhasználható szőlők termesztési területéhez Emilia Romagna tartományon belül Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna és Rimini megye különböző települései tartoznak, részben vagy egészben.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Albana B.

Bombino bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

8. A kapcsolat(ok) leírása

Romagna

Romagna Albana Spumante:

Egészen 1300-ig a faenzai Baldi család birtokában voltak Romagna legtermékenyebb szőlőültetvényei. Az elsők között voltak, akik olyan magas szintre

emelték a borkészítés minőségét, hogy más, nem csak faenzai nemesi családok – annak ellenére, hogy ők maguk is borkészítők voltak – különleges alkalmakkor Baldi borokat szolgáltak fel. Az 1900-as évek elején Francesco Baldi volt az első, aki Romagnában pezsgőt készített, valószínűleg az Albanát keverve más borokkal. Sarna di Faenzában, a „Le Fontane” villában nagy mennyiségben készített pezsgőjét a magas minőségének köszönhetően Romagnában, Bologna városában értékesítette, valamint Franciaországba és Oroszországba is exportálták, ahol komoly díjakat és elismeréseket kapott.

Romagna Cagnina:

A bizánci uralom lehetővé tette az az időszak, amikor a Cagnina alapját képező Terrano d'Istria szőlőfajta elterjedt Romagnában, ekkor nagy mennyiségben szállítottak mészkövet Dalmáciából és Isztriáról a fontos ravennai építkezésekhez. Cesena, Forlì és Ravenna sík vidékeinek némelyikén már 1200-tól termesztették. A tizenkilencedik és a huszadik század számos írása és költeménye igazolja a Cagnina elterjedését és megbecsülését Romagnában.

Romagna Pagadebit (a Bertinoro, a félédes és a gyöngyözőbor is):

A fehér Bombino szőlőfajta helyi elnevezése Pagadebit, innen a bor neve. Hohnerlein-Buchinger szerint ennek az etimológiája „annyit terem, hogy fedezi az adósságokat”, mivel még kedvezőtlen időjárási körülmények között is garantálja a jó termést. Különösen Forlì megyében voltak Albana és Pagadebit szőlőfajtákat termesztő vegyes ültetvények, az előbbi szűkösebb hozamának a kompenzálására. A Pagadebit romagnai jelenlétére utaló első írásos emlék („tra le viti de' contorni di Rimini” – a Rimini környéki szőlőtőkék között) Acerbi tollából származik 1825-ből. Az 1876-os Forlì-i Ampelográfiai Kiállításon összehasonlították a különböző termőterületekről származó Pagadebit borokat; elismerték, hogy a Pagadebit történelmi szempontból különleges és értékes hagyományt képvisel Bertinoro területén.

Romagna Sangiovese (a Superiore, a Riserva, a Novello és a Passito változatai is):

A Faenzai Állami Levéltárban őrzik azt az 1672-ből származó közjegyzői okiratot, amely megemlíti „három sor Sangiovese”-t („tre filari di Sangiovese”) a Fontanella di Pagnano birtokon, Casola Valsenio településen. Néhány nyelvész úgy véli, a bor nevének jelentése az appennini toszkán-romagnai nyelven „Sangue dei gioghi”, azaz a „hegy vére”, a helyi

tájszólásban a vér „sanzves”. Beppe Sangiorgi szerint a Sangiovese romagnai jelenlétére utaló első hivatkozások a faenzai és imolai területre vonatkoznak. Az 1839-ben Firenzéből Forlì-ba érkező Gallesio így írja le az itt talált szőlőültetvényeket: „az ültetvények mindegyike alacsony tőkés művelésű és nagyrészt a Romagnai Sangiovese szőlőfajtát

termesztik.” Régi szőlőtermesztési szövegek önmagában karakteres, egyetlen szőlőfajtából készített borként – és ebben eltér a máshol alkalmazott gyakorlattól – írják le a romagnai Sangiovesét.

Romagna Trebbiano (a Frizzante és Spumante változatok is):

A Trebbiano fajta bevezetése valószínűleg az etruszkok és az ókori rómaiak érdeme, akik a talajjavítás és a területek felosztása után szőlőt telepítettek: ez tehát a légionáriusok bora volt. 1305-ben Pier de Crescenzi egy „tribiana” nevű fehér szőlőről írt; ugyanebben az évszázadban Imolában a „turbien”, Bolognában pedig a „trebulanum” elnevezés volt használatos. Romagnában egy nem meghatározott korban a „tarbian” fajtára hivatkoznak. A Molonban (1906) olvasható, hogy elsősorban Forlì és Ravenna területén terjedt el, és Pasqualini és Pasqui megerősítették a sík területen található ültetvényeken a magas páratartalom ellenére elért sikereket. Térhódítása Romagna tartományban annak köszönhető, hogy kiválóan alkalmazkodik a különböző talajokhoz és éghajlati viszonyokhoz.

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

Romagna OEM – Borkészítési terület

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borkészítési műveletek Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna és Rimini megyék teljes területén elvégezhetők.

Romagna OEM – A gyöngyözőbor- és a pezsgőtípusok készítésének területe

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „Romagna” Trebbiano Frizzante, a „Romagna” Trebbiano Spumante, a „Romagna” Pagadebit Frizzante, a „Romagna” Albana Spumante, a „Romagna” Bianco Frizzante, a „Romagna” Bianco Spumante, a „Romagna” Rosato Frizzante és a „Romagna” Rosato Spumante típusok készítése, továbbá másodlagos erjesztése, stabilizálása és édesítése – ahol megengedett – Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemont és Veneto tartományok teljes területén elvégezhető.

Romagna OEM – A Frizzante és a Spumante változatok palackozásának területe

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A „Romagna” Trebbiano Frizzante, a „Romagna” Trebbiano Spumante, a „Romagna” Pagadebit Frizzante, a „Romagna” Albana Spumante, a „Romagna” Bianco Frizzante, a „Romagna” Bianco Spumante, a „Romagna” Rosato Frizzante és a „Romagna” Rosato Spumante OEM borok palackozását Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemont és Veneto tartományok területén belül kell elvégezni. Az Európai Unió és Olaszország hatályos jogszabályainak megfelelően a minőség és a jó hírnév megőrzése, valamint a származás és az ellenőrzések hatékonyságának biztosítása érdekében a palackozást vagy a csomagolást a fent körülhatárolt területen kell elvégezni.

Az alterületekre való hivatkozás feltüntetése

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Romagna OEM borok címkéjén és kiserelésén megengedett a termékleírás Mellékletében leírt alterületekre történő hivatkozás.

A címkén feltüntethető alterületek a következők: „Bertinoro”, „Brisighella”, „Castrocaro”, „Cesena”, „Longiano”, „Meldola”, „Modigliana”, „Marzeno”, „Oriolo”, „Predappio”, „Mercato Saraceno”, „Serra”, „Imola”, „Coriano”, „San Clemente”, „Verucchio”.

Alterületekkel rendelkező Romagna OEM borok

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borkészítési műveletek Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena és Rimini megyék teljes területén elvégezhetők.

Alterületekkel rendelkező Romagna OEM borok

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

Az alterülettel rendelkező „Romagna” OEM borok palackozását az egyes alterületek előállítási területén kell elvégezni, ide tartoznak azok a területek is, amelyeken a borkészítés tekintetében engedélyezett az eltérés. Az Európai Unió és Olaszország hatályos jogszabályainak megfelelően a minőség és a jó hírnév megőrzése, valamint a származás és az ellenőrzések hatékonyságának biztosítása érdekében a palackozást vagy a csomagolást a fent körülhatárolt területen kell elvégezni.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18282>

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 386/09)

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 Geisberg”

PDO-FR-A0379-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 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” 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 sűrűsége 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 termékírási 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 termékírási eredeti változatában a cukormennyiség vonatkozó értéke 16,83 gramm volt. A termékírási 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 termékírási 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 termékírási 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 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 termékírási 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 termékírási 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 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 figyelembevétele 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 kitételt, 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, aransárgáig 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 figyelembevétele 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 Geisberg

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 borkősavtartalomra 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 összetettebbé válik.

A következő típusokat különböztetjük meg:

- száraz, ásványos borok,
- aromás, gyümölcsös, telt és gazdag borok.

E két bortípus színintenzitása élénk, aranysárgáig 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 gyümölcsbére 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 szőlőtőkéket egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 18 rügycet hagyva meg.

3. Szüret

Művelési gyakorlat

A borok kézzel szüretelt szőlőkből származnak.

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

hektáronként 60 hektoliter

2. 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 Geisberg” 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 völgykapunál való elhelyezkedésből eredő talajtani jellemzők erősítik a borok sótartalmát és savgerincét, és kiegyensúlyozott, elegáns, hosszú lecsengésű és nagyon kifinomult borokat eredményeznek. Az évek során ásványossá és összetettebbé válnak.

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 csúcscategóriás 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, Hartmannswiller, 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: Kayserberg Vignoble, kizárólag Kayserberg 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, 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

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 386/10)

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 Moenchberg”

PDO-FR-A0383-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 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” 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 rügök számára vonatkozó előírást, amely szőlőfajtánként eltérő volt, és annak helyébe a tőkénként egységesen 18 rügre 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 termék-leírás 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 termék-leírás eredeti változatában a cukormennyiség vonatkozó értéke 16,83 gramm volt. A termék-leírás 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 termék-leírás 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 termék-leírás 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 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 termék-leírás 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 termék-leírás 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 kisserelt tételek ellenőrzése

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 3. pontjának b) alpontjában törölték a kisserelt 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 kisserelt borok tárolása

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 4. pontjában pontosították a kisserelt 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 kitételt, 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, aransárgáig 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 figyelembevétele 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 Moenchberg

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 borkősavtartalom alapult, 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 összetettebbé válik.

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 gyümölcsbére 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 szőlőtőkéket egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 18 rügycet hagyva meg.

3. Szüret

Művelési gyakorlat

A borok kézzel szüretelt szőlőkből származnak.

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

hektáronként 60 hektoliter

2. 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, Bannwihr, 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 Moenchberg” 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 talajok kőtartalma szabályos, masszív és simulékony savtartalmat biztosít a boroknak, amitől ízük sósá, hosszú lecsengésűvé és a erőteljessé válik.

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 szüretteléssel 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.

A szőlővidék szerepel az ampelológus Stoltz 1852-ben közzétett elzászi *grand cru* termőterületek osztályozásában.

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: Kayserberg Vignoble, kizárólag Kayserberg volt önálló település területe tekintetében.

- Bas-Rhin megye: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourghem, 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, 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 386/11)

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 Hatschbourg”

PDO-FR-A0372-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 termék-leírás 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 termék-leírásban 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 termék-leírásból 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 termék-leírás 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 termék-leírás I. fejezete IV. szakaszának 3. pontjában a termék-leírásban 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 termék-leírásból 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” 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 előállításában” és a „Vörösbor előállításában” 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 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 kisserelt tételek ellenőrzése

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 3. pontjának b) alpontjában törölték a kisserelt 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 kisserelt borok tárolása

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 4. pontjában pontosították a kisserelt 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 kitételt, 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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés

Alsace grand cru Hatschbourg

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 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 összetettebbé válik.

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

3. Szüret

Művelési gyakorlat

A borok kézzel szüretelt szőlőkből származnak.

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

hektáronként 60 hektoliter

2. 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 Hatschbourg” 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 gazdag és jó vízelvezetésű talajok aromás és gyümölcsös jelleget kölcsönöznek a boroknak. A borok teltek, gazdagok, összetettek és kerekék, továbbá jó eltarthatósági potenciállal rendelkeznek.

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 termékíráásban előírt érlelés elősegíti a borok minőségének javulását.

Az elzászi borászok szigorú termelési szabályok alkalmazásával, például nagy lombfelület meghagyásával és kézi szüretteléssel 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-au-Val, Zimmerbach.

A következő település területének egy része: Kayserberg Vignoble, kizárólag Kayserberg 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, 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

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

(2022/C 386/12)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosítására vonatkozó közlemény 1151/2012/EU rendelet

„Arroz de Valencia / Arròs de València”

EU-szám: EU-szám: PDO-ES-0151-AM01 – 2022.7.21.

OFJ () OEM (X)

1. A termék elnevezése

„Arroz de Valencia / Arròs de València”

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Spanyolország

3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

Vidékfejlesztési Főigazgatóság, a mezőgazdaságért, vidékfejlesztésért, klímavédelemért és ökológiai átállásért felelős regionális minisztérium

4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése

A módosítás célja a termékleírásban már szereplő fajtákhoz közvetlenül kapcsolódó új fajták (Bombón, Copsemar 7 és Argila) felvétele; ezek a termékleírásban már szereplő fajtákhoz hasonló jellemzőkkel rendelkeznek, de agronómiai előnyeik is vannak, mint például a nagyobb sóállóság, a növényvédő szerek és a tápanyagok használatának csökkenése, valamint az alacsonyabb vízigény. Ez a módosítás az 1151/2012/EU felhatalmazáson alapuló rendelet 53. cikkének (2) bekezdése alapján standard módosításnak minősül.

1. Ezen új fajták felvétele nem érinti a termék alapvető jellemzőit, amint az a csatolt növénynemesítési jelentésekben szerepel.
2. A termék minősége vagy jellemzői és a földrajzi környezet közötti kapcsolat változatlan marad.
3. A módosításnak nem célja a termék nevének vagy egy részének megváltoztatása.
4. Nem kérelmez olyan változtatást, amely hatással lehet a meghatározott földrajzi területre.
5. Nem növeli a termékre vagy a termék nyersanyagaira vonatkozó kereskedelmi korlátozásokat.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Arroz de Valencia / Arròs de València”

EU-szám: PDO-ES-0151-AM01 – 2022.7.21.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Arroz de Valencia / Arròs de València”

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs és zöldségfélék (frissen vagy feldolgozva)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A következő fajtákba tartozó rizs (*Oryza sativa*): Senia, Bahía, Bomba, J. Sendra, Montsianell, Gleva, Sarçet és Albufera, Bombón, Argila és Copsemar 7. Fényezett vagy teljes kiőrlésű rizsként történő értékesítésre szánják, a következő paraméterek (átlagértékek) alapján:

Közepes szemek	4 %
Sárga és sárgásbarna színű szemek	0,20 %
Vörös és foltos vörös szemek	0,50 %
Krétafehér és éretlen szemek	2 %
Foltos és rovar által károsított szemek	0,50 %
Idegen anyag	0,10 %
Hibátlan szemek minimális aránya	92,70 %

Az előállított nyers szemek jellemzői (átlagértékek):

Fajta	Hosszúság (mm)	Hosszúság/szélesség	Gyöngyházfényű szemek (%)
Bahía	5,6	1,8	99
Senia	5,6	1,8	99
Bomba	5,2	1,8	99
J. Sendra	5,7	1,8	99
Montsianell	5,7	1,8	99
Gleva	5,7	1,8	99
Sarçet	6	1,8	99
Albufera	5,2	1,7	99
Bombón	5,3	1,8	99
Argila	5,8	1,7	99
Copsemar 7	5,5	1,7	99

A „Valencia” eredetmegjelöléssel ellátott rizs összetételének a következő követelményeket kell teljesítenie:

FAJTA	AMILÓZ (%)
Bahía	19,1 %
Senia	16,3 %
Bomba	24,9 %
J. Sendra	17,5 %
Montsianell	18,1 %

Gleva	17,7 %
Sarçet	16,3 %
Albufera	25,6 %
Bombón	24 %
Argila	20,9 %
Copsemar 7	24,4 %

3.3. *Nyersanyagok (csak feldolgozott termékek esetében) és takarmány (csak állati eredetű termékek esetében)*

–

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

Minden művelet, a vetéstől az aratásig, a szárításig és a csomagolásra való előkészítésig.

3.5. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A terméket érzékszervi tulajdonságainak garantálása és egységes ellenőrzési rendszer keretében történő nyomonkövetetősége érdekében az előállítási területen kell csomagolni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az oltalom alatt álló rizs kizárólag sorszámozott másodlagos címkével ellátott csomagolásban kerülhet forgalomba. Mind a címkén, mind a másodlagos címkén fel kell tüntetni a *Denominación de Origen „Arroz de Valencia”* szöveget, adott esetben a valenciai megfelelője, a *Denominació d'Orige „Arròs de València”* szöveg kíséretében.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A rizst a Valencia autonóm közösségben található Alicante, Castellón és Valencia tartomány természetes vizes élőhelyein és főként a Parque Natural de la Albufera, a Parque Natural del Marjal de Pego-Oliva és a Marjal de Almenara természetvédelmi területek illetékességi területén található településeken termesztik. Ezek mind kiemelkedő környezeti értékkel bíró területek, ahol a rizs rendkívül fontos az ökoszisztéma fenntarthatósága szempontjából.

A területet a következő települések alkotják:

A Parque Natural de la Albufera (Valencia tartomány) illetékességi területe: Albal, Albalat de la Ribera, Alfafar, Algemesí, Beniparrell, Catarroja, Cullera, Massanassa, Sedaví, Silla, Sollana, Sueca és Valencia.

Valencia tartomány más települései: Alginet, Almacera, Almusafes, Alquería de la Condesa, La Alcudia, Alcira, Benifayo, Corbera, Favareta, Fortaleny, Llaurí, Masamagrell, Oliva, La Pobla de Farnals, Polinya del Xuquer, Puzol, Rafelbuñol, Riola, Sagunto és Tavernes de Valldigna.

Murcia tartomány települései: Pego.

Castellón tartomány települései: Almenara, Castellón, Chilches és La Llosa.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Természeti tényezők

Az „Arroz de Valencia” eredetmegjelöléssel ellátott rizs termesztése lápos területeken, elárasztást lehetővé tevő feltételek mellett történik. A talaj meszes (30–50 % karbonát), agyagos, alacsony szervesanyag-tartalmú, és lúgos (pH 8–8,3). Ezekben a területeken a föld kemény, és nem túl jó áteresztőképességgel rendelkezik.

Ami az éghajlatot illeti, mivel a terület a Földközi-tenger partján fekszik, egész évben enyhe a hőmérséklet, a csapadékmennyiség pedig alacsony, ami főként tavaszra és ősze koncentrálódik.

A tenger közelségének köszönhető az a szellők, amelyek távol tartják a hideg nappali szeleket. A nyáron uralkodó nyugati szél rendkívül meleg, száraz légtömegeket hoz a Mezeta felől.

A meghatározott földrajzi terület egy jelentős része a kivételes természeti értékkel bíró valenciai Albufera természetvédelmi területen fekszik. Sajátos jellemzői miatt ezen a területen kizárólag rizs termesztésére van mód, másfelől pedig a rizs alapvető szerepet játszik a nemzeti park ökológiai egyensúlyának fenntartásában.

A rizsföldek 65 %-át teszik ki a 21 120 hektár kiterjedésű Albufera nemzeti parknak.

Emberi tényezők

A szóban forgó területeken évszázadok óta folyik rizstermesztés. Dokumentumok tanúsítják, hogy a régi Valenciai Királyságban már azelőtt is termesztettek rizst, mielőtt azt I. Jakab aragóniai király 1238-ban meghódította: a rizsföldeket a *Llibre dels Distribuments* írta le, amely a közelmúltban megszerzett Királyság földterületeit osztotta szét.

VI. Ferdinánd spanyol király az 1753-ban kiadott rendeletében rendelkezik a rizstermesztő birtokok határainak megállapításáról.

A Valenciai közösség rizstermesztésének történetét bemutató további munkák a Rafael Font de Mora y Llorens *El arroz* (1939), valamint José M^a Carrasco García *Compendio arrocero* (1952) című műve.

Az évszázadok során olyan sajátos gyakorlatok alakultak ki a térségben, mint például az *eixugons* (*enjuagados* kasztíliai spanyol nyelven), amelynek során a termést több napra víz nélkül hagyják az algák szaporodásának megakadályozása érdekében. Az *eixugons*-t június végén végzik, a rizsnövények csírázása után.

A területre jellemző másik művelet a parlagon hagyott föld téli elárasztása. Ennek az a célja, hogy a talajban élő egyes élőlények biológiai ciklusának megtörésével mintegy fertőtlenítsék a földet. Ezzel együtt nő a vízi környezet (gombák, algák, kisebb ízeltlábúak) biológiai sokfélesége – ezek az élőlények segítik a betakarítás után hátramaradt növénymaradványok bomlását, és a saját maguk által hátrahagyott anyagok révén, valamint a bevitt tápanyagokkal és mikroelemekkel regenerálják a talajt.

5.2. A termék sajátosságai

Az „Arroz de Valencia” OEM rizsnek a területen termesztett fajták amilóztartalma miatt magas az ízfelvételi képessége. A gyöngyházfényű szemek nagy aránya mellett a rendkívül egységes és állandó főzési tulajdonságok szempontjából fontos tényező a szemek méretének egységessége is.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület a partvonal és a part menti hegylancok között fekszik. Ez az egyedi elhelyezkedés azzal jár, hogy éjszaka a földeken tengeri szellő fúj, amely biztosítja a szemek lassú és fokozatos érését, megelőzi a repedések kialakulását, és minimálisra csökkenti a széthasadt szemek számát, mind az őrlés, mind a főzés során.

A meghatározott földrajzi terület, amely nagyrészt a valenciai Albufera természetvédelmi területen fekszik, ősi természetes vizes élőhelyekből áll, ahol a talajok meszesek, agyagosak, valamint alacsony szervesanyag-tartalmúak és lúgosak. Ez azt jelenti, hogy a talajok nehezek, a föld kemény és rossz áteresztőképességű, így a növény kis mennyiségű vízzel elárasztható, és kiválóan hasznosíthatja a talaj tápanyagait, ami elősegíti az egyes bugák alján a szemek feltöltődését, minimálisra csökkentve a torzult vagy formálatlan szemek számát.

A termesztési területen napközben nem fújnak hideg szelek, a vizek pedig meleg hőmérsékletűek, ami kedvez a gyöngyházfényű szemek kifejlődésének, és lehetővé teszi a hosszú vegetációs időszakú rizsfajták vetését anélkül, hogy tartani kellene a termés károsodásától. Mindez lehetővé teszi az oltalom alatt álló fajták termesztését, amelyek megkülönböztető jellemzője, nevezetesen az amilóztartalmuk a földrajzi területnek köszönhető. Ez adja a rizs nagyra értékelt főzési tulajdonságait, mivel az amilóztartalomtól függ, hogy megfelelő egyensúlyban van-e az ízfelvétel és a keménység.

A valenciai rizstermesztési hagyomány szorosan kapcsolódik a terület konyhaművészetéhez. Valenciában a rizsalapú ételek széles választéka ismert, beleértve a paellát, a levesben főtt rizst és a sült rizst. Így ok-okozati összefüggés van a területre jellemző fajtákkal, mivel azok nagy abszorpciós képességgel rendelkeznek, és így sok ízt tudnak felvenni a levesből. Ez olyan konyhaművészet kialakulásához vezetett, amely a rizsalapú ételek tekintetében a világon máshol nem fordul elő.

A *poniente* (nyugati szél) elfújja az olyan gombák spóráit, mint a *Pyricularia* és a *Helminthosporium*, ami hozzájárul a hibás szemek számának csökkentéséhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

http://www.agricultura.gva.es/pc_arrozdevalencia

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 386/13)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Yecla”

PDO-ES-A0606-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.7.12.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

- 1. Az „összes cukortartalom” analitikai paraméterre használt terminológia hozzáigazítása a hatályos jogszabályhoz**

LEÍRÁS:

A 2018. október 17-i (EU) 2019/34 ⁽²⁾ bizottsági végrehajtási rendelet 20. cikkének megfelelően – amely a fruktózban és glükózban kifejezett összes cukortartalom meghatározásáról rendelkezik – az „összes cukortartalom” analitikai paramétert átnevezték „glükózban plusz fruktózban kifejezett összes cukortartalom”-ra.

Ez a módosítás a termékleírás 2. a) pontjára (Analitikai jellemzők) vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a fizikai és kémiai jellemzők leírásához használt terminológiát igazítja ki, de nem jár a végtermék megváltoztatásával. A termék megőrzi a kapcsolatnál leírt, a természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

INDOKOLÁS:

Szükség volt annak pontosítására, hogy miként fejezhető ki a borok összes cukortartalma.

- 2. Az illósavtartalomra vonatkozó határértékek emelése**

LEÍRÁS:

Az illósavtartalom határértékét a fehér- és rozé borok esetében literenként 0,8 g borkősavra emelték. Vörösborok és likőrborok esetében az illósavtartalom nem haladhatja meg a literenkénti 1,2 g borkősavat. A pezsgők esetében ez az érték literenként 1 g borkősavra nőtt.

Ez a módosítás a termékleírás 2. a) pontját (Analitikai jellemzők) és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

⁽¹⁾ HL L 9, 2019.1.11., 2. o.

⁽²⁾ HL L 9, 2019.1.11., 46. o.

INDOKOLÁS:

A jelenlegi termékleírás túlzottan korlátozó határértékeket állapít meg az illósavtartalomra vonatkozóan, kizárva azokat a termékeket, amelyek megfelelő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeznek, és megfelelnek a „Yecla” borok jellemzőinek. A borok készítésének és érlelésének módjából adódóan a borokat jelenleg 330 liternél nagyobb űrtartalmú fahordókban érlelik. Ha az űrtartalom meghaladja ezt a határértéket, a „Crianza” és a „Reserva” kifejezések nem használhatók. Azok a borok, amelyeket ilyen hordókban érlelnek, általában hasonló illósavtartalommal rendelkeznek, mint a 330 literes hordóban érlelt borok, ez azonban nem befolyásolja kedvezőtlenül az ízt, ezért az a cél, hogy ezt a paramétert hozzáigazítsák a jelenlegi érlelési és borkészítési trendekhez. Mindez a kevesebb beavatkozást igénylő előállítási eljárásoknak és a hagyományos élesztőkkel történő erjesztésnek kedvez, ami a vidékre jellemzőbb borokat eredményez.

Ezt az analitikai paramétert ezért a fenti okok miatt felül kell vizsgálni annak érdekében, hogy a borászatok által előállított olyan borokat is lehessen az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel forgalmazni, amelyek esetében az OEM jelenleg nem használható.

3. A vörösborok minimális tényleges alkoholtartalmának és minimális összes alkoholtartalmának csökkentése**LEÍRÁS:**

A vörösborok tényleges alkoholtartalmának és összes alkoholtartalmának minimális küszöbértékét 0,5 térfogatszázalékkal csökkentették.

Ez a módosítás a termékleírás 2. a) (Analitikai jellemzők) pontját és az egységes dokumentum 4. (A bor(ok) leírása) pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A „Yecla” OEM előállítási területén nagyon eltérő jellemzőkkel rendelkező szőlőfajtákat termeszteneek együtt. A fő fajta a Monastrell, amelyet más engedélyezett fajtákkal (Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera és Petit Verdot) párhuzamosan termeszteneek.

Az elmúlt évtizedben a piacok általában a borkultúrába belépő új fogyasztói generációk számára vonzó simább, gyümölcsösebb borokat igényelték. A borászoknak mindegyik borászatban rendelkezniük kell a nemzeti és nemzetközi piacok számára vonzó borok előállításához szükséges eszközökkel, megtartva ugyanakkor a termőterületünk és fajtáink által kínált jellemzőket.

A vörösborok tényleges alkoholtartalmára és összes alkoholtartalmára vonatkozó minimális küszöbértékek 0,5 térfogat-százalékos csökkentése nem eredményezi a minőség romlását; épp ellenkezőleg, kibővíti a térség különböző szőlőfajtái által kínált lehetőségeket, ezáltal pedig lehetővé teszi a kifinomultabb, összetettebb és vonzóbb borok előállítását.

4. Az összes savtartalomra vonatkozó határértékek emelése**LEÍRÁS:**

A fehér-, rozé és vörösborok összes savtartalmának határértékét literenként 7,5 g borkősavra emelték.

Ez a módosítás a termékleírás 2. a) (Analitikai jellemzők) pontját és az egységes dokumentum 4. (A bor(ok) leírása) pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A „Yecla” OEM előállítási területén nagyon eltérő jellemzőkkel rendelkező szőlőfajtákat termeszteneek együtt. A fő fajta a Monastrell, míg a többi vörös fajta a Tempranillo, a Syrah, a Merlot, a Cabernet Sauvignon a Garnacha Tinta, a Garnacha Tintorera és a Petit Verdot, a fehér fajták pedig a Macabeo, az Airen, a Merseguera, a Malvasía, a Chardonnay, a Moscatel de Grano Menudo, a Sauvignon Blanc és a Verdejo.

Az elmúlt évtizedben a piacok általában a borkultúrába belépő új fogyasztói generációk számára vonzó simább, gyümölcsösebb borokat igényelték. Ez a korábbi szüretetekhez és alacsonyabb alkoholtartalmú borok készítéséhez vezetett, ami az összes savtartalom enyhe emelkedését eredményezheti.

5. Az érzékszervi leírások módosításai

LEÍRÁS:

Ez a módosítás az érzékszervi jellemzőket úgy igazítja ki, hogy azok az érzékszervi elemzés során jobban értékelhetők legyenek.

Ez a módosítás a termékleírás 2. b) (Érzékszervi jellemzők) pontját és az egységes dokumentum 4. (A bor(ok) leírása) pontját érinti.

A termékleírás e módosításait az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke szerinti standard módosításként kell besorolni, mivel nem vonja maga után a termék módosítását, amely megőrzi a kapcsolatokról szóló szakaszban leírt jellemzőket és profilt, amelyek a természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából erednek. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

INDOKOLÁS:

Ez a módosítás nem eredményezi az előállított borokra vonatkozó, egyértelműen meghatározott minőségi követelmények csökkenését. Egyszerűen egyértelműbb és logikusabb módon osztályozza őket, segítve a borászokat és a tanúsítókat a borok érzékszervi értékelésének elvégzésében.

Továbbá, az UNE-EN-ISO 17065 szabványnak a termékleírás ellenőrzése során történő alkalmazása miatt szükséges az érintett borok érzékszervi leírásának módosítása annak érdekében, hogy jellemzőik olyan mutatókhoz kapcsolódjanak, amelyeket az UNE-EN-ISO 17025 szabványban meghatározott kritériumoknak megfelelő kóstolóbizottság értékelhet.

6. A különleges borászati eljárások módosítása

LEÍRÁS:

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmat Baumé-fokban (°Bé) fejezik ki térfogatszázalék helyett. A vörösborok előállítására szánt vörös szőlő esetében ez 11 °Bé-ra, a likőrborokhoz szánt vörös szőlő esetében pedig 13 °Bé-ra csökkent.

Ez a módosítás a termékleírás 3. a) pontját (Különleges borászati eljárások) és az egységes dokumentum 5.1. pontját (Különleges borászati eljárások) érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A °Bé módosítása annak tudható be, hogy ez a legelterjedtebb mód a must cukortartalmának a sűrűség alapján történő mérésére, és elkerüli az átváltási táblázatok folyamatos használatát.

Ez a változás tehát leegyszerűsíti azt az eljárást, amely a szőlőnek a pincészetekbe való eljutásakor a szőlő alkoholtartalmának mérésére szolgál. Emellett a borok alkoholtartalmát a jelenlegi termesztési helyzethez és a piaci tendenciákhoz igazítja azáltal, hogy kis mértékben csökkenti vagy növeli az értékeket, tekintettel arra, hogy a „Yecla” OEM előállítási területén nagyon eltérő jellemzőkkel rendelkező szőlőfajtákat termesztnek együtt. A fő fajta a Monastrell, amelyet más engedélyezett fajtákkal (Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera és Petit Verdot) párhuzamosan termesztnek.

Az elmúlt évtizedben a piacok általában a borkultúrába belépő új fogyasztói generációk számára vonzó simább, gyümölcsösebb borokat igényelték. A borászoknak mindegyik borászatban rendelkezniük kell a nemzeti és nemzetközi piacok számára vonzó borok előállításához szükséges eszközökkel, megtartva ugyanakkor a termőterületünk és fajtáink által kínált jellemzőket.

7. Az extrakciós hozam módosítása

LEÍRÁS:

Növelték a szőlő borrá történő alakításának arányát, utalva a must kinyeréséhez szükséges megfelelő nyomásra, és a 100 kilogramm szőlőre számított maximális hozamot 70 literről 74 literre emelték.

Ez a módosítás a termékleírás 3. b) (A borkészítésre vonatkozó korlátozás) pontját és az egységes dokumentum 5.1. (A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás) pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

Ákárcsak más agrár-élelmiszeripari ágazatokban, a borágazatban is történt technológiai forradalom az elmúlt évek során. Ez a fejlődés, amely még távolról sem ért véget, továbbra is új eszközöket kínál a borászok számára, hogy vonzóbbá, tartósabbá és környezetbarátabbá tegyék a borokat.

Az olyan gyakorlatok, mint például az extrakciónak a must 70 %-ára való korlátozása nem javítják a borok minőségét, ezenkívül számos módon korlátozzák a szakembereket is abban, hogy az egyes termelési ciklusokban a szőlőből a legjobb mustot nyerjék ki.

A borászati eljárásoknak a minőségi bor előállítására kell összpontosítaniuk, felhasználva minden szakértői csoport ismereteit, tapasztalatát és képességét annak érdekében, hogy a rendelkezésre álló vagy jövőbeli bevált technikákat alkalmazzák, amelyek megfelelnek a „Yecla” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására vonatkozó termékleírásnak.

A 100 kilogramm szőlőre számított hozam 70 literről 74 literre történő növelése azon a tényen alapul, hogy a termőterület préseles során kissé nagyobb nyomásnak kitett egyes fajtái, mint például a Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera és Merlot, nagyon jó minőségű polifenolokat tartalmazó mustokat adnak, amelyeket a hatályos szabályok szerint el kell dobni a megállapított határérték túllépésének elkerülése érdekében.

A „Yecla” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott egyes, antocianinokban és polifenolokban kevésbé gazdag fajtákból előállított borok minőségét javítaná ez a 4 %-os növelés, az így nyert bor pedig e vegyületek nagyobb koncentrációját tartalmazná.

8. A művelési gyakorlatok módosítása

LEÍRÁS:

Egyes művelési gyakorlatok – a Szabályozó Tanács irányító szerve által végzett öntözési szabályozás és a minimális ültetési sűrűség meghatározása – megszűntek. A szöveg megfogalmazását is módosították annak jelzése érdekében, hogy a bakművelés és a lugasművelés egyaránt megengedett a legmagasabb minőségű termékek előállítása érdekében.

Ez a módosítás a termékleírás 3. c) (Művelési gyakorlatok) pontját és az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

A termékleírás e módosításai nem járnak a végtermék jellemzőinek módosításával, ezért azok az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke szerinti standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A termékleírást létrehozása óta nem frissítették, és arra törekszünk, hogy összhangba hozzuk azt a területünkön ténylegesen szükséges gyakorlatokkal.

A termelési szabályainkban jelenleg megjelenő művelési gyakorlatok, mint például az öntözésnek a Szabályozó Tanács irányító szerve általi szabályozása és a minimális ültetési sűrűség meghatározása, nemcsak a bor minőségét nem javítják, hanem számos módon korlátozzák a mezőgazdasági termelőket is abban, hogy az egyes termelési ciklusokban a legjobb szőlőt állítsák elő.

Emellett úgy véljük, hogy a termékleírásban meghatározott és szabályozott terméshozamok (kg/ha) formájában már létezik a megfelelő ellenőrzés.

Ezért törölték az öntözésre és a minimális ültetési sűrűsége vonatkozó szabályozást, és naprakészé tették a művelési gyakorlatok leírásának szövegét annak érdekében, hogy az működőképesebb és naprakészebb legyen, és a szőlőtermesztők igényeihez igazodjon.

9. A hektoliter/hektárban kifejezett hektáronkénti maximális terméshozam módosítása

LEÍRÁS:

Mivel a must vagy a bor extrakciós hozama módosítás alatt áll, a hektáronkénti maximális hozam is módosul.

Ez a módosítás a termékleírás 5. pontját (Maximális hozamok) és az egységes dokumentum 5.2. pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A maximális hozam kiigazítása a mustra vagy borra vonatkozó, a szüretelt szőlő 100 kilogrammjára számított extrakciós hozam módosítása miatt.

10. Egy fajta nevének megváltoztatása

LEÍRÁS:

A Malvasia elnevezés „Malvasia Aromatica”-ra vagy „Malvasia de Sitges”-re változott.

Ez a módosítás a termékleírás 6. (Szőlőfajták) pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot, mivel ez egy másodlagos fajta.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

Az erre a fajtára vonatkozó megfelelő nomenklatúra használata.

11. A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők megfogalmazásának módosításai

LEÍRÁS:

Törölték a magas vastartalomról és a terület tengerszint feletti magasságáról szóló szövegrészt, és naprakésszé tették a szőlőültetvények jelenlegi elhelyezkedésének maximális tengerszint feletti magasságát.

Ez a módosítás a termékleírás 7. a) pontját (A földrajzi terület sajátosságai, Természeti tényezők) és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

A termékleírás e módosításai az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel a kapcsolat – a megfogalmazás helyenkénti módosítása ellenére – nem változott.

INDOKOLÁS:

A növény átlagos tengerszint feletti magasságának, valamint a terület minimális és maximális tengerszint feletti magasságának megadása zavart okoz. Úgy döntöttünk, hogy csak a szőlőtermesztés minimális és maximális tengerszint feletti magasságát hagyjuk meg (ez utóbbit megemeltük). Az északon a közelmúltban telepített szőlőültetvények növelték a megjelöléssel ellátott szőlő termesztésének maximális tengerszint feletti magasságát. A magas vastartalomra való utalást törölték, mivel a modern borkészítési technikák megszüntették a „fehér törés” (túl sok vas okozta fehéres szín és zavarosság) problémáját.

12. A kötelező nyilatkozatok módosítása

LEÍRÁS:

Módosult az az időpont, ameddig a bortermelőknek be kell jelenteniük szüretüket, és a pincészeteknek be kell nyújtaniuk a borászatban a fel nem használt tanúsítási címkékről szóló nyilatkozatot.

Ez a módosítás a termékleírás 8. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A fő Monastrell fajta jellemzői miatt a szüret egyes években hosszabb ideig, akár novemberig is eltarthat. Ilyen szüret esetén az erjedés december elején fejeződik be. Még ha az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor készítésére szolgáló tartályok előzetes kiválasztására vonatkozó valamennyi követelmény teljesül is, az előállítási folyamatban részt vevő pincészetek az erjesztés végéig nem döntenek a leszüretelt szőlő tervezett felhasználásáról. Ezekben az esetekben a szőlőtermesztők november 30-a után határozzák meg termés végső rendeltetési helyét, ezért célszerű meghosszabbítani ezt a határidőt.

A pincészetekben végzett műveletek jellege miatt a tanúsító címkékről szóló nyilatkozat benyújtására mindössze 10 nap biztosítása nagyon szoros határidő, ezért azt a következő hónapig meg kell hosszabbítani.

13. Egyéb módosított követelmények**LEÍRÁS:**

„Az irányító szerv a szüret előtt saját kezdeményezésére vagy az érintett termelők kérésére, a szüret előtt, és a szükséges egyeztetés és ellenőrzés mellett egyes gazdasági években kivételesen legfeljebb 74 literre módosíthatja a mustra vagy borra vonatkozó, a szüretelt szőlő 100 kilogrammjára számított must- vagy bormennyiség felső határát.”

Ez a módosítás a termék-leírás 8. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

A termék-leírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

Mivel ezt a hozamot folyamatosan növelték (lásd az extrakciós hozamra vonatkozó módosítást), azt nem szükséges eseti alapon növelni.

14. Az ellenőrzési információk naprakésszé tétele**LEÍRÁS:**

Az illetékes hatóság és a felhatalmazott ellenőrző szervezet adatait frissítették.

Ez a módosítás a termék-leírás 9. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

A termék-leírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

Megragadjuk az alkalmat ezen információk frissítésére.

EGYSÉGES DOKUMENTUM**1. A termék elnevezése**

Yecla

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

3. Likőrbor

4. Pezsgő

4. A bor(ok) leírása

1. BOR – Fehérborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- Küllem: tiszta és tükrös fényű, halványsárgától aranysárgáig terjedő árnyalatokkal, a karimánál zöldes árnyalattal.
- Aroma: tiszta és gyümölcsös és/vagy virágos aromák. Ha a bort fahordóban érlelik, ezek az aromák egyensúlyban vannak a hordós érlelés jellegzetes aromáival.
- Íz: megfelelő savtartalom, gyümölcsösség. Ha a bort fahordóban érlelik, a fahordós érlelés által kölcsönzött klasszikus jegyek a bor egészében érzékelhetők. A félédes és édes borok íze az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 250 mg/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. BOR – Rozé borok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- Küllem: tiszta és tükrös fényű, a halvány lazacszínűtől a rózsaszínig terjedő színnel.
- Aroma: gyümölcsös és/vagy virágos aromák.
- Íz: megfelelő savtartalom, kiegyensúlyozott, gyümölcsös. A félédes és édes borok íze az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 250 mg/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

3. BOR – Vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- Küllem: közepesen intenzívtől intenzívig terjedő szín. Ibolya árnyalatú meggypiros, bíborvörös vagy gránátvörös szín, esetenként bíborvörös vagy meggypiros, rubinvörös vagy téglavörös árnyalatokkal.
- Aroma: friss és/vagy érett, megfelelő intenzitású gyümölcsös aroma. Fahordós erjesztés vagy érlelés esetén egyensúlyban vannak a gyümölcsös és fás aromák. Enyhén túlérlett gyümölcsök, fűszerek aromái, balzsamos és tölgyfára emléktető jegyekkel.
- Íz: többretegű, tartósan megmaradó, testes, meleg, érett és lágy tanninok, nagyon kiegyensúlyozott. A félédes és édes borok íze az alkoholtartalom, savtartalom és maradékukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kén tartalom 200 mg/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4. LIKŐRBOR

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- Küllem: a bor típusa szerint: a fehér-, rozé vagy vörösborokra jellemző.
- Aroma: az érleléshez társuló jó intenzitású, a Monastrell szőlő felhasználása esetén nagyon intenzív és jellegzetes aromák.
- Íz: jól kiegyensúlyozott édes és kesernyész íz, testes, lágy, hosszú lecsengésű.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kén tartalom 200 mg/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. PEZSGŐ

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

- Küllem: fehér alapbor esetén a halványsárgától az aransárgáig terjedő árnyalatok dominálnak. Ha az alapbor rozé, a borok rózsaszínűek, esetenként málna, eper, piros ribiszke vagy lazac árnyalatokkal. Ha az alapbor vörös, a borok ibolya, bíborvörös, gránátvörös, meggypiros vagy rubinvörös árnyalatú vörös színnel rendelkeznek.
- Aroma: a fajtára jellemző virágos vagy gyümölcsös aromák.
- Íz: egyensúlyban van a cukor- és a savtartalom.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	16,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	235

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1.

Különleges borászati eljárás

A szőlő minimális alkoholtartalma vörös szőlő esetében 11 °Bé, fehér szőlő esetében pedig 10 °Bé; likőrborok esetében a minimális alkoholtartalomnak 13 °Bé-nak kell lennie.

2.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

- A borkészítés során héjon erjesztésből származó must kivonásához, vagy a vörösborkészítés során erjesztett szőlőtörkölyből származó must kivonásához kizárólag azok a gépesített rendszerek engedélyezettek, amelyek nem károsítják vagy nem törik el a fürtök szilárd részeit. A nagysebességű centrifugális zúzógépek használata tilos.
- Tilos a folyamatos prések használata.
- Must vagy bor kivonásakor és a szőlőtörkölytől való elválasztásakor a terméshozam nem haladhatja meg a 74 liter készbort a szüretelt szőlő 100 kilogrammjára vetítve. Az oltalom alatt álló borok előállításához nem megfelelő nyomás alkalmazásával nyert must- vagy bortételek semmilyen esetben sem használhatók fel.

3.

Művelésmód

A szőlőültetvényeken alkalmazott művelési és metszési rendszerek a hagyományos bakművelési rendszer és annak változatai, valamint a lugasművelési rendszer és annak változatai.

5.2. Maximális hozamok

1. FEHÉR FAJTÁK NEM ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

4 500 kilogramm szőlő hektáronként

2.

33,3 hektoliter hektáronként

3. VÖRÖS FAJTÁK NEM ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

4 000 kilogramm szőlő hektáronként

4.

29,6 hektoliter hektáronként

5. FEHÉR FAJTÁK ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

6.

66,6 hektoliter hektáronként

7. VÖRÖS FAJTÁK ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

7 000 kilogramm szőlő hektáronként

8.

51,8 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok szőlőtermő területe a szőlőkataszterben szereplő, Murcia régióban található Yecla településen található földterületekből áll.

A bortermelési terület megegyezik a szőlőtermesztési és az érlelési területekkel.

7. **Borszőlőfajták**

MONASTRELL

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Yecla száraz kontinentális éghajlatú, forró nyarakkal és nagyon hideg telekkel. Az átlagos éves csapadékmennyiség 300 milliméter. A napsütéses órák száma meghaladja az évi 3 000 órát.

E terület domborzatának legfontosabb jellemzője a magas fennsík jelentős tengerszint feletti magassága.

A területen található vízgyűjtők endorheikus jellege a vízrendszer megkülönböztető jellemzője. A talajok többek között meszesek és mélyek, jó áteresztőképességgel rendelkeznek, és különösen szegények a szerves anyagokban. Régészeti bizonyítékok támasztják alá, hogy ezen a területen már az i.e. 1. században folytattak szőlőtermesztést.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéshez kapcsolódó további előírások

A feltétel leírása:

A kiserelt bor címkén az alábbiakat kell feltüntetni: „Denominación de Origen Yecla” vagy „Denominación de Origen Protegida Yecla”. A címkéket a termékleírás követelményeinek való megfelelést igazoló ellenőrző szerv vizsgálja meg.

A borászatban a borok szállítására szolgáló csomagoláson az ellenőrző szerv által kibocsátott és megszámozott garanciazárjegyeket vagy tanúsító címkéket kell elhelyezni (egyszeri felhasználásra).

A termékleíráshoz vezető link

[https://www.carm.es/web/integra.servlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo\[1\].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958](https://www.carm.es/web/integra.servlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo[1].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958)

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU